



西风渐作北风呼，池水清凉碧芰枯。

晚日难驱寒露重，壮馍最称米汤糊。

赏花宜趁三春季，酌酒应围小火炉。
不及悲秋冬又至，衰躯霜鬓喘声粗。

立冬闲游

□刘维祥

时至立冬，晓阳未出，令人更觉寒气逼人。湖水清冷，残荷枯败，更增了立冬的一分寒凉气息。冬日晨练不觉早，几位老人拖着瑟缩的身躯在湖畔慢走，这是不屈的生命在与岁月抗争。

几株青松挺立着，舒展着肢体，在展示着它们的倔强和坚韧。

能抵抗寒冷的，莫如到早餐摊点上喝上一碗热乎乎的“糊粥”。但糊粥口味清淡，略带一股糊味，远远不及香辣可口的“糊辣汤”更启人味蕾。摊点上的鄂州壮馍香酥脆软，再加上内里的牛肉葱花馅味美肉厚，着实让人吃得遍体生暖。

周末闲暇，三五个好友

相约去游赏园林花木。说实话，我是一个典型的花盲，对于花园里林林总总的花木，我却总是叫不出名来，只能用一些红花绿草来敷衍一些字句。我不喜附庸风雅，加之又很懒，就连多肉这种极易生长的植物，我也能养死它，故妻子认为我是一个生活中无趣的人，倒也免了这些自然中的小生灵遭我手摧残。

吃过早饭，我们乘车上了高速。路况是极熟的，便没了欣赏沿途风景的兴趣。昏昏沉沉中，车子跨平原，越丘陵，一路长驱，直至泰山脚下的花木苗圃培育基地。

进入苗木基地，各种花木的清香令一直兴致缺缺的我兴奋起来。在老板的介绍下，我对一种叫做“对节白蜡”的树种开始感了兴趣。这种树木树形优美，盘根错节，很适合园林盆景和雕刻。当问及这种树木的价格时，却大吃一惊，小一点的有几百上千元不等，大的竟值几万元甚至十几万

元，令人咋舌不已。

好奇之下，我开始细细关注起这种白蜡树。老板说，物要有所值。这种白蜡树，生长缓慢，且栽培有技术，丝毫马虎不得。根部不能栽植太深，浇水也不能太过，以避免烂根，且浇水要从下而上，用硬质水管插入土内，逐渐上溢。对节白蜡是绿化景观树，树木都用支撑杆支撑。立冬以后，园艺师开始对枝干进行修整，根据枝的走向，园艺师们匠心独运，用铝条进行牵拉固定，造出各种形状。园艺师说，他们出售的是艺术。我深以为然，也不由地对我家门口的几棵黑槐树深感不安。我家门外有几株黑槐，树龄都有十余年，但我忙于单位事宜，且生性懒散，就由它们自生自灭。一年到头，树干上生满虫蚜，树叶一直萎黄不旺，且树干横生斜伸，直接触及屋瓦，甚至触到上方高压电线。愁烦之际，我索性找来一把大锯，伐倒了事。仅有最后一棵幸免于难，被申河口一个过路的村民瞧见，便央求我让他挪走。哥哥听说，还直呼可惜，说这些树如果管理好，能卖上千元的。过后，我每次走到申河口那家门口，看到那株异地挪来的黑槐长得黑森森一派茁壮气象，便不由心生惭愧之心。

面对这些姿态各异的树木，我不由感慨，世上事最要紧的是用心认真，否则会一事无成。

走出白蜡林，便见到道旁有几棵树，树上果粒红通通的，晶莹剔透，如同一串串玛瑙。老板说，这些果实叫山茱萸。我不由好奇，这些果实色泽诱人，小鸟咋不叨呢？老板便笑，操了一口泰安腔：“这东西补肾壮阳，小鸟吃了受不了啊！”众人便笑，同行老李便暗暗地揪下一串串红粒，塞入衣兜内。同车小马悄悄尝了一口，呀！呸！涩！林中又荡起一阵快乐的笑声。

行至木瓜树林前，老板娘正怀揣几个木瓜，放至路旁。她见到我们，便慷慨地说，去林里拾吧！我们走进木瓜林里，放眼望去，哇！地上落有好多木瓜，又大又圆，香气扑鼻，每个几乎都有一斤多重。我们捡大的拾了约有二三十个，扛出林子。热心的老板便介绍，把木瓜去皮去籽，拌上白糖，放在锅里蒸，可好吃了！

于是，在回来的路上，木瓜香味便充盈车内，它驱除了我们些许旅途疲惫，也给单调的行程增添了一些快乐的话题。回到家里，我把木瓜放至床头，在香味中酣然入梦，方感觉真是不虚此行。

田间焖地瓜

□赵西成

周围向上垒土坛，一层接一层，一圈压一圈。没有现成的土坛，就用小手将挖出的新土掘成拳头大小椭圆形土蛋。这可是个技术活，必须细心、用劲，要不然，垒着垒着，或者烧着烧着，忽然塌掉，前功尽弃。等到上面土塔形封了顶，下面就开始烧了，将捡到的玉米棒子叶、树叶、小树枝儿等柴火一把一把从侧门口徐徐送进去，火要一直烧，一直加柴。

秋天本来干燥，风刮得地上尘土飞扬，加上从焖坑里出来的烟雾，如果火烧不旺，还要趴在地上，对着灶内噗噗地吹，往往弄得一脸灰尘，呛得两眼流泪。等到一大抱柴草烧尽了，上面的土坛已被烧得遍体通红。从顶上轻轻敲开个小洞，小心翼翼地把地瓜扔进去，都扔完了再一点点从上面开始慢慢把土块敲碎，直至把所有地瓜都埋在热土里面。这时候，小伙伴们可以各回各家了，焖好、焖熟需要等数小时后。

吃完午饭，到了大家约定的时间，小伙伴们又聚在了一起，兴致勃勃地赶赴焖地瓜的地点。退



去培在外层的草和土，会有热气升腾出来，等到一股香甜味儿冒出来，一堆红薯便呈现出来。“田间焖地瓜，烟火上云霞。香味仍缭绕，垂涎扒土沙。”还没有吃上，口水已是满满一大口了。扒出的焖好的地瓜看上去很是新鲜，皮色像生地瓜一样，一点儿也不糊皮。大家各自拿起一个，有性急的小伙伴顾不得热，皮都不扒，张嘴就是一口，烫得龇牙咧嘴间地瓜就进了肚。大家烫得把地瓜从左手倒到右手，就是舍不得放下，把皮儿揭开，露出焦黄的瓤儿，软溜溜的，搭口一咬，淡淡的泥土香味和着微风的香味，喜悦一下子在每个人脸上荡漾充盈。

儿时在农村，焖地瓜是最快乐的时光，是小朋友们最爱玩的劳作游戏，而那时候的秋末冬初更是我们最欢乐的季节。正是对焖地瓜的一个浓浓情结，每到秋末，当街头大铁桶出现，那散发着香味的烤地瓜，总会让我忍不住第一批购买，并一饱口福，舌尖上熟悉的美味，一下子就会涌起童年的味道，勾起童年的趣事，也回忆起那一段段难忘的经历。

征稿启事

生活中需要快乐，更需要发现快乐的“眼睛”。在生活中，哪些事曾给你带来快乐？即日起，我们面向广大读者征稿，邀您讲述生活中的真实故事。

来稿要求：讲述日常生活平凡而生动的故事，抒发对生活的热爱和追求。行文要轻松活泼，突出真实性和趣味性。作品体裁应为散文、随笔，字数一般不超过1500字。

投稿邮箱：
mdwb09@sina.com，请注明“乐生活”。
本报编辑部

我的童年是在上个世纪70年代的农村度过的。那时候，还没有实行责任制，农村实行生产队管理，乡村比较落后，农民都还比较贫穷，只有到春节才能吃上几片肉，小朋友过生日，吃个鸡蛋都觉得是改善生活了，孩子们都瘦得露着肋巴骨，想法搞点吃的，是冥思苦想的事儿。而在田间焖地瓜是每年秋后都要干的。

别看只是几块小地瓜，这里的学问和工作可多着呢。要想吃到好吃的地瓜，解解馋虫，还真得不怕麻烦才行。首先，要瞅准时候，必须等大人都下晌了，才能到地瓜地里去挖，否则让人看到，告诉队长，家里大人挨批评，自己也少不了顿棒子揍。挖的地瓜既不能太大，也不能太小，大了焖不熟，留下一个硬心儿，小的焖糊了，把外面的糊皮揭掉，能吃的很少，都浪费了，最心疼了。必须选小手腕粗细的最好。其次是选地点，必须比较隐蔽，否则焖完回家，有可能让没成色的人挖去。二牛哥几个就遇到这么一回，下午兴致勃勃地去吃“胜利果实”，只剩一个破破烂烂的坑，连片地瓜皮都没有留下，气得连骂了几天还不解恨。

焖地瓜最重要的工艺是挖坑。找一块干燥的土地，用铲子挖一个灶台模样的坑，再在侧面挖一个道，起到灶门的作用，最后就是沿着坑口