

/// 光阴故事

木轮远行

■ 赵利辉

当年姐姐远嫁到山西许家，父亲起先并不同意。许家门户大，四世同堂，父亲怕女儿过门受气。但母亲要现实一些，她听媒人说许家有一辆大马车，便动了心。母亲知道姐姐的女红好，缝缝补补，洗衣做饭，主内会是把好手。许家有车马，姐姐嫁过去，或许下地不出牛马力。就这样，母亲对媒人说：“闺女出嫁那天，你让许

家赶马车来接人。”

姐姐出嫁那天，许家人千里迢迢，果然赶了马车来。拉车的两匹马，一匹是红辕马，另一匹是雪青马。它们额头扎大红绸子，脖子上佩十六颗铜铃铛。车把式头裹的羊肚子白毛巾，手执牛皮鞭子，鞭梢上绑一绺红布条。他到村口就跳下了车，附着马耳咕哝几句，这是怕鞭炮声惊了马。两匹马很听话，同辔缓缓前行，到了我家门口才驻足立

定。马车厢里坐着几个陌生人，他们身穿羊皮袄，头戴黑礼帽，由媒人领着进了门。围观的村里人七嘴八舌，对大马车称赞不已，说我们关中西府齐家里七村十三堡，还没有见过这么好的马车。母亲的脸上自然有光，她将嫁妆箱奩的所有钥匙，系在年少的我的银项圈上，叮嘱说：“到了那边，你姐夫哥不给大红包，就不要给他钥匙！”我使劲点点头。我和姐姐相差有12

岁，但我自信能保管好她的箱奩钥匙，恁谁也哄不去。看看时辰不早了，媒人催着上路，姐姐才和母亲父亲依依惜别，顶着红盖头上上了大马车。马车不疾不徐离开村庄，我陪姐姐坐在马车上，远远看见母亲背过身去擦眼泪。

一个人一旦和某个老物件有缘，时光就会倒流。即便物件有了包浆，人已非旧时容颜，依然会产生神奇时光回溯效果。

《天工开物》记载：“凡车质惟先择长者为轴，短者为毂，其木以槐、枣、檀、榆为上。檀质太久劳则发烧，有慎用者合抱枣槐，甚至美也。其余轸、衡、箱、軛，则诸木可为耳。此外，牛车以载刍粮，最盛晋地。路逢隘道则牛颈系巨铃，名曰报君知，犹之骡车君马系铃声也。”

这样的铃声，我当年坐在姐姐出嫁的马车上听了三天三夜。木轮远行，吱吱呀呀行驶在关中道上，铃声叮叮铛铛，欢喜而忧伤。车把式斜跨在木轡上，摇着扎红布条的皮鞭子，哼着小曲儿：“张老三，我问你，你的家乡在哪里？我的家，在山西，过河还有三百里。我问你，在家里种田还是做生意？拿锄头、耕地地，种的高粱和小米……”到了风陵渡，看见黄河，姐姐终于嚎啕大哭起来。许家人先已雇好了大船，在岸边候着，将新娘同马车一起载过河去。这辆马车是许家高祖手上的，姐姐嫁过去时，已经归生产队集体所有了。母亲的算盘落了空……

姐姐做好家宴，找我不见，才发现我在柴房里给木轮拍照，嗔怪道：“这有啥稀罕的？”原来农村经济体制改革后，这辆马车又发还给了许家。我提醒姐姐，她当年就是坐着这辆马车出嫁的，姐姐淡淡一笑，说是不记得了。岁月已将一个少女变成了白发妇人，她额头的皱纹刀刻一般，如马车木轮上的纹理。而我，亦不再是那个戴着银项圈、给姐姐掌管箱奩的少年了。



惊鸿

原野牧马

汤青摄

/// 回味

盛夏至，喝伏羊

■ 程广海

在鲁西南大部分地区，人们芒种时节收罢小麦后，都有喝伏羊的习惯。喝伏羊，其实就是在三伏天喝羊汤。这个习惯，与当地的农事、气候有关。

鲁西南是有名的小麦产区，入伏之时，正是麦收结束、新麦上市的时候。以前收麦时节，农人是非常辛苦的。麦收后到秋收时节，是一个短暂的农闲期，人们便想着在这个时候休息一下。农村没有什么好吃的，也就是吃个新麦馍馍。想解馋，有的人家就狠下心，杀一只羊，犒劳一下整个收麦季节的辛劳。杀了羊，还要把嫁出去的闺女接回来，一起吃新麦馍馍，喝羊肉汤。久而久之，

鲁西南地区就形成了人们在三伏天喝羊汤的习惯。

鲁西南地区，最早兴起喝伏羊的是滕州人。在三伏天喝羊肉汤不仅是一种习俗，更是成为了当地人最为期待的一个生活节日。三伏天，出现在小暑和处暑之中，是一年中气温最高且又潮湿、闷热的日子。中医讲，治病要在“三九”或“三伏”。人要滋补也应在冷和热两个极端进行。三伏天，人体内积热，此时喝羊肉汤，掺入的辣椒油、醋配合着汤的热气，必然使人全身大汗淋漓。这汗可带走五脏六腑的积热，同时排出体内毒素，有益身体健康。

在滕州，当地人如果说要请人吃饭，一般不直接说“请你

吃饭”，而是说“请你喝羊肉汤”。喝羊肉汤，几乎成了滕州人请客吃饭的代名词。

滕州的羊肉汤，都是选用两年以上的青山羊。青山羊是鲁西南特有的一个品种，这种山羊全身有“四青一黑”的特征，即背部、唇、角、蹄为青色，两前膝为黑色，故被称为青山羊。要想熬制出最美味的羊汤，非青山羊莫属。其做法为，先是将羊大骨放入不加任何佐料的大锅中，熬制三四个小时后，再把切成大块的羊肉或羊杂放入锅中，慢火轻熬。这样做出来的羊肉汤，白白的浓汤夹杂诱人的肉香，不膻不腥，味道鲜美异常。

熬制出来的第一锅汤被称为老汤。以老汤做底汤，此后

每一次熬制羊汤都离不开它的托底。只有老汤煮出来的羊肉，才有味道。

店家煮好羊肉后，将其捞起来沥干，再切成薄片放在一边备用。有客人来点羊汤，店家便把切好的羊肉放进碗，再用长长的勺子从滚开的羊汤锅里舀起一勺白汤一冲，最后把准备好的香菜、蒜末、姜末撒在上面，美味即成。食客夹一块羊肉放在嘴里轻轻一咬，满嘴都是羊肉的浓香；品尝一口羊汤，热气贯通周身，激出汗来，顿时令人神清气爽、疲倦尽扫。

据《本草纲目》记载，羊肉性温味甘，补气滋阴，暖中补虚，开胃健身。故传统中医有“人参补气、羊肉补形”之论。

所以在滕州，还有用羊肉汤给新生儿灌肠子的做法。新生儿六七月大的时候，父母给宝宝喝一点羊汤，算是给小孩灌灌肠子。让宝宝喝了温性的羊肉汤，洗过的肠胃开始适应、接受、吸收食物，此后就可以给宝宝喂主食了。

三伏天里，我最喜欢这样的场景：在乡间最普通的老字号羊汤馆，约上三五好友，要上一瓶白酒，点上凉拌羊头肉、凉拌羊盘肠、羊蹄、羊肚，细细品着羊肉的美味，说着今年新麦的收成，聊着下一季玉米的长势，一切酸甜苦辣都在酒里了。喝罢酒，要上一碗滚烫的羊汤，就着刚出炉的芝麻烧饼，品鲜美滋味、享通透之感，人生快意莫过于此。