

# 煮手把肉的女人

艾平

在呼伦贝尔草原，家家的年夜饭都是文化大荟萃，有农耕人传统的饺子，有狩猎民族的芸豆柳蒿芽汤，有俄罗斯族的酸黄瓜……但餐桌上真正的主角，不可替代的王牌，永远都是来自草原的手把肉。到了腊月的最后几天，人们会挖开院子里的雪堆，取出一只埋在雪里的白条羊，放到厨房缓着。这时候你到谁家串门，都会看见羊肉，红里透白的羊肉，鲜嫩嫩的羊肉，叫人想起草原上纯净的露珠，想起草原上一碧千里的季节。于是，煮手把肉的女人出场了，在我家，那个女人就是我。

天不亮就起来了，脸都顾不上洗，把特意从草原带来的牛粪盘儿捡了两筐，放在室内晾干霜雪，磨了剔肉的尖刀，又把铁皮炉筒接在排风机口上，在炉子上安置好一口铁锅。气候不仅决定历史，也决定文化。初冬时候，在草原上饱食一夏天好牧草的牛羊，个个膘肥体壮，恰好大雪来临，有了天然冷库，牧民便纷纷开始“打冻羊”，就是杀掉一批肥羊，去了头蹄下水，料理成干净净的白条羊，埋在雪堆里，作为整个冬季的餐食主打。这时虽然羊群里只剩下了基础母羊和种公羊，牧民还是要顶风冒雪出牧，让羊群跟着马群吃马刨出来的草。不久，母羊们陆续怀胎，牧民又要日夜庇护母羊以免它们流产，接下来就是一年一度的冰雪那达慕，这是草原的盛大节日，牧民们更忙了，吊马，吊骆驼，准备参赛，拉蒙古包到会场安营扎寨，开店做旅游生意。忙忙碌碌的草原人，家里有充足的白条羊，便有了腰缠十万贯的感觉，忙起来，一顿手把肉进肚，在冰雪里挺一天，抗饿又耐寒；歇下来，一锅手把肉上桌，长调满四座，起舞弄金杯，快乐就这样来了。

手把肉到底有多好吃？你就看我的吧——先卸下巴硕的羊尾巴，片下羊尾冷两侧的羊尾巴冷，然后用尖刀在羊腩下一划，朝羊脊背方向一使劲，一只羊后腿瞬间解下，以此类推，卸下四只羊腿，然后用尖刀在肋骨根处深剜，卸下两扇羊排，这样用刀有好处，可以保留带着里脊肉和外脊肉的完整羊脊骨。我将羊大腿肉和羊尾油，留下做羊肉卷，其余部分切成条块，准备下锅。

炉子是铸铁的，我们家用了三十多年，现在贵贱买不着了。我把牛粪一层层摆在炉膛里，往锅里加冷水，下肉，水刚好没过肉，抓一把干草点燃了牛粪叉，便坐在小凳子上，手拿着一根长柄叉子，守着炉子，盯着锅，不再离开。做手把肉说起来十分简单，白水煮肉而已，然而在草原上，一百户人家，就有一百种口味的手把肉。我煮的手把肉，那简直就是独占鳌头，让你吃一次记一辈子，不信你就到呼伦贝尔来尝尝。我最讲究的是煮肉的水。当年成吉思汗率蒙古大军征战半个地球，势如破竹，其最重要的秘诀，就是沿河道行军。发源于山间林地的河水，清澈甘甜，是他们熬奶茶、涮羊肉，煮手把肉的绝配，更是他们吃好喝好的基本保证。因此，一到年跟前儿，我就要人去伊敏河源头拉水，那里有很多泉眼埋在树林里，远隔尘嚣，亘古如初。

牛粪火是慢热型的。眼见锅里的水变成了淡红的颜色，拿手摸一摸，却是温温的，这时十分钟已经过去了。待到十五分钟时候，锅里的汤才慢慢咕嘟起来，变成了淡淡的白色。我用叉子一扎，肉冒血水，汤里浮现一层油脂沫，过五分钟再一扎，肉里的血水渐渐没了，就这样一直煮到肉汤变成牛乳色，看看表，正好半个小时。我割下一片肉尝一尝，芬芳酥嫩，香而不腻。芬芳来自山野，不膩是因脂肪已经溶于汤中，酥嫩，说明火候恰到好处，少一分则硬，多一分则老。

你问我是什么时候学会煮手把肉的，我还真说不出来。作为呼伦贝尔人，说我自幼爱吃羊肉，那还不够，应该说，我是一个从小热爱羊肉的人。小时候，父亲当厂长的海拉尔肉联厂，是国家的创汇大户，每到旺季，一天要屠宰一万五千只羊、几千头牛。厂内的外销站台前，开往阿拉伯各国和前苏联的冷藏火车一列接一列，父亲穿着白大褂，和工人一起扛白条羊装车，别人扛一个，他扛两个。厂子里新建的冷库没有完工，父亲就带头购买“爱国肉”，我们家的仓库里白条羊堆成了山。赶上父亲不加班的星期日，他就会在院子里支起铁炉子，让我在一边拉风匣，或者煮羊头，或者烤羊蹄，烤羊罗肌肉，烤

大路另一边，有着很大的河。高高的芦苇，和水边的黄草，像是一蓬蓬枯黄的金发。河边的树，一棵又一棵，一年复一年，萧瑟了秋冬。河滩上，几百只鸟儿飞起，弥漫了在半空。你在一个桥上，近看一个河弯，天地辽阔而苍茫。桥底下，一艘石船，半淹在水中。抬头看，那远远的鸟儿，一粒粒如蚊子似的，落满了你的双眼。前面，是一条大河的出海口，两岸是吊车林立的码头。河边上，几张大网，由竹竿撑着，斜向了空中。这样的苍黄，这样的浑茫。想起，在老街的出口，大路对面，一条两百米长堤，直直地插向大海。一边，泊着几艘无人的渔船。今晚，又是一个小年夜。今夜，就在那一个海上“小路”的尽头，一人坐地，四面环海，在一个完完全全的黑天黑地之中，好似一粒芥子，再来小醉一场，如何？

## 听，种子在翻身

汤朔梅

那一年因为带二弟，我三年级辍学在家。白天无聊时常在村口呆立，或朝河面甩几片瓦片。人们都下地了，小伙伴们已开学。四野里很静，但不空。村里还有撒欢觅食的鸡鸭猫狗。风轻得几乎感觉不到，但那风没有明确的方向感，时而东南，时而西北，还有侧风。犹犹豫豫，欲说还休。侧耳谛听，远处似有微弱的隆隆声，似远在天边，又像近在身旁。令人捉摸不透，但又确实实实在在地存在。那是来自杭州湾的潮汛吗？那是发自大地的胸腔吗？

发案间，眼睛余光发现侧后站着一个人。哦，那是老农。老农是我爷爷辈的种田能手，因之大伙都叫他老农。他手指间照例夹着烟，我知道那一定是“生产牌”，8分钱一包。此烟价廉劲大，能满足他睁眼就烟不离手的习惯。小时候，他曾用火烟的右手指给我擤鼻涕，我觉得那烟味特香。长大后我每天两包烟，也许就是那时的影响。他出名的寡言，即便开口也是惜字如金。除了在给村里的孩子擤鼻涕、束裤带时才觉得他和蔼外，大多数时候我们有些怕他。不仅我们怕，队长也有些怕他，曾见过队长遭老农呵斥后一副唯唯的熊样。但老农有一个习惯，那就是笑。他的笑也特别，不是大笑或者对他人笑，而是无端地

肉肠，烤腰花。我手里拉着风匣，眼睛直勾勾盯着滋滋冒油的美味，偶尔一抬头，看见已经被一圈又一圈的孩子围了起来。那时候，羊头五分钱一个，羊蹄一分钱两个，羊肉一毛七分钱一斤，春节到二月二的那段时间里，大人们见面寒暄，总有这样一句话——今年吃了几个？他们省略了那个羊字，因为在肉联厂，羊肉就跟米面一样家常。孩子被吸引过来，是因为没见过如此花样翻新的厨艺，也是没尝过如此别具一格的香味。肉熟了，父亲拿一把蒙古刀，刀刀向里，一片片地割肉，每割下一块，便蘸上一点盐沫，说着——羊口条……来一片，羊筋筋……来一块，羊胸口……来一片……依次放到孩子们老早就伸出的舌尖上。而我，总是最后吃到食儿的那只小狗，不过，各种烤肉绰绰有余，一直把我吃得小肚子滚圆。

吃到最后，父亲的汤也熬好了，一大铁锅，上面飘着一层蛋白质和脂肪的稠皮，里面有羊骨羊肉羊羊肚羊肺羊小肠等等，撒一把葱花和盐进去，好喝得让人顾不上说话。现在想想可真是的，地上是厚厚的冰雪，炉子里是熊熊的火焰，孩子手捧汤碗，像捧着一个蒸汽团，喝得那叫一鼓作气，荡气回肠，没见过谁感冒，谁坏肚子。

父亲去草原看畜情，经常带着我，成年以后，因为工作的需要，我也经常到牧民家做客，已经记不清喝过多少蒙古包的奶茶，吃过多少人家的手把肉了。唯有草原上那些煮手把肉的女人，日益鲜明，珍藏在我的记忆里。

她总是拿个短把套马杆，放倒一只肥羊，用膝盖将羊抵住，在羊胸肋骨下划出二寸口子，伸进去手，瞬间掐断羊的心血管，羊没痛，就走了。接着她忙不迭地剥羊皮，洗下水，灌血肠，煮



肉，熬肉粥，一个多小时，美味佳肴隆重上桌，客人们大快朵颐。再看煮手把肉的女人，她换了一身簇新的蒙古袍，而脸庞依然是风雨剥蚀过的色泽，汗水正从皱纹里一滴滴落下来……只有她那双正在系扣子的手，像脂肪一样细腻柔润，我知道，那是一双挤牛奶、炼羊油、煮手把肉，整日浸在脂肪里的手。她给每一位客人斟满酒，就不见了。原来她在门外，用碎肉喂家里的狗，几只肥壮的喜鹊飞来，她连忙也撒给喜鹊们一些，喜鹊欢天喜地吃完了，还要。她翻身回到蒙古包里，看见她的孩子也饿了，就从锅里捞出一块肉，坐在床边，给孩子们一块块分食。当客人酒足饭饱，孩子也吃饱了，她收拾了桌子，重新给客人斟了奶茶，才顾上自己。她还是老习惯，不管日子已经多么富有，也不肯把客人们吃过的骨头扔掉，因为客人们往往没有把骨头啃干净。她拿着小刀子，一边剔着骨头上的残肉，一边往嘴里送，直至手里头的骨头变得如象牙一样洁白。在整个过程中，她嘴里反复叨咕着：“可怜哟……可怜哟……”

父亲告诉我，阿妈叨咕这话的意思，是在表达着她心里的疼爱。她疼爱春去秋来的草原，疼爱来自远方的客人，疼爱成为食物的羊，疼爱渴望食物的狗和喜鹊，疼爱她的孩子们，甚至疼爱手里即将被扔掉的骨头。在一个草原母亲的眼里，万事万物都需要她的疼爱。

手把肉出锅了，我按照羊骨骼的顺序将肉摆好。从胸骨、肩胛骨和小腿骨处割下来三片羊肉——在草原上，这三处的肉，体现最大的敬意。接着我满上一杯老茅台，面对窗外满天的星光，献给父亲——那个把我领向草原的人。

年夜饭即将开始，我从冰箱拿出独家配方的调料，那是初夏时采的野韭菜花，拌着野生白磨碎丁，经过大半年的低温发酵，如今绿莹莹的，那香气顿时弥漫了厨房。吃手把肉，只此一种佐料足矣，我认为饭店里那种酱油蚝油辣酱芝麻酱等等的五味杂陈，实在是傻到了喧宾夺主的地步。

“肉来了，过年了……”我把热气腾腾的手把肉端上桌子，招呼着家里的老老小小，看着他们喜气洋洋地上桌，感觉自己就是那个在草原上煮手把肉的女人。

小年到，春天还会远吗？小年一般是腊月二十三，但也不一定。据说北方一般过腊月二十三，南方一般过腊月二十四。还有一些地区，周围的县市小年都是腊月二十三，但偏偏其中有一两个县，小年是腊月二十四。内里的源流不很清楚，可能是民间流传的“官三民四商家五”，或“官三民四佛道五”吧，意思是过小年要官家先过，百姓后过，船民或佛道人士最后过。北方几百年来一直是首都所在地，可以认为是官方，而南方都是后教化之地，可以认为是民间或自认为是民间？这至少说明，小年概念的影响还远不及春节等概念，因为没有达成广泛共识的概念，都是部分地区的局部概念，都还有进一步提升影响的空间，但也有渐趋湮灭的风险。

淮河以北的小年，大都在腊月二十三，而且过的是中午。这一天中午，我们会去亲戚家吃饭，虽然也算团圆饭，但并不要求亲戚和家人都到齐，也没有固定和必须的菜品。就是家常菜，不过自然要比平常丰盛些。荤菜有牛肉、猪肉、卤猪蹄、烧鸡、卤猪肚、辣子羊肚（最好吃!）、红烧鱼、炒羊肉串、木耳肉片等。蔬菜、青菜最受欢迎，有四季青炒蘑菇、青菜豆腐、炒黄豆芽、醋炆白菜、干豆腐炒笋子等，圆子则是必不可少，寓意团圆团圆。汤类有鸡蛋虾米汤。主食有米饭、面条、烙馍（卷羊肉串）。开吃以前先拍照发到微信朋友圈里，如此这般，就可以边吃边看手机，边回复留言了，还能收获许多点赞、关注和捧场，为小年的午餐助兴。黄河以南以前没有暖气，冬天人过得很无奈，现在许多人家装了暖气，或者来人时开空调，因此聚在一起过小年，吃小年夜饭，就吃得很从容、很淡定。吃饭不浪费，等于没吃饭。饭后家里人在一起打一会牌，攒一会蛋，下午上班的上班，办事的办事，对亲戚来说，这一年的小年就算过完了。

朋友们晚上在一起过小年。从下午开始，朋友们就在微信群约好了，下午某时陆续前往老地方，自己报告带什么菜，互相协调，尽量不要带重。下午三点左右就有群友陆续到老地方，凑够四个人时，就开始撮蛋，再

的确还没到游春、踏青的日子。我记得那一年是农历正月月底，我们一行人到乡下还有老宅子的朋友家去，那是山外的丘陵地区，虽然地起伏，村头和路边都有发红的片石和竹林，但到底不在山里，所以地面大致都还是平的。我们在朋友家吃黑毛土猪肉，吃多刺的鲈鱼，吃土豆腐，吃土笋烧干豆角。朋友是个能人，他又给我们喝他家自酿的米酒，领我们去小河沿和旱地头挖野菜，在他家小院打自制竹麻将，那个春日过得可真是不亦乐乎呢！

但现在，春天的脚步恐怕还没有那么快吧？还没到挖野菜、踏青游春的日子吧？我想起贺知章的咏春诗，就有些按捺不住，想去野外看一看，看春意的布洒已到哪块田地了，看春天的脚迹已到哪片枝头了。加上夜里刚下过一些春雨，不大也不小，寒风仿佛已自去了，更催促我的脚步往门外走，往田野里去。

“不知细叶谁裁出，二月春风似剪刀”，仿人拟物，诗境千古。出门来在乡野里，细雨渐止，湿气仍浓，砂质小道上湿漉漉的车辙印明显。放眼望去，地里的油菜、小麦、蚕豆，都在春雨的滋润下支棱起来了，和没着春雨的寒冬，的确不一样了呵。菜园里的景象最为明显，四季青、芫荽、蒜苗、水芹、莴笋、空心菜、黑心乌叶片上挂着水珠，都鲜灵灵的。路边的香樟树散发出一种特别的味道，既提神，又醒脑。

村头的草埂上一哥们把手插在口袋里慢慢晃着，怕是在老屋里闷急了呢。村另一头又有一位中年的男人，穿着样整的，在散落着红红一帘鞭炮皮的屋山墙外吸烟、踱步，看见我的车过来，他就渴望地看着我过来，又渴望地看着我过去。湖边的简易工房里快步走出再一哥们，煞有介事地走到湖边悄无声息的挖泥船旁边看一看，又看看湖里的水，再看看经过的我，尔后便垂头丧气慢慢走回简易工房里去。

这仨哥们，在他们的内心里，不都在盼着暖花开的来临？不都在盼与他人在一起？不都在盼内心的充实？不都在盼那未知的新生活？这都是我的分析，或臆断。大模样方面，应该不会错吧？

春光最是在野外读书的好时光。只有一个人，带上一车书，春光全归我。与先人对话，与智者对谈，与天地合一，与万物协同进化，与思絮羽毛般同升共飞，亦不快哉！

《诗经》和《中庸》谈到独处时，都强调独处时更须谨慎。因为面对众人有时会化妆得很浓，而独在时则心绪放松，容易目矜异。因而我们要谨慎独处，能够做到人前人后一个样，内心不接纳污浊的想法。

春光明媚中开车去野草地上读一车书的人都是表里如一之人。他们在慎独之后心绪坦荡、无忧无虑。

许辉

# 腊月与春天

# 笔会

大吉祥  
(漆画)  
许剑武