

借给我“巨款”的兄弟

□ 肖春荣

小时候我家和大铁家隔着一道院墙，我家地势高，站在我家门口台阶上能瞥见大铁家的院子。

大铁比我大三岁，我和他弟弟二铁同岁。二铁闷坏，老站在大门口骂我妹妹“鼻涕虫”，他一骂，妹妹便撇嘴跑回家哭，为这事我没少揍二铁。二铁性子娘，不敢还手，扯着脖子嚎他哥，大铁三五步冲出院子，一把将我摁倒在地，一顿胖揍。他打我，我也打他，终不是大铁对手，二铁在一旁笑得鼻涕都冒泡了。

明打不行只好暗斗。大铁一早爱蹲茅坑，他家茅房紧挨院墙，我见大铁猫进了茅房，便将准备好的石头抛过院墙扔进他家茅房，只听大铁“哎呦”一声，裤子都没提便跑出茅房，吼道：“哪个兔崽子往里面扔石头，溅我一脸屎尿……”

我憋住笑，溜进屋内，等天亮上学时，大铁早候在胡同口，又对我拳打脚踢。第二天，我还往他家茅房扔石头，他再打我。几个回合下来，大铁低头认输，据说大铁本来肠胃就不好，几次蹲茅坑被我惊着，天天拉稀。

我和大铁就那么和好了。

我小时候也是调皮蛋，常同比我大的孩子交战，每次大铁都出手相助，战无不胜。依仗着大铁，我也敢在

胡同里晃着膀子走路。

参加工作后，我暗恋车间一位女工，大铁撺掇我表白，“情书”还是大铁帮忙写的呢。

后来，被女工拒绝，大铁安慰我：“别伤心，五步之内必有芳草。”说完真往前走了五步，哎妈呀，邻家妞儿正好迎面走来，大铁一拍我肩膀：“兄弟，就她了。”

妞儿长得不漂亮，最关键那性子太泼辣，不是我喜欢的类型，大铁向我打包票，性子直爽的女孩心眼儿都实诚，是过日子的能手，信大哥，有肉吃。

婚后，妞儿果然孝敬父母，关爱弟妹，对我也体贴，小日子也过得和和美美。那时我单位破产，下岗后我做起了酒水生意，有饭店欠我一年酒水钱，屌屌要不给。临近年关，眼看我过年都割不起肉，大铁听说后，拉着我来到那家饭店，找到饭店老板，一屁股坐在老板桌上，倾吐出两个字：“还钱！”

老板自知碰到了“不要命的”，乖乖将钱奉上。

后来，大铁举家搬去了省城，拉了一帮人，干起了建筑，几年时间，大铁便富得流油，每次见面他都请我去星级酒店海吃海喝，我走时还不忘嘱咐我，缺钱了跟大哥要。

前几年，我做生意失败，欠了一屁股债，过年也不敢在家过，窝在外地的小旅馆，实在交不起住宿费了，我才打电话问大铁借钱，大铁听完，没有吱声，下午他微信转给我三百元。

我一看金额，死的心都有，三百元打发叫花子呢，但人在困途，长不起志气，只好忍气吞声收下。但从此我不再把大铁当兄弟。

不久，大铁的手机打不通了，微信也被他拉黑。多方打听才知道，大铁把房子卖了，携全家到外地打工去了。原来，前几年大铁手下的工人在给楼顶做防水时，因安全措施没做好，被突起的大风刮下了楼顶，一死二伤，为此大铁花光了所有积蓄，还欠了银行贷款。我那天问他借钱时，他把所有卡上的余额都取出，凑了三百元，微信转给我。三百元，对那时的他来讲，绝对是一笔巨款。

他不想连累亲朋，便换了电话，去了外地打工挣钱还债，他说，自己跌倒了自己爬。

如今，我渡过了低谷期，生意慢慢回转，但大铁还是没有消息，夜深人静时，我便开始思念大铁，不知道他在他乡还好吗？

储冬菜

□ 陈树庆

天气凉，储菜忙。说的是在北方，霜降节气一过，万物凋零，夏秋时郁郁葱葱的蔬菜没了踪影，想在冬天吃到新鲜的蔬菜，家家户户储冬菜。

说起储冬菜，在我的记忆里，储冬菜是和秋收同步进行的。秋天是收获的季节，各种蔬菜陆续成熟，家里的大人们开始忙碌起来：整理地窖、清洗腌菜缸、腌菜坛子。家家户户把地里的蔬菜运回庭院，根据自己的喜好，或储或腌，进行一年一度的冬季蔬菜储存工作，空气中都弥漫着蔬菜的味道，因此储冬菜便成为每个家庭的“规定动作”。

腌制酸菜，成了初冬的一道风景。腌白菜、花菜、萝卜干，手巧的主妇更是成了四邻中的香饽饽，不停地被人请去指导、帮忙。母亲可是村里数一数二的腌制好手，为冬季餐桌增色不少。从地里运回白菜，大量的后续工作是由母亲来完成的。大白菜整齐地摆放到院子里晾晒几天，母亲会把一口大缸洗干净，晾晒的大白菜洗净后切成两半，再一层一层地往白菜上撒盐。过两个小时后，白菜会出水，将水控干后再继续往上一层一层撒盐和辣椒面，随后给白菜来个全身“按摩”，再摆放在缸内盖上盖。大葱经过晾晒，然后扎成小捆儿放到地窖，雪里蕻用盐腌上，新鲜豆角吃不完，将其削成丝晾干储存，一院子酱菜的香味。

家家在院里深挖一个存储冬菜的地窖，利用土层厚、保温保湿的特征，用来储存越冬菜，以备漫长冬季的家庭餐桌之需，免得到了冬季一家老小吃不上菜。储存的蔬菜以大白菜为主，外加萝卜、倭瓜、土豆、冬瓜、大葱等。在立冬之后将自种的白菜，用平车拉回家储存在菜窖里，母亲对每棵白菜十分精心，轻轻地一排排、一层层码放在菜窖里，用高粱秆隔开。把萝卜、土豆、南瓜、冬瓜等整齐地摆放进去，一冬的下饭菜有了着落。母亲总怕不够，会催促父亲去集市再购买些回来储备着，欣喜地说：



“咱们一家人这一冬天够用了。”每次取完菜，用高粱秆或木板将窖口遮盖好。直到来年春季，地窖储存的蔬菜，新鲜、不干、不腐、不糠心，就是一个冬天的美味。

漫长冬季里，为了让饭桌显示出更多的品种，母亲想尽了办法。每到西红柿最丰盛、价格最便宜时，会买上一堆西红柿，用刀剁碎装进瓶子里密封上盖放在锅里蒸。等蒸熟后就是西红柿酱，保存起来留着冬天食用。秋天的野菜非常丰盛。我提着竹篮挖回野菜，母亲将野菜晒干，装在蛇皮袋里储备。到了冬季，每天中午做面条时，取出一小把用水泡软后下锅。秋季摘下的豆角风干后，串起来，挂在窗檐下，吃的时候用开水浸泡一下，马上就有了青香味儿，算是冬天里的鲜活菜了。

岁月在苦苦乐乐中流过，我们的生活发生了翻天覆地的变化，农村田里随处可以看到大棚蔬菜，各种新鲜蔬菜冬天都可吃到。超市里四季随时随地能买到新鲜蔬菜，不是一件奢侈的事情。在父母步入老年时，储冬菜这个影响了父母一生的重大生活事项慢慢淡出父母的生活。用母亲的话说：“现在生活条件也好了，再说超市里一年四季什么菜都有，要啥有啥，蔬菜一年四季更是不缺，没有必要再储冬菜了。”就这样，父母慢慢地开始适应，不再像过去那样储冬菜了。

儿时秋季那独特的景致，储冬菜、腌酸菜，成为记忆中的风景。但每到秋季，一家人聚在一起的时候，还是会回想起那些储存冬菜的日子。

一碗羊肉汤

□ 邓迎雪

每年冬天，家门口菜市场里的羊肉总会卖得特别火。羊肉性温，既能御严寒，又能益肾气，补气血。在北方寒冷的天气里，一碗热气腾腾的羊肉汤端上来，上面飘着绿油油的香菜、葱花，红汪汪的辣椒油，碗里沉着煮得又烂又香的羊肉。喝一口，汤鲜美味，肚里热乎乎的，把那冬日的寒气立即驱散大半。

喝羊肉汤的标配是烧饼，所以菜市场那几家卖烧饼的铺子到了冬天生意也非常好。喝汤的时候，把烧饼掰成小碎块泡进碗里，那饼吸足了汤水，又软又香，稍稍冲淡了汤的油腻，吃起来味道真是好极了。

在我心里，羊肉汤是冬天最家常最可口的美食了。

我从小喜欢喝羊肉汤。小时候生活在苏北乡下，家里生活拮据，母亲轻易不舍得买羊肉。不过家里来了客人，她总会去集市上买来羊肉待客。母亲做羊肉汤的方法是先把葱花、姜丝、花椒用热油爆香，下羊肉翻炒，等到肉色发白，放水大火煮开，再放入白菜、海带丝用小火慢慢熬制。等到羊肉煮烂，打入面糊把汤勾浓，再依次淋入醋和香油，撒上葱花，一碗美美的羊肉汤就做好了。

母亲待客热情，盛汤时先给客人碗里盛上好肉，再慢慢添汤。我们小孩子碗里的羊肉要比客人少些，不过肉也不少。盛到最后，母亲自己碗里常常只漂着几片菜叶，稀得能看见人影。

乡下冬天气格外寒冷，大雪常常是一场接一场地下，屋檐下挂着长长的冰溜子，呵气成冰。这时节，遇到风寒感冒，母亲也会做羊肉汤。母亲用羊油在热锅里煎出油，趁热浇入放有辣椒面的碗里，喝汤的时候，放入半勺辣椒油，那汤又辣又香。喝完汤，身上冒汗，肚里热乎乎的，盖上厚被子睡一觉，发发汗，第二天感冒就会轻多了。

随着岁月流逝，家里的生活条件也越来越好，什么时候想喝羊肉汤，母亲都能随时煮上一锅美味的羊肉汤了。

我有了孩子后，也总是学着母亲当年做羊肉汤的方法给孩子煲汤，不知不觉中我也能做得像母亲那样好喝了。

那时，我家附近小巷子里有家羊肉馆非常有名气，每天慕名来喝汤的人很多。有时天寒，我会领着孩子踩着“咯吱咯吱”的积雪来这家店喝汤。店主把切好的熟羊肉放入粗瓷大碗里，撒入葱花，从锅里舀入鲜汤，再免费送两个烧饼。简陋的木桌上放有羊油辣椒和细盐，自己调味，喝完汤后还可以免费续汤。我每次去他家喝汤，总会再续上一次汤。

他家羊肉汤的做法和母亲做汤的方法不同，没有过多佐料和烹制，讲究羊肉汤的原汁原味，非常鲜美可口。

去得次数多了，我也想学做这样的羊肉汤。我在市场上买了一截羊脊骨，斩成小段和羊肉一起放入冷水中，过一个多小时后把血水倒掉再重新放入冷水。如此反复两三次后，把骨头和羊肉放到锅里煲煮，汤锅里放入葱段和姜片。用不了多长时间，汤色就开始慢慢变白，浓郁的肉香味就飘散出来了。肉煮好后，把羊肉切成薄片。喝的时候放入葱花、香菜、羊肉和奶白色的鲜汤，一碗滋味浓浓的羊肉汤就做好了。家人喝后都说我做的汤好喝，这让我很有成就感。

如今，又到了喝羊肉汤的季节，家里自然时不时会羊肉飘香。天气寒冷的时节，全家人围坐在一起，喝上几大碗滋味浓郁的羊肉汤，真是一种尘世里的美好和幸福。