



## 讨债

□ 孙志昌

两年前,朋友向我借了3000元,一直没还,他不再提起,我也不好意思索要。其实,这两年,他家的经济状况不错,小日子过得也好,还款之事对他而言,简直小菜一碟。

为这事,妻子老大的意见。她出主意,让我天天去朋友家报到,他总有想起来的一天。没办法,我也只能照办,每天买点水果什么的,就到他家去坐坐,闲聊一会就走。他不在家,我打个招呼就回。

去了没几次,我再去时,一进门,还没坐下,他说:“哥们儿,你真费心啊,不就几千块钱嘛,多大的事儿,还至于你这么破费,我每天收入上万,改天我让会计给你送家去。”他这样一说,我倒不好意思了,一时不知说什么,放下东西就走了。回家后想想,他借我的钱不还,没不好意思,我倒不好意思了,这算什么事儿啊!不管怎样,他说给送来,那就等着吧。

一天过去了,一个月过去了,几个月都过去了,我不仅没见到他的会计,也没见到钱,更没接到他的电话。妻子埋怨我,我只能低头不语。

这天,家里的洗衣机坏了,妻子想换个新的。我双手一摊说:“手头钱不够。”妻子建议先去转转。我俩直奔家电商场,看好了一款,却只能带着遗憾走出商场。刚到门口,就碰上了朋友的父亲。寒暄几句后,他得知我们的事情后说:“走,我们回去,家里没洗衣机怎么行。”我和妻子还没明白怎么回事,就被他拉着回到了商场。他说:“让商场给你送回家吧。”我不好意思地说:“大爷,您这是……”他说:“不就是没带钱吗,我先给你垫上。”我和妻子连声道谢。他没说什么,摆了摆手,走了。

到了晚上,朋友给我打电话说:“你缺钱,你说啊。你怎么也不能跟我爸去借,真有自己的啊。”我本想解释一下,还没想好怎么说,他就说:“好了,你把银行卡号发我手机上,明天就把钱还你。”

第二天,我的手机就收到了信息,钱已到账。

## 念念不忘

□ 宓玉水

朔爷说,谁没年轻过,你老过吗?

他还说,我曾经以为日子是过不完的,未来是完全不一样的。现在,我就待在我自己的未来,我没有发现自己有什么真正的变化,我的梦想还像小时候一样遥远,唯一不同的是我已经不打算实现它了。

咱没大师的潇洒,但一样变得年龄大起来了,成了个喜欢回忆的“准老头”。一旦前思后想起来可不得了,纵横捭阖,思接千载呢。

临近年关,想起了猪头肉。

那些年,爹的二八大金鹿被收拾得功能强大无比,车大梁上的褡裢里永远有些让人喜出望外的小玩意或吃食。

他单位食堂的高庄馒头,面真白。平常,我们都叫馍馍的。叫馒头,多洋气呀。

春节前,一只面相凶恶的猪头,总是会如期闯进我们那从不上锁的小院里来。

多年来,我一直纳闷,那些猪后座、猪肘子、大前排,都让谁吃了呢?怎么我们就只能和一只猪头年年作对呢?但,还是多亏有它始终年年慰藉灵魂而来,让一个年过得滋润一些。和另一种

过年仪式“炸菜”一样——过油过油,越过越油(有),吃猪头肉也是要有仪式感的。

我家养过多年的猪,我煮过多年的猪食。

铁勺子把青菜与玉米糝熬中药一样在大铁锅里搅来搅去,味道令人难忘。猪养大,卖,换学费换生活必需品,仅此而已。

杀年猪,记忆里只有一回。屠夫是个胖子,他鼓起腮帮子往后腿吹气的样子,击碎了我内卷化的常识。多年以后,我向他的儿子请教如何煮猪头肉好吃,他却郑重地说起用料来:用老母猪的猪头,脆且香。

火钩子捅鼻孔眼、钳子拔耳朵毛,老爹加工猪头时有想用沥青脱毛,当那个黑面怪物变脸成功,我确实第一次觉得味道别致到张不开嘴呢。

每过一次年,我都要拉一次肚子。

猪头变成猪头肉,需要一只旺火炉子、一口大锅、一个胸有成竹的大厨、一个足够长的寒夜,还有一群始终围观的、馋涎欲滴的小狗。

真正的狗,那叫大黄的,焦急地望破天,哼哼唧唧,难过地在院子里打着转。

说好一夜不睡的,这哪是守岁,是馋得啊。

肉熟,专挑肥嘟嘟的吞。最终甜蜜睡过去,最终一顿好拉。

胃亏油,胃亏肉。

土地贫瘠久已,不胜膏腻,口舌痛快肠胃却不纳呢。

四十年滑过去了。炮仗不想放了,安全、环保是第一位的,而如何再煮个大猪头,却成了难事。问了好几个人,踌躇半天,都说,还是去买个吧,费那洋劲干啥?

其实,谁都知道,即使煮了,也吃不了几口。这年景,哪一天不和过年一样呢?

年龄大了,青菜豆腐是最爱,肉食者鄙,想抓住点什么吧?

看看三岁的朔朔每天兴高采烈,每天都像是过年,想吃什么就有什么,我这当爹的突然就一时没了当爹的感觉。

想煮一锅猪头肉,非不能也,实不为也。估计真煮出来,即使是朔朔也不想吃了。



## 冬寒喝羊汤

□ 沈顺英

在故乡,冬日霜寒时节,那散落在城乡各处的羊肉馆里飘溢出的羊香,令人生发莼鲈之思。

羊肉馆一般小巧逼仄,除了数张油腻腻的桌椅外,通常还在门口桌面上摆一个玻璃橱窗,里面各个部位的熟羊肉一应俱全,只是一色白切。边上,大号铁锅里装着热气腾腾的羊汤,诱惑着络绎不绝的顾客。

本地的羊腩力求凸显“本真”二字,羊肉馆的主打吃食仅三样,即:羊汤、羊肉和羊糕。

几片羊肝,数条羊肚和羊头肉,再加上些许羊血,用沸腾白汤高冲入碗,略烫后滗掉,再舀一勺羊汤注入碗中,再滗,如此三次后,羊肉馆里的肉香,已是绕梁不去……店家通常还会在浮有羊脂的汤面上撒大把碧绿的蒜叶,滚烫地端上桌来。这样一碗羊汤,单是闻着、看着便是一份愉

悦的享受。

夜雪封门,饥肠辘辘,披衣出门,掩进小店,招手要一碗鲜美润热的羊汤。不用筷,也不用勺,只用两手捧碗,一口接一口地缓缓咽下去,顿觉神清气爽,周身每一个角落都暖和了,便觉日子清新如年画。吸溜吸溜地喝羊汤,咯吱咯吱地嚼骨头,声音甜美如小夜曲。

羊肉馆的羊肉是白切羊肉,烧法上颇为独特。与家庭烹羊不同,羊肉馆煮羊不以去膻为第一要务。烧时并不加葱姜等调料,尤其葱,非但会串味还可致汤浊,最忌。“煮”是制作过程中至为关键的一环,需武火、文火交替着煮,而火候又是重中之重:火过大,骨肉容易分离,羊肉会溶进汤水中;火太小,某些部位就煮不熟。功夫全在掌握那个稍纵即逝的最佳均衡点。

白切羊肉最宜当酒肴,蘸酱吃极香。由于在烧制过程中,烧焖结合,因此咀嚼间无丝毫膻味,只有一种幽谷般的袭人馨香溢满口腔。最妙处

在于羊肉的质感有时酥若鹅肝,却又有丝丝缕缕的疏落感。

羊糕,是羊肉与羊汤的凝结晶,或可称之为“山羊的肉果冻”。将拆骨带皮的羊腿肉去除血水后,熬煮至肉酥汤浓后,倒入特制的方形铁盒内,于足够寒冷的室温下冰冻一夜,翌日就凝结成羊糕。制成的羊糕洁白晶莹,常有店家故意将其剖面放在玻璃橱窗中最醒目的位置,以便让客人看见隐藏在中间的肉和筋,以示羊糕质量并借此招徕生意。

羊糕的滋味堪称独特,细腻却不稀烂。虽由长时间熬煮的羊汤冻结而成,但又不同于冷冻的白切羊肉。老吃客们都知道,羊糕的醍醐味,来自于那层羊汤凝结成的凝冻脂膏,柔滑冷冽与香酥入骨相掩映,羊肉之鲜俱浓缩于此。蘸上酱麻油或甜面酱,以酱味滋润一下略显寡淡的本味,悠长滋味间,羊肉特有的糯绵韵味,已尽显其中了。

大雪封门,喝着滚烫的羊肉汤,一股柔软的乡愁倏忽传遍全身。

## 柳泉路即景

□ 张修东

一大早,徜徉在柳泉路上,一串串糖葫芦般的汽车尾灯闪闪停停、停停闪闪,与头顶的红绿灯配合得异常默契。

车水马龙,顺逆分道,像一对对谈恋爱不成的情人各行其道。顺行绿灯的,一路小跑;逆向红灯的,松口气休憩,谁也来不及看谁一眼。

柳泉路上的红绿灯,既像指挥官,又像导引人生、左右命运的智者,它指示着前行的方向,或疾驰,或停顿,或礼让,或等待……最终赶往生命恢弘的极顶。不知身边行者几何,也不知下一秒会遇见谁。远远地,我看到,绿灯又亮了……

## 与老共舞

□ 崔鹤同

我今年虚岁七十有九,快“80后”了。一个春日的晌午,我正在阳台上晒太阳、看街景,忽然看到许多蚊虫在眼前飞来飞去!奇怪,今年的蚊子这么早就出现了,而且那么活跃。再仔细看看,它们居然跟着我的目光在飞舞。再细看,不是蚊虫,是自己的眼睛里“长”出了蚊虫。那叫飞蚊症。这是15年前的事。

那时得了飞蚊症,被那些小小的“蚊虫”扰得心烦意乱、诚惶诚恐,仿佛天要塌下来。后来我查出大脑神经老年性退化,医生说这是人老了,属正常现象,好像一个当兵的,久经沙场,成了生死不惧、刀枪不入的老油条了。

想来也是,人生一世,草木一秋,春荣秋枯,乃自然规律。人生本来就是一个奇迹,从小到大,从青年到中年再到老年,不管你经历了什么,都是一种财富,一种有别于他人的生命的色彩。

人能活到老年,就是一种幸运、一种福分。正如梁实秋在《老年》一文中所说的:“人吃到老,活到老,经过多少狂风暴雨、惊涛骇浪,还能双肩承一喙,俯仰天地间,应该算是幸事。”

是的,既然衰老不可违逆,何不坦然接受、顺势而为呢?该吃吃,该喝喝,琴棋书画,呼朋唤友,纵情山水,对酒当歌。

君不见,秋风过处,万木稀疏,叶黄似金,灼灼其华;朔风南下,枫叶如火,霜叶红于二月花;大雪纷飞,苍茫大地,银装素裹,待红日高照,分外妖娆。这多像我们缓缓走来的老年。鹤发童颜,精神矍铄,兴之所至,开门迎客,推窗揽月,朗声大笑,仰天长啸,多么潇洒,多么豪迈!

莫道桑榆晚,为霞尚满天。