



【在人间】

## 哭一声“嫂娘”情似海

□李秀珍

远离家乡的人总是说，娘在，家在。娘就是家，娘就是站在家门口等你归来的那个人。

自1998年婆母去世，2002年公爹去世，二十多年了，在外的我们，不仅有家，不仅年年回家过年，而且年龄越大，回家的脚步越勤，只因为，老家有我们的二哥二嫂。

2022年11月5日，秋色斑斓，阳光明媚，上午去参加了一场新书发布会，文朋好友相聚，谈文学、续旧情，感觉岁月无比静好。于是，我发朋友圈抒怀：“这个秋天多么美好又难忘！”然而，悲喜转瞬间，真的应了那句话：明天和意外不知道哪个先来。当晚920，老家突传惊天噩耗：二嫂突发心梗，二哥因为惊吓，心脏病复发，两个人双双倒在老家的炕头上！

晴天一个霹雳，把我们瞬间打入冰窟，惊愕得不知所措。当从恍惚中醒过来，丈夫决定立即开车往老家赶。记得很清楚，“咣”一声把家门关上的那一刻，是晚上10:20。城市的灯光已黯然，车少人稀，迎着一弯清冷的月，于茫茫夜色里，我们心慌意乱地疾驶在高速公路上。

500华里回家路，从来没有这样凄然而漫长。我心里一遍又一遍涌出一句话：“从此以后，回家的路再也不可能和从前一样！”从前，回家的路多么轻松而欢快，像如歌行板。对于在济南生活、工作近40年的我们来说，家乡始终是家乡，常回常住，难道一夜之间家乡要成为故乡，成为亲切而遥远的记忆？不敢想，一想就泪流满面！

扑倒在二哥二嫂的灵堂前，我撕心裂肺地哭喊：“二嫂啊，你走了，我们回家找谁？二哥啊，你和二嫂拉着手走了，谁管我们？”从此，谁还站在家门口等我们归来？谁还站在大门外送我们到看不见的村头？

丈夫生活在一个多姊妹的大家庭，上有三个哥哥三个姐姐，他是最小的那一个。大哥、三哥和我们都在外安家立业，只有二哥在老家上孝父母下育儿女。和父母先是两处房子分住，后是两处小房子改建成一处大房子合住。丈夫说，三个哥哥都结婚后，分过家，那年他才七八岁，他记得他的大名“张国民”三个字第一次出现在分家这样特别的仪式上。我却觉得，婆家好像从来没分过家，老老少少二三十口人始终生活在一个大家庭里，大哥主外，二哥主内，就像作家梁晓声说的，“一个养心智，一个养口体”，其他人“大树底下好乘凉”，和睦睦地度岁月。

丈夫作为老小，是大树底下享受阴凉最多的那一个。从16岁背起行囊奔往“诗和远方”，看似离开家乡，他的心始终没有离开故土和故土上生活着的亲人。而我呢，因和丈夫长在一个村又嫁给一个村的他，回家的路总是一致的。因此，离家多年，如今归来虽已满头银霜，但乡音未改，儿童相见也相识。

老家客厅的西墙上，挂着一幅大大的十字绣，雍容美丽的牡丹花，旁边绣着这样一行字：“家是一个温馨而甜蜜的字眼，是父亲的王国，母亲的世界，是儿女的乐园。”这段话不正是我们这个家真实而生

动的写照吗？二嫂啊，你就是这个大家庭的灵魂，有你有温暖，有你有依靠，你的热汤热饭，你的温言细语，你的笑脸相迎，你的泪眼相送，使得我们每次回家的脚步都迫不及待，每次离家的心情都恋恋不舍。

二嫂姓李，大号素华，她的娘家是和我们大路村东西相邻的村子。二嫂在娘家是典型的“大姐大”，她往下一溜排开的是四个弟弟。二嫂也绝对有“大姐大”的风范，个子很高，有1.7米多，鹅蛋形脸，五官端正，仪态端庄大方。“40后”的妇女，文盲遍地是，识几个字的，大多也只是在当年的识字班读了几天夜校而已。二嫂很幸运，“完小”毕业，算农村的高学历了，结婚前还当过四五年小学老师，因此有时我们戏称她“李老师”。“李老师”在婆家也是贤惠亲和、吃苦耐劳，不是长嫂，胜似长嫂。公婆去世后，二哥二嫂就是我们在老家最亲近的人，不管外面飞得高的还是低的，飞得远的还是近的，都觉得还有老家，老家还有手牵风筝线等你归去的亲人。

这些天里，泪眼朦胧中，二嫂的身影总出现在我眼前。二嫂啊，这么多年，你咋这么有耐心呢？哪怕一个眼神、一句言语表现出不耐烦，我们回家的脚步恐怕也不会这么勤，这么快啊。特别是近几年，工作闲下来，平日回，节假日更是回，不是当弟的先给哥打电话，就是当哥的先给弟打电话，以确定回家的时间。有一次我们走进家门，正忙着做饭的二嫂笑着说：“恁二哥出去望了你们六七回了，两条腿都遛直了。”二哥嘿嘿一笑，赶紧进屋泡茶，热乎乎、香喷喷的菜肴随即摆满餐桌。有二嫂二嫂守着的老家，是让我们感到放松温暖惬意的港湾，因此，百回而不倦。在家的每一天也总是被二哥二嫂的关爱包围着。离家的日子，二嫂又把煎饼火烧萝卜白菜塞满我们的后车厢，老家的美食美味再一路跟到济南。这些年，二嫂总是这样，有一份东西，留给我们；有两份东西，多的那份给我们，少的那份给儿子或女儿。这两年，二嫂年龄渐大，不忍让她操劳，每次离家我们都不敢提前招呼。头天不得不说了，二嫂第二天一定早早地起床，和面、剁馅，烙我们喜欢吃的馅饼。看我们吃饱了，临走再给我们包上一大包，说：“拿着吧，到济南吃还不凉。”两个半小时的行程，回到济南的家，馅饼果然还热乎乎着，热乎乎着我们的胃，也温暖着我们的心。

今年端午节，知道我们第二天要回济南，大热天的，二嫂下午连忙炒花生，又连夜把炒熟的花生皮一点点剥干净。第二天凌晨5点，她便早早起床，先骑电动车跑到东庄凌河，那个磨麻汁的人家还没开门，她接着又跑往西庄大儒林。大儒林是她熟门熟路的娘家，有位本家大叔磨麻汁多年。刚起床的老人立马开动机器磨起来，香气四溢的麻汁装满了四五个罐头瓶。有一年，我曾跟着二嫂去找这位老人磨过，他一边忙乎着一边跟二嫂说：“这儒林庄大集上，数着素华炒的花生火候好，所以味道最正，也最香。”二嫂手巧心细，又不惜力气，因此做什么都被夸赞。那天，看着二嫂满头的白发在晨风中被打得凌乱乱，七十有六的人，刻满皱纹的面容更显

苍老，我心疼又感动到说不出话。二嫂仍是一脸慈祥的笑容，说：“嗯，这瓶最大的你们捎着。”我双手接过，泪水已溢满双眼，一字一顿地说：“二嫂，从今以后，你再也不不要亲自去磨麻汁了！你别忘了，你年纪大了，我们宁愿不吃，也不愿你受这样的累！”哪承想，这浓浓的麻汁也成为最后的一缕馨香！

二嫂，你那么守诺的人，10月9日还在家门口挥手和我们说“再见”，怎么转身之间就把眼睛紧紧地闭上，不再看一眼这金色的秋天，更不等我们回家相见！

这几天总在想，为什么好人无长寿？因为好人总是为别人着想，累啊苦啊难啊，都是自己默默扛着。就像二嫂，历经沧桑和磨难的身心，怎经得住一场又一场的打击！先是2018年底，二哥脑卒中，术后留下严重的后遗症，抑郁、乖张，喜怒无常，二嫂无微不至、小心翼翼地伺候左右，心力交瘁。后是2021年夏天，他们的女儿心梗猝然离世，白发人送黑发人，活着的每一天都是心尖流血、两眼含泪的思念。2022年国庆长假里，二嫂还亲口对我说：“自她走了，我没有一天不流眼泪。”“她”，就是我们的侄女张晓英。才45岁啊，怎能不让人心疼？而这滴血的眼泪，我知道，二嫂根本不敢在重病缠身的二哥面前流一滴，有时跑到西天井偷偷啜泣，有时跑到村东大声号哭。贤惠的二嫂，隐忍的二嫂，坚强的二嫂，怎能承受生命如此之重？那颗猝然停止跳动的心脏是被种种的郁积挤爆了！

二哥二嫂的好，我们都记在心里，并付诸行动。好多年前，我就跟丈夫说，父母没了，我们就把二哥当爹“养”着。无疑，也把二嫂当“娘”对待着。在农村，一个“养”字沉甸甸。从他们身上穿的、嘴里吃的，再到手里花的，精神上、物质上，我们都做到了。可以说，没有遗憾，只有不舍。丈夫跟我说，你说的那句话很对，“我们把他们当老的，他们把我们当小的。”11月10日，安葬二哥二嫂的第三天，近邻李增祥安慰我们说，“你们对二哥二嫂的好，全村、全凌河镇，都有名。”说着说着，一脸的老泪纵横。二嫂懂感恩，特别容易知足，别人对她的好，她总是心里记着，嘴里念着，把我们对她们的关心和照顾说得地球人都知道。

痛定思痛不再痛，如果说，世界上最浪漫的事，是陪着你慢慢变老，二哥二嫂，你们本就同年生，同甘共苦走过了整整52年，是怎样的修行才修得同月同日死！和二哥并排躺在灵床上的二嫂，已经无力拉起和二哥相牵相依的手，两只手却又紧紧地挨着、贴着。

充满怀念的日子过得一样快，转眼过了三十五天。上五七坟时，坟前摆满了各种各样的纸扎，我只把一束红色康乃馨郑重地摆放在二哥二嫂的碑前。我知道，康乃馨是母亲节之花，康乃馨的花语是：母亲，我爱你！九泉下的二嫂，你看得见、听得到吗？凛冽的寒风中，天苍苍野茫茫，一壶老酒洒坟前，两行热泪流双颊。我长跪不起，哭一声二嫂我们的“嫂娘”！

一声“嫂娘”情深似海，一声“嫂娘”胜过千言万语。

【有所思】

## 父亲做的 鸡肉味猪蹄冻

□萧萧

腊月的寒风一吹，突然对鸡肉味的猪蹄冻有了惦念。鸡肉味的猪蹄冻是父亲的保留手艺，只是今生再也吃不到。之前，每次要从济南回老家过年，父亲总会在电话里问一句：“燕儿，回家想吃什么？”不经大脑思考便脱口而出：“鸡肉味的猪蹄冻。”父亲哈哈笑着说：“这有何难？明天爸就去买鸡和猪蹄炖了，熬上一大盆冻，让你一回家就吃上。”这时，电话这头的我幸福感爆棚，还会条件反射似的咽口水。

父亲的鸡肉味猪蹄冻制作并不复杂：鸡和猪蹄买来后，清洗干净，分别剁成块状焯水，然后加葱、姜、八角、桂皮、香叶、料酒、酱油入锅炖煮，直到猪蹄汤开始黏稠，锅中约剩下加水量的三分之一，即可关火。此时，父亲会用勺子小心撇去汤中的上层油脂，将鸡肉猪蹄汤倒入盆里。待盆内肉冻晾凉以后，盖上盖子，把整盆肉冻直接端到阳台阴凉处自然冷却。

冷却后的肉冻晶莹剔透，吃时，随意切上一大块即可。鸡肉味的猪蹄冻不同于单纯的猪蹄冻，鸡的加入唤醒了猪蹄的肉皮之香，直接复合成了唇齿之上的二重之鲜。软糯的猪蹄香包裹着滑润的鸡肉冻，一口吸吮下去，骨肉瞬间分离，温软沁凉，令人欲罢不能。

父亲说，做鸡肉味的猪蹄冻最核心的秘密是食材的配比。通常，按二斤猪蹄一斤鸡的比例比较合适，鸡肉不能夺了猪蹄的味儿，猪蹄也不能掩盖了鸡肉的香。为了成冻结实，父亲总要再加一块刮过油脂的猪皮在汤里面。水要一次加足，一般加入食材数量三倍的温水，开大火煮开，然后转小火炖一个半小时。曾问过父亲，为什么一定要用小火慢炖？他说，这样才能把胶原蛋白最大程度地熬出来，放凉之后也才更容易成冻。

饽到六神无主时，我也在家中试着按父亲的步骤做过鸡肉味的猪蹄冻。鸡和猪蹄等食材在市场很容易就能买到，油盐酱醋家里也都齐备。但是，照葫芦画瓢容易，精髓的东西终不是一下子就能把握好的。所以，我做的鸡肉味猪蹄冻不是缺滋少味，就是冻得不成形状。几次失败以后，愈发想念记忆中的味道。

父亲做的鸡肉味猪蹄冻是举世无双的。他做的冻形状规整完美，怎么切都好看；冻的成色醇厚透明，散发着迷人的光泽。用筷子轻轻夹上一块，蹄骨和肉皮便失了魂魄，不待细品，便软糯瓷实地入了喉；肉冻里的鸡肉可以一丝一缕地品，不柴不碎，口口都留余香；最夺人心魄的是肉冻的丝滑感，弹性十足，送入口，舌尖一抵，品咂之间，心底泛起的是百转千回的温暖味道。

味蕾是有记忆的，味道有多浓，记忆就有多深。鸡肉味的猪蹄冻，陪我一路执着地从童年走至中年，午夜梦回，它依然霸道地占据着我的身心。父亲离开我四年了，想起鸡肉味的猪蹄冻，思之愈狂的感觉又来了……