

果子熟了

彭庆梅

核桃果熟了，翠绿色的外包壳咧开嘴笑，吧嗒！我听到果子落地的声响，惊喜的雀儿围着果子啄来啄去。

门前的小核桃树因了养分充足，挂了十多个小核桃。花期时，核桃只有豆粒大，两侧两扇粉状物，叶芽间长出扎把长的杨毛子样的花，花粉落在粉状物上，授粉良好豆粒大的核桃就会快速成长。历经一夏的风雨，它们倔强地傲立枝头，翠绿色的小核桃成对儿地相互偎依着，真是喜煞人。

核桃果子熟透了，绿壳裂开来，骨壳核桃欢快地落在大地上，在地上打几个滚。我将这些小核桃捡到竹篮子里，收获的喜悦溢于言表。

棚架子上的南瓜和丝瓜也熟透了。南瓜的花黄中带红，像个喇叭，瓜妮子娇羞地低着头，很快长成胖娃娃，身上布满了白茫茫的霜。冰封大地时，熬点南瓜豆钱子粥，喝一小碗，清甜温糯，遍体温暖。南瓜馅儿的蒸包香喷喷，馋人得紧致。南瓜的籽儿用砂锅炒熟后，一个个裂开小嘴笑，又脆又香，是最美的牙祭。丝瓜的花儿金黄色，绢绸样，瓜妮儿或弯或直，摘下一根丝瓜，煎鸡蛋，煲汤，营养美味。

紫莹莹的葡萄挂满了架子，一串串，晶莹剔透，颗粒紧凑在一起。馋嘴的雀儿光顾得多，啄食饱后便隐藏在绿叶里休息，偶尔探出头来，好奇地看着我，像是在问吃了葡萄儿为何不赶走它。傻雀儿，吃吧，尽情地吃吧。它们亮开歌喉，唱起婉转动听的歌儿，唱得我满心欢喜。它们是大自然的小精灵，自由飞翔在空中，以菜肴草籽叶果为食，栖息在树枝上，无忧无虑地欢唱鸣叫。

柿子树挂满了金黄色的小灯笼，迎风招展，一片耀眼的金黄。

“柿子暖了才能吃，不暖涩掉了舌头。”母亲叨念。

暖柿子是个费劲的活儿，水不能太热又不可太凉。母亲将柿子码在锅里，保持锅里的水温，暖好的柿子吃起来清甜鲜脆。吃不了的柿子可以晒起来，等柿子晒软了，用手反复揉捏，将柿子捏成饼状，谓之柿饼子，再将柿饼子放在簸箕里晒干。很快，柿饼表面布满了白茫茫的一层霜，吃起来又劲道又甜蜜，若保存得好，可吃到来年春天。

郊外的田野里，玉米排成方阵，淡绿色的缨子变成了红胡子。拨开一层层的玉米皮，金黄色的玉米颗粒饱满。玉米磨成面，烙成煎饼香喷喷，煮粥爽口清淡。

饱谷常弯腰。谷子谦卑地低着头，教给我做人做事的大道理。农人将谷子收割归仓，收获的喜悦洋溢在辛苦的汗水里，一粒米完成使命，温饱着人类的肚腹。小米糕、小米煎饼、小米锅巴，各种美食诱人垂饕。

天气渐凉，蝓蝓的吟唱闪亮登场，把收获的喜悦大声地唱响，唱词即是果果。蝓蝓的鸣唱无处不在，大树下，草丛里，墙旮旯，它们蹦跳着，欢快地吟唱着。苍茫茫的大地上，晨起时草尖上挂着晶莹的露水，冬青越发嫩绿，一片生机盎然。

银杏树闪着一团团金黄色的光晕，叶子像小扇子，捡拾几枚，做个书签，最是雅致。我将银杏叶子清洗干净，放在古老的《诗经》里，感叹古人可吟可唱的诗句，婉转地唱出生活的苦乐，唱出爱情的心声。

“蒹葭苍苍，白露为霜。所谓伊人，在水一方。”河边芦苇青苍苍，晨露凝成霜，我怀念的心上人呢？就在对岸河边上。

苍茫茫的大地上，硕果累累，正等待有心人来采摘。



择居小城

胡晓延

那年，从中原太行山南麓的军营转业回乡，因在部队的立功表现，安置部门征求意见时，询问是否愿意留在省城，我不假思索地答道，愿回到阔别十余年的小城，陪伴年迈双亲。后来，我就在长江北岸的滨江小城安了家。

小城面朝大江，背依大龙山。城内纵横河流，携手挽起一个个不大的湖潭，相依相伴，不离不弃，共同滋养着800余年历史古城。虽说比不上一城独大、高楼林立的省会城市，更是无法与占尽医疗、教育、就业等一揽子优势民生资源比肩，但小城自有小城的惬意，生活与工作节奏放慢了，也少了长长的马路上堪比蜗牛爬行的铁疙瘩。小城江滩上，每天都有早起晨练的人们，与江水涛声为伴，呼吸清新的江风，呼啦啦跃身抖起空竹。黄昏时分，闲暇的人们静坐江岸，看江水千回百转，奔腾不息，看夕阳西沉，悄然隐入江中。小城很小，小到时常猛然间抬首，惊讶老友或熟悉的面孔正迎面走来。

生活在小城，每到周末，可以带上妻儿，不紧不慢地驱车回到父母身边，重拾生了锈的铁锹，打磨锋利，翻土整墒，种上几畦青菜和瓜果，枝枝蔓蔓，蓬勃生长。或是随手烧上几顿喷香的柴火饭，四世同堂，与父母承欢在一棵棵绿叶荫蔽、硕果累累的老树下，一起叙说陈年往事，欣赏院落里的阴晴圆缺、风霜雪月。这样的相聚足以慢慢抚平老人那孤寂紧锁的眉头，和那爬满脸庞的岁月沟壑。

父母习惯了住在乡下，那是他们生活了一辈子的故土。择居小城的我，既可以满足他们的故土难离之情，也可以在他们有个头痛脑热、急事难事的时候，一个电话就能很快到场解决。那次父亲心梗发作时，我和爱人就刚好在身边，因及时发现，及时送医诊治，这才让86岁高龄的父亲转危为安，顺利完成了心脏支架手术，并于一个月后，康复出院。

许是在城乡之间往来密切，且又热心肠的缘故，我被乡邻们“加封”为“救火队队长”，我也乐此

不疲。侄儿车祸及头部血流不止，生命危在旦夕；姐夫从工地高架跌落，摔成重伤，几近瘫痪；邻家大叔重病缠身，四处求医……但凡能帮上忙的，我都会第一时间站出来，同他们一道，与死神展开赛跑，一次次将遭遇不幸的亲人，从“鬼门关”前拽了回来。

友人曾问我，是否为自己的“轻率”之举后悔过？扪心自问，确实有过短暂的动摇，毕竟是放弃了一些东西，但与此同时，我也收获了真实而温暖的亲情、友情，这些是没法用价值尺度去衡量的，也是最弥足珍贵的东西。



秋光 李登求 摄

冬瓜

檀结海

年少时，我总固执地认为，冬瓜的“冬”应该是东南西北的东，既然有西瓜、北瓜，那冬瓜肯定就是“东瓜”了，且冬瓜顾名思义就是长在冬天里的瓜。长大了才知道自己犯了一个常识性的错误，其实，冬瓜成熟期是在夏末初秋，它的得名，是因为成熟后其表皮满是茸毛，酷似冬天的霜雪，因而被称为“毛冬瓜”或“冬瓜”。

说起冬瓜上的茸毛，我想起曾在一篇文章中看到的一个笑话：有个青年拜师学理发手艺，一开始为了练剃发的基本功，一连好多天师傅都会搬来几个毛冬瓜，教他如何将瓜皮上的茸毛刮干净，严格要求其锋利的刀口不能有一丝一毫伤及瓜皮。有一次他正在练着，听见师傅叫他，就随手将刀扎在冬瓜上，起身而去。师傅看见了，把他一顿训斥：“你的手下不是冬瓜，是人的脑袋；做事不认真，慌里慌张，养成这么个坏习惯，将来你给人家剃头，一刀下去不是要了人的命吗！”冬瓜当人头，闻所未闻，却引发哲思。

冬瓜为一年生草本植物，在瓜类大家族中，属易种植且好侍弄的。埋在地里的饱满籽粒，不过十来天就能破土出苗。渐而生发绿芽长成大叶，藤蔓覆盖地面，乳黄色的花朵绽放在藤蔓和绿叶之间。一段时间后，藤蔓上结出长满了茸毛的小冬瓜，这些茸毛成熟后转为淡白色，像涂着一层面粉。冬瓜个头很大，重量可达几十斤，一个个懒洋洋地静卧在草丛里或瓜架下，憨态可掬。冬瓜生命力极强，周期长达5个多月，即便是天气微寒的初冬时节，冬瓜也能无拘无束地生长。

农家欢喜冬瓜价格低廉，冬瓜也不负恩

宠，时常是穷苦人家饭桌上的一道家常菜。我孩提时代，正值饥荒时期，肚子没有哪一天是饱的，多亏母亲在自家屋后种了些冬瓜，瓜未熟，即迫不及待摘回家吃，所谓“瓜菜半年粮”，在我印象里，有一大半是冬瓜的功劳。

日子好了，冬瓜吃法也更加多样化和精细化。我最喜欢吃红烧冬瓜，肉型素味，大快朵颐，堪称素菜中的荤菜。如果加以猪排骨、海带一起混烧，味道也不赖。最解口腹之欢的还是各式冬瓜汤，咸肉冬瓜汤、火腿冬瓜汤、羊肉冬瓜汤、排骨冬瓜汤、银耳冬瓜汤、鸡蛋冬瓜汤以及小鸡炖冬瓜等等，不一而足。正因如此，宋朝丞相郑清之曾赋组诗《冬瓜》：“剪剪黄花秋后春，霜皮露叶护长身。生来笼统君休笑，腹裏能容数百人。”宋诗人释师观也在其《偈颂七十六首》中写道：“万里无寸草，衲僧何处讨。蘸雪吃冬瓜，谁知滋味好。”

别看冬瓜如此亲民，其也有富贵吃法。据说清朝御厨擅选娇嫩的小冬瓜，掏空其内心，填之以羊肉末、甲鱼肉、仔鸡块及三菇六耳、发菜、笋等物料，烧熟后，外形碧绿，呈半透明状，瓜内物料隐约可见，汤汁清澈，瓜肉洁白如玉，味鲜而不腻，被称为御食中的“白玉藏珍”。不过，这种富贵吃法也只有宫廷贵族方可享用，普通百姓不敢奢望。

冬瓜如此受宠，当然是有原因的。明朝李时珍《本草纲目》中曾记载，冬瓜全身是宝，其肉、皮、子、藤、叶、瓢皆可入药，主治小腹水胀，止渴，利便。捣汁服，可消热解毒，除心胸满，去头面热，益气耐老。现代营养师的说法就更科学了：冬瓜中所含的丙醇二酸，有瘦身减肥和美容的功效；冬瓜切片可摩去痱子；其瓜瓤嫩白绵软，常用它擦身洗脸，可去除肤褐斑，保持皮肤柔嫩洁白皙。

寒气渐至，抖抖身子，从园子里抱回一只冬瓜，认真地倚靠在厨房墙角。炊烟升起时，削一圈冬瓜，切一块腊肉，配以青菜小酒，可静等窗外叶落霜披。