



感念

我们的父母

王庆琴

天说冷就冷了。农历十月初一，我回了趟家。这个日子，在我们那儿叫“寒衣节”。

晚上又梦见父母了。娘还是系着那条洗得发白的蓝围裙，挪着她那双缠过又放开的半大脚，在灶台处忙前忙后。爹还是戴着那顶破草帽，牵着老黄牛正要下地。梦里的一切都逼真的，连娘额角的汗珠子都看得清清楚楚。

爹娘都是过了七十身体才垮下来的。爹娘先后得了脑梗。爹还能拄着拐杖挪几步，娘直接就坐上了轮椅。我们姊妹六个，数二哥离得最近。这些年来，全靠他了。天天往老屋跑，端茶送水，擦洗翻身，从没听他说过一句怨言。

我在县城医院上班，孩子还小，只能趁休班时回去看看。每次看见二哥给爹洗澡那个费劲儿，我揪心得慌。爹那一米八的大个子，半瘫在轮椅上，二哥得连抱带扛才能把他挪到澡盆里。我说找个护工搭把手吧，二哥直摆手：“外人哪懂得爹的脾气？再说，伺候自己爹娘，累点也情愿。”

我是家里唯一学医的，可偏偏离得较远。有时候半夜醒来，总忍不住想：若是当初多回去几趟，多陪陪他们，多盯着他们按时吃药，是不是就不会这么严重？可这世上，哪有什么“若是当初”。

爹娘苦了一辈子。拉扯我们六个孩子，起早贪黑地干活。等到我们都成了家，日子好过了，他却走不动了。现在走在大街上，看见那些身子骨硬朗的老人，鼻子就发酸；路过戏台子底下，看见听戏的老太太，就想起娘最爱哼的那段《花木兰》；就连菜市场卖菜的老大爷，都会让我神思恍惚——要是爹还在，我定要陪他去赶集，听他讲当年当生产队长时的风光事。

可惜啊，世上没有后悔药。

“子欲养而亲不待”，这话年轻时背过无数遍，直到爹娘走了，才懂得字字都是血泪。人这一辈子，就像赶路，总以为来日方长，等回过头来，才发现最该珍惜的已经错过了。

现在才明白，爹娘留给我们的，不只是生命，更是一种活法。他们那代人，不会说什么大道理，就是把日子一天天过下来，把孩子们一个个拉扯大。就像地里的庄稼，一茬接一茬，看似平常，却是天地间最朴素的道理。

昨晚给孩子们讲起他们的外公外婆，说着说着，自己也笑了。原来爹娘从未走远，他们就活在我们的一言一行里——我做饭时系围裙的样子像极了娘，我教育孩子时说的话跟爹当年如出一辙。

深夜里，但愿还能梦见那间老屋，屋后的老井，井台边的老槐树。梦里，娘在灶前烧菜，爹在院里劈柴，炊烟袅袅升起，一切都是从前的模样。

这世间最深的缘分，大概就是这样：他们在时，是我们实实在在的爹娘；他们走了，就成了我们心中的一盏灯，照亮余生的路。而我们，也终将成为孩子们心中的那盏灯。如此想来，生死相隔，也不过是换了一种方式的相守。

这就够了，真的够了。

风俗

羊肉之皮，南北之异

谭梓健

冬天里，南北两地的餐桌上都少不了的菜肴便是羊肉。虽说都是羊肉，可要细究，却各有不同。

江南地区的人，吃羊肉是连皮带肉的，北方人看了要奇怪，因为北方的羊皮是要留着做皮袄的，可舍不得吃。

这得从南边冬日的小镇说起。江南的冷，是慢吞吞往骨头里渗的。逢着阴雨天，街上行人缩着脖子，嘴里呵出的白气，转眼就融进灰蒙蒙的空气里。这时节，巷子深处飘出的那股子浓油赤酱混着肉香的味儿，就格外勾人了。那多半是某家小饭馆在烧羊肉。南方的羊，多是山羊，肉瘦，妙就妙在那张皮。老师傅做红烧羊肉，必是带皮的。羊皮在锅里，与酱油、黄酒、姜片、冰糖慢火煨着，直炖得红亮亮、颤巍巍。胶质全溶进了汤里，汤汁油润地包裹着每一块肉。夹一块送进嘴，皮是糯的，几乎入口即化，却还带着一丝柔韧的劲道；肉是酥的，纤维里吸饱了汤汁的鲜甜。那羊肉从喉咙一路滑下去，在胃里妥帖地团住，驱赶那缠人的湿寒。老一辈人说，这是以形补形，皮肉相连地吃下去，便也给人的筋骨关节上了一层滋润的衬里。店里常能见到老人家，慢悠悠

吃着一盅羊肉，额角渗出细汗，脸上便有了满足的光彩。

北方呢，完全是另一番天地，另一套生计了。小时候听亲戚里一位走过三边的老人讲古，说起北方牧区的冬天，一件厚实羊皮袄，不是衣裳，是命。宰羊在他们那里，是一件郑重的事。下刀的位置，吹气褪皮的手法，都有长辈传下的讲究。那一整张羊皮，得完完整整地剥下来，不能有破洞。为什么呢？老人说，一张好羊皮，熟好了，缝成袄子，能穿几十年，父传子，子传孙，风雪天里，它就是移动的屋棚。他还说起黄河边上的见闻，那才叫绝：整张羊皮被巧手鞣制，吹足了气，扎成浑圆的浑脱，十几个浑脱绑在木架子下，就成了渡河的羊皮筏子。在那些没有大桥的年代，这吹起来的羊皮，载着人、货物，甚至牲口，在滚滚黄河浪里起伏。

可那羊皮若是在宰杀时便划破了，或是贪图口腹之欲炖在了锅里，这筏子便扎不成，这袄子也缝不上了。所以北人吃羊，那肉多是净瘦的，或带着骨头。清水煮了，一把盐，便是至味；或是铜锅里涮着吃，吃的是一口鲜嫩。他们会指着一锅好羊肉赞叹：“这肉真好，一点不膻！”却不会惋惜：“可惜没了皮。”因为在他们看来，羊皮值得有更庄严的归宿。那热腾腾的羊肉汤，暖的是此刻的身子；而那件皮袄、那只筏子，护着的却是一家几代人的生计与安危。

我有位南方朋友，头一回去内蒙古，主人热情，端上手把肉。他吃着，觉得极香，却忍不住问：“这么好的羊肉，怎么不做成红烧的？带皮焖了，岂不更香？”主人听了哈哈大笑，说：“皮？皮在这儿呢！”顺手一指墙上挂着的旧皮袄。朋友这才恍然。后来他跟我说起这事，笑道：“原来我惦记的那口吃食，在人家屋里穿着呢！”

由是观之，这带皮吃与不带皮吃，不仅是口味之差。南方的皮，是滋味，是御湿的药引，是灶火间的人情暖意；北方的皮，是衣裳，是舟楫，是抗争严寒风浪的甲冑。都是先民们俯仰天地，顺着自然的脾性，为自己谋得的活法与智慧。一张羊皮，在南方化作了舌尖上的膏腴，在北方则化作了身上的暖、路上的舟。饮食之道，终归是生存之道。这其间的种种，如今交通便利、物质丰饶的年轻人看来，或许已觉隔膜，但若在某个寒夜，细细咂摸一下这平凡的羊肉滋味，或许也能品出那么一点悠远而坚韧的生活本味来。而这味道，是长在土地里的。



本版配图 / 虚谷