



# 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。摊点上的郢州壮馍香酥脆软,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致。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,树龄都有十余多年,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,同行老李便暗暗地掀下一串串红粒,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。



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:讲述日常生活中平凡而生动的故事,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

# 田间焖地瓜

□赵西成

我的童年是在上个世纪70年代的农村度过的。那时候,还没有实行责任田,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,这里头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,自己也少不了一顿棒子揍。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。二牛哥几个儿就遇到这么一回,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

周围向上垒土坷垃,一层接一层,一圈压一圈。没有现成的土坷垃,就用小手将挖出的新土搦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,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。秋天本来就干燥,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,上面的土坷垃已被烧得遍体通红。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,一下子就会涌澜起童年时的味道,勾起童年的趣事,也回忆起那一段段难忘的经历。