

我的家乡我的国

◎ 远方

我站在克兰河畔的堤岸
仰望清晨一缕金色霞光
它越过大漠,轻掠草原
染遍连绵群山,映亮我的脸庞

这束光,引我穿越时光隧道
从远古雪岭缓缓苏醒
于千年古道乘风而来
这束光,照亮我归家的长路
让故乡的河水奔腾不息
与祖国的脉搏同频流淌

我生长在祖国最西北的边疆
扎根于金山环抱、银水奔流的阿勒泰
这里有终年凝雪的巍峨山巅
有辽阔苍茫的千里草原
有蜿蜒西去的额尔齐斯河

此刻,我仿佛看见群山起舞
耳畔回响河水奔涌的乐章
放眼望去——

我的家乡,与伟大祖国同心同向
长江写意山河雄浑诗行
黄河铺展大地金色华章
灵秀阿勒泰,大美自寻常
是远山覆雪的静谧苍茫
是草原散落的点点毡房
是马蹄踏过青草的声响

路,蜿蜒在群山之间
夜,星光与篝火相伴
我们守护金山的馈赠宝藏
心向远方,期盼通衢坦途
连通山海之外的万千天地
奔赴烟火丰盈的幸福小康
岁月流转,春风浩荡
祖国的荣光,将千里北疆尽数照亮

这片曾经遥远的土地
如今大道通达,坦途纵横四方
曾经闭塞的深山牧区
早已连通四面八方
电网穿山越岭,信号覆盖原野
雪山不再遥远,草原牛羊遍野
“边疆处处赛江南”
弥漫着家乡牧歌的悠扬

看,村落整洁,烟火氤氲
屋舍俨然,街巷笑语朗朗
凛冽冰雪,再也阻隔不了前行的脚步
人类滑雪起源地,乘风逐梦,再度扬帆
阿山古道化作迎宾通途
金山银水,美名远播四方
一条条宽阔公路伸向远方
一张张幸福笑脸灿若朝阳
皆在诉说家乡的日新月异
亦在见证祖国的盛世富强

伫立巍巍阿尔泰山下
静看河水滔滔,奔涌浩荡
无数平凡而坚毅的身影
坚守在工地、哨卡、讲台、农庄
以汗水雕琢奋斗者的塑像
以信念挺起边疆儿女的脊梁

五十六族同心,万千儿女同向
我们共有一个光荣的名字——中华
每一粒淳朴笑脸,每一颗滚烫赤心
皆心向朝阳,奔赴东方

我深深懂得
乡土的每一次蝶变生长
皆依托祖国坚实的守护与担当
边疆的每一步砥砺前行
都与华夏大地血脉相融、命运同航

脚下这片沃土
是祖国寸土不让的锦绣河山
心中这份信仰
是世代相守、并肩奋进的力量
眷恋可爱的家乡
礼赞砥砺奋进的伟大祖国
我愿以奋斗为笔,以初心为光
在时代恢宏的长卷之上
书写属于一代人的热血诗行

我爱你
钟灵毓秀、金山银水的阿勒泰
我爱你
山河锦绣、繁荣昌盛的伟大祖国
愿山河无恙,故乡常美
愿泱泱华夏
盛世永续,璀璨辉煌

我家的厨房与门前的水井、井边的土地,三者浑然一体。水井向外,延展出一方石片铺就的平台。洗净的竹篮、案板、锅碗、筷勺,平日都摊在台上,由日光曝晒,借日光中的紫外线自然消毒。

我还在平台上用石片垒起一座露天炉灶。夏秋时节,蔬菜从地里摘回,妈妈便坐在矮木凳上,剥去枯叶,掐掉带泥的根须,洗洗切切,随即在灶上烹煮。炉火上总煨着一把深绿色搪瓷壶,沸水翻滚,随时可烫洗碗筷。若油腻较重,便抓一把草木灰擦洗,去污去油。洗过的水顺势泼进菜地——厨余归土,滋养作物,形成一个再自然不过的循环。

在我们这个有意拒绝塑料制品的空间里,每一件器物都遵循回归大地的法则。渐生裂纹的陶罐、磨得发亮的木碗木勺、捆扎蔬菜的旧布条……终将归于泥土,延续与土地最深刻的联结。

扎特里拜大叔对西红柿情有独钟。春天,他特意在自留地头种下三个品种。第一种秋熟后里外通红,只有果蒂凹陷处略带一抹青绿。果实多为扁圆,若养分充足,便长成扁长椭圆,个头比寻常果实大上两三倍,两头微微弯翘。皮薄多汁,掰开时沙瓤清晰可见。第二种是标准圆果,果肉厚实紧致,汁水偏少,专为熬酱而生。第三种较为少见,色泽鲜亮嫩黄,与第一种一样皮薄多汁,甜度却极高,吃起来更像水果。

西红柿营养美味,却并不好伺候。牧场多风,有经验的人会为每一株苗搭支架。每隔一两天,还要掐去新发的侧枝,用布条将拔节而上的主干系牢。稍一疏忽,饱含水分的枝干便歪倒在地,一旦折断,枝头青涩的小果便作废了。

往年,吃着扎特里拜大叔送来的西红柿,总忍不住感叹:像是尝到了童年的味道。“很好吃,对吧?”大叔笑得眼睛弯弯,“这才是西红柿该有的味道嘛!”

我们会将熟透的西红柿切块,稍作晾晒,与羊肉片、蘑菇、大蒜片一同爆炒,再转小火慢炖。渐渐地,西红柿蘑菇汤的香气便在屋内弥漫开来。浇在拉面上细品,那鲜醇滋味足以让街头饭馆的拌面黯然失色。

今年,在大叔的指导下,我种的西红柿枝头也挂满果实。我选的是他推荐的圆果品种,专为熬酱,便于久存。

九月,沉甸甸的收获季,一年中最丰裕的日子。我和妈妈在水井边的平台上,将摘下的西红柿洗净,逐个划上十字花刀,满满装入木盆,浇上滚烫的开水。果皮由大红转为深紫红色,便可捞出剥皮。这时的皮一撕即落,顺滑如绸。

这是最简单的西红柿酱做法,甚至无需食谱里常见的“少许盐”“几瓣蒜”或“一勺白酒”。去皮西红柿切成小块,入锅文火慢熬一小时,直至浓稠如糊。次日,将冷却的酱再次熬煮半小时,放凉后装瓶密封即可。我家地窖三排木架的最上层,几乎全被西红柿酱占满。

有些邻居即便不种西红柿,也要亲手做酱。秋日集市上,常有马车拉来成熟的果实,人们一搬就是两三箱。

自制酱与市售的截然不同,没有一丁点儿添加剂,味道纯粹如初。做汤饭也好,炒菜也罢,入口那股酸甜清爽,仿佛还带着夏日阳光的温度。

九月持续晴燥,正是收割油葵的好时候。黑黝黝、籽粒饱满的油葵盘铺满路边晒场,连片成海,颇为壮观。地里散落着收割遗漏的残盘,若要二次回收,得另雇人手。对种植上千亩油葵的农户来说,索性不再计较,常邀村里闲居的妇女进地捡拾。勤快些的,单靠捡来的油葵榨油,便够全家吃上一冬。

邻居布鲁汗大姐邀我一同去捡。村外的油葵地一望无际,蜿蜒伸向天际。“你看!”她低着头边走边喃喃,“地里落下这么多,今年真是大丰收啊!”手中铁叉利落一挑,便挑起三个油葵盘,甩进身旁的编织袋。

她掰开一个油葵盘,剥出几粒黑亮的葵花籽,对着阳光细看,再放进嘴里嗑开。“你瞧,圆滚滚的,就这么丢在地里,太可惜了嘛!”

那是满满当当的一天。我们没做什么计划,说干就干。整整一天,在收割后的地里翻寻,捡了近五百公斤油葵盘,装袋码上马车,运往晒场。十天后,油葵盘干透,打出五十多公斤籽儿,再送往阿苇滩镇上的榨油坊。

榨油坊藏在不起眼的小路旁,门楣上只安安静静刻着四个字——兄弟油坊。这里采用冷榨工艺,出油率可达百分之四十五。也就是说,每百公斤葵花籽,能出约四五十公斤油。照此一算,我们的劳动能换来二十多公斤金黄透亮的葵花籽油,我和大姐每家至少分得十公斤,够吃一冬,且无任何添加剂,健康又心安。

秋雨淅沥,滋润干涸的土地。连日潮湿,催生了破土而出的美味——杨树菇。圆润的菌盖如林间精灵,藏在腐叶之下。在阿勒泰的山野,它们与五针松松籽同步成熟,此时也正是鸡腿菇肥嫩、牛肝菌菌润的时节。而在我们村附近,最叫人惦记的,始终是鲜味浓郁的野生杨树菇。

采蘑菇的传统,早已刻进我们的成长记忆。童年餐桌上,总少不了一盘杨树菇。物质匮乏的年代,牧羊人更是寻菇的高手。他们知道,老杨树下背阴潮湿、腐叶深厚之处最易出菇;只采舒展饱满的,小心留下幼菇和菌丝,让孢子得以繁衍。他们懂得,唯有如此,山林的馈赠才能年复一年,生生不息。

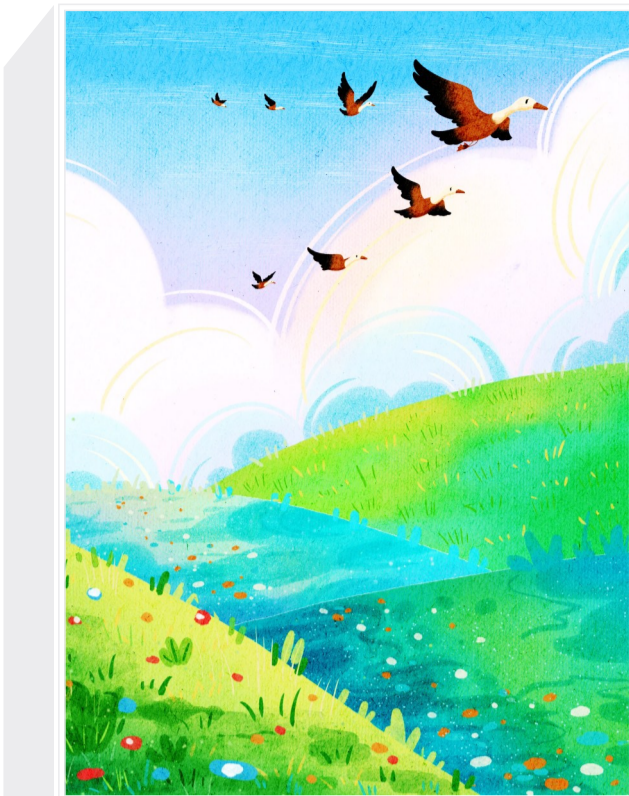
时至今日,虽不再有人为温饱而采菇,但加入这场寻觅,便是真正理解阿勒泰美食与自然、土地之间割舍不断的联结。就连早已习惯城市生活的人,也会被这种亲手触碰土地、直接向自然索取的生活方式所打动。这也是我在山野牧场生活中,最为珍视的、与自然共处、向传统回归的文化实践之一。

一个雨后清晨,窗框边忽有人影一晃——是布鲁汗大姐。她轻敲窗玻璃,唤我同去采杨树菇。一听“采菇”,我早已按捺不住!布鲁汗大姐挎着柳条篮,手握木棍,脚蹬齐膝牛皮靴。我们穿行在杨树与桦树的混生林间,时而绕过凸起的岩石,避开低垂的枝桠与灌丛;时而凝神细寻每一处树根、洼地、沟渠与背阴岩角,尤其那些积满腐殖、土质松软的地方。林间光影稀疏,脚下的泥土与苔藓经雨水滋润,潮湿而柔软。一如往常,我的羊驼也紧随身后。

出发前,布鲁汗大姐执意带了伞。谁料在林中走了半个多小时,竟云开日出。天空澄澈如洗,雨后小径上飘着淡淡水汽。待树叶不再滴水,我们收起伞。大姐干脆丢开木棍,直接用伞柄拨开腐叶。

与一个极度专注采菇的人同行,可不是什么悠闲的事儿。她不看风景,不聊草木,一门心思只盯着脚下。常常话说到一半,便突然蹲下身去,细看树根处的泥土。那低头缓步、凝神寻觅的模样,活像一位拄杖沉思的长者。

我们踩着厚厚的腐叶前行,脚下沙沙闷响,似在回应菌丝散出的若有若无的芬芳。在一堆隆起的腐叶下,我发现一丛伞盖圆润、肉质肥美的杨树菇,灰灰中透着粉润。俯身时,幽微的菌香钻入鼻腔,清润宜人。这时我才懊悔没穿靴子——运动鞋早被湿泥浸透,才意识到,靴子还能防腐草下暗藏的蛇虫。说



心态与双手。而我早已融入其中,成为画卷的一部分。载游牧记忆的石头老屋,满院扎根水土、随风摇曳的花草……难以置信,这一切都出自我的笔端。我回头望向院门,眼前景象竟如一幅徐徐展开的古画卷:用旧料修复的老院墙,承承是你否走在正确的方向上。如今,每到黄昏,看落日熔金,数繁星满天……一阵清风穿院先,的时代,能守住自己的节奏,一寸寸用脚步丈量前路,于我已是莫大的幸运。而最重要的,一切,真正支撑我的,是向上行走的过程本身,而非终点的风景。在这个万物加速、众人争先的时代,我珍惜每一个清晨与夜晚,一步一步踏实前行。我无法用“成败”定义自己

收获幸福

◎ 周智慧 文图

到底,布鲁汗大姐这身装扮,才是专业采菇人的标配。

此后,每走十几步,便能在杨树根旁见到破土而出的菌菇,像一把把大小不一的伞。腐叶与黑泥沾在伞顶,像是刚从沉睡中醒来。这场寻宝游戏的奖品,不再是童年的毛绒玩具,而是林间隐匿的蘑菇精灵。每一次新发现,都让我们忍不住轻声欢呼,惊得枝头山雀扑棱棱飞去。

我们从不会认错杨树菇。其一,它灰粉色的菌盖细腻如婴儿肌肤,温润光滑,独树一帜;其二,向白色菌柄收拢的粉褐色菌褶,如丝绸般泛着柔光。那独一份的柔和色调,连漫山野花也为之逊色。

我们都带了小刀。库齐肯奶妈曾叮嘱我:“采蘑菇用刀割,别直接揪。用这样的法子采,来年原地还会再长,甚至可以一直长下去。”

“一直?”我脱口问道。

“对呀,能很久很久。”她答。

一位裹着湛蓝色头巾的老妇人,佝偻着身子站在浓密的蔷薇果丛旁,低头细瞧落叶。过膝的牛皮靴沾满泥浆,左手提铁桶,右手拄长木棍。她沉浸在自己的世界,全然未觉我们已驻足许久。这时,小羊驼忽然从灌木丛后探出头来,好奇地嗅了嗅她的木棍。

“哎——呀呀呀!”老妇人猛地丢开棍子,惊叫出声。定神一看,小羊驼正一脸无辜地站在身旁,好像什么都没发生。

我们都笑了。“她指指羊驼,“我还以为有狼呢!”我连忙道歉,又问她是否需要帮忙。

“不!不!不用!”她连连摇头,眼里带着几分惊魂未定的兴奋。说完,弯腰从灌木丛下拖出一只装满蘑菇的红柳筐,朝我们示意:“我在找杨树菇呢!”

我们相视一笑。那一刻,算是确认了彼此都是“同道中人”。寻觅途中,我看见有些杨树菇簇拥丛生,有些则独自静立,守着一方小天地。我还发现一株硕大无比的杨树菇,宽大而厚的伞盖下,密密麻麻挤着拇指大的幼菇,如同一群婴孩依偎在母亲身旁。

我单膝跪地,轻轻拂去伞盖上的腐叶。用小刀从肥厚菌根处划过,特意把那些细小幼菇重新埋回腐叶之下——这朵伞盖大的杨树菇,是我此行最大的收获。

布鲁汗大姐是个容易满足的人。她提醒我该返程时,我们的篮子早已装得满满当当。归途之上,菌香阵阵,随风飘散。

我和妈妈把带着秋日泥土清香的杨树菇摊在井边,它们仍带着夜露般的新鲜、晨雨般的清亮。这时,我们总会久久端详,细细谈论。

清洗的过程,于我们如同一场庄严的丰收仪式。我们心怀感恩,认真对待这份自然的馈赠——老化根茎、腐坏沾泥的菌肉埋入堆肥,化作养分重回土地;挑好的菌菇用井水洗净,去尽沙土腐叶,浸泡半小时,让藏匿的小虫慢慢浮出。

烹饪时,只需顺着菌褶撕成条,与沙地野菜同炒,或随手丢入面片汤,清汤白水间便漫溢山野清气。吃得人额头微汗,心底踏实安稳。这是牧羊人的吃法,也是真正留住原味的做法。自这片土地上有了杨树,有了秋雨,便一直如此。

从那以后,每逢秋雨初歇,我便常与布鲁汗大姐结伴入林。直到十一月初,第一场雪落下,采菇季节才算真正落幕。

在布鲁汗大姐指点下,我渐渐也成了采菇的熟手。她还教我晒制干菇——洗净,掰块,铺在芨芨草帘上,置于通风处自然风干。干透后,收入透气的棉布袋,挂在棚子底下的梁柱上,静静等待寒冬里下锅的时刻。

于是,雨水丰沛的秋日里,集市街巷、邻里闲谈,人人都在继续有关杨树菇的话题,猜测季节长短与品质好坏。有趣的是,从没有人会透露自己发现好菇的具体地点。

十月,晨雾与秋雨同来,深秋已至。雨停之后,阳光虽还灿

烂,空气却已清寒。地里的土豆、胡萝卜叶片,如揉皱的深色纸片,在风中微微颤动。我将铲头插入松软泥土,小心翻挖,当块根露出时,忍不住轻声欢呼。

白菜、大葱与洋葱还要再等等,经霜之后采收更佳。我和妈妈为它们锄去最后一遍草。这些,便是我们过冬的主要蔬菜。还记得六月底撒下那些细小褐色种子时,妈妈说,从一粒种子到三四月后堆满地窖的蔬菜,需要的是坚定的心意与日复一日的劳作。

为避免冬日依赖反季蔬菜,夏日种植耐储存的作物便尤为重要。尤其牧民饮食中离不开的土豆和胡萝卜,更要在秋日及时储备。

今年,我还试种了青萝卜。萝卜上青下白,带有一股辛辣气,收获时最长的超过半米。

前些天,我已拔回一批,洗净后切成两厘米厚的圆片,再改刀成粗细均匀的长条,铺满整整六张芨芨草帘,置于户外晾晒。淡黄草帘衬着白绿相间的萝卜条,宛如一幅大地艺术作品。今年收了五十多根青萝卜,一半切条晒干,另一半待霜冻入窖冬储。

晾晒时需时常翻面。约三天晾至半干,便入盆加盐、白糖、辣椒面,用手揉匀入味。别看鲜萝卜条一大堆,晒干后就装了十个玻璃瓶,悉数存入凉爽通风的地窖。煮汤饭、做抓饭时,抓一把切碎的萝卜干下去,脆爽解腻,满口清香。

冬日的地窖,宛如一座微型饮食文化展馆。木架上摆满琥珀、大红、金黄的果酱罐,旁侧是带着黑土的土豆、胡萝卜与青萝卜。石墙上倒挂着饱满的白菜和成串紫葡萄。这些只施堆肥的果蔬久存不腐,只是水分渐失,慢慢干瘪而已。

我还储备了一整面袋干奶酪。一半酸口,是托布鲁汗大姐用砖茶从高山牧场换来的;一半原味,是用平日喝不完的牛奶随手制成。我从城里买回真空袋,借来封口机,和妈妈忙活一下午,按一次食量分装,抽气封口,贴上口味标签,整齐码在木架上,随吃随取,十分方便。

至于过冬的牛羊肉,也早已和布鲁汗大姐约定——她家11月底冬至,会为我留一条牛腿与一只整羊。

我和妈妈无论身体还是心理上,都已做好过冬的准备。此刻心底隐隐有另一种情绪,是“谢幕”后的沉静,与春日向上生长的生机截然相反。这种变化不只在心里,也弥漫在空气中——自下而上的清冷,像一只微凉的小手轻触着你,提醒你:霜快来了,雪也快来了,又一轮季节轮回即将开始。

我之所以在食物上倾注如此多心力,除了追求天然健康的食材,更重要的是受妈妈影响。记忆中,她总是从早忙到晚——熬制各种果酱,烘烤果酱面包或蜂蜜饼干,用吃麻草、沙棘果酿制果酒。她还耐心地将这些手艺——传授于我,叮嘱每一处细节。她生性俭朴,也时刻提醒我珍惜食物。

我家的厨房里,从不缺点心、饮品。一家人围坐时,聊得最多的往往是:下一顿饭吃什么?

一处居所,正因有了厨房,有了那一方灶台上袅袅升起的烟火气,才真正称得上是家。厨房安妥了,整个家便圆满了大半。我始终觉得,厨房本身就是一种地域文化。从这里端出的每一道菜,都带着鲜明的地方印记。山水气候、风土人情,乃至掌勺人的性情,都悄然融入食物的滋味。正是这些无形之物,造就了天南海北各异的食材、口味、技法与饮食习惯。说到底,一方美食之味,始终深植于一方水土。一旦离开故土,便如离枝的花朵,失了魂魄,也断了根脉。

晚饭后,我和妈妈坐在杨树下的矮榻上休息。我舒展手臂,背靠围栏,后脑勺枕在交叠的掌心。一阵风过,我轻吸一口气,脱口问道:“这是……什么味儿?”

妈妈也抬手闻了闻,“西红柿的味道。天天吃西红柿,又熬了一架子酱,可不就是它嘛!”

“有西红柿的香,但又不是。”我点头又摇头。

妈妈环顾四周:“黑加仑?薄荷?还是艾草?”

此时,一道道浓淡不一的琥珀色光带穿透天际,为万物镀上光晕,映出层层叠叠、变化无穷的暮色。正对我的方向,太阳沉向山后,天际留下缕缕金黄、赭红、藏紫与玫瑰色霞光,华美绚烂,充盈心脾。只一瞬间,那浓烈的色彩便悄然褪去,只剩淡紫、浅粉,以及丝丝淡黄与青灰。这无穷变幻的色彩,几乎超出双眼所能捕捉的极限。

日落的仪式已然就绪——光线渐暗,所有色彩缓缓沉入暮色,色彩的魔法慢慢消散。湛蓝的夜幕,彻底合拢。

转瞬,暮色归于夜色。院中葡萄藤、苹果树、白桦树,被骤然亮起的太阳能路灯染上一层暖橘色。隔着旧木栅栏,可见一个男子骑马缓行,身后的母牛带着牛犊悠然踱步,如电影里的慢镜头,在暖光中踏起细碎尘土。这光影交织的宁静温暖,足以令摄影师和画家动容。栅栏边,几只母鸡缩着翅膀,咕咕低鸣,在堆肥上轻刨……目光所及,皆是富足安然。

这一切,不正是我们奔赴山野牧场的初心吗?

在这里,我是一个拥有时间,也能真正掌控时间的人。在这里,生活如此丰盛。

鹅卵石缝隙间青草丛生;蜘蛛网沿着栅栏顶端张开,从一根木桩牵到另一根木桩,像薄纱随风轻晃;一只蜜蜂掠过眼前,悄然落入紫菀花丛;苹果树枝叶间,绿背山雀鸣叫不已;傍晚凉意渐起,玫瑰香气渐渐淡去;一只橘猫从栏外踱入,不慌不忙,在石屋墙角静坐,等候昨午从它爪下溜走的老鼠……当忽然意识到,在这万物和谐中,竟也有属于我的位置时,心中满是惊喜与感动,好像被整个世界温柔拥抱着。

我的生命如此丰盛。有太多事要学、要做,有太多美好时节值得细细品味。每一天,都过得忙碌而踏实。

牧区生活或许少了便利的医疗条件,却拥有滋养身心的空气、阳光与万物生灵……他们都是生态系统中不可或缺的一部分。我们不孤独,被这一切温柔环绕、默默支撑。

这里的日子,表面看似相同,于你却日日新鲜、处处惊喜。每个清晨推开门,阳光洒落的那一刻,都像人生第一次遇见。每一个崭新的日子,都是我全心投入、尽情享受的旅程。

十六年前,我告别城市,离开经营多年的圈子与相知好友,离开工作单位与熟悉的办公桌。这些看似平常的依托,曾是我生活的根基。离开前,我反复思量——我要么是疯了,要么是做对了,答案各占一半。相识之人都不停地告诫我,说我迟早会回头,只是举的例子各不相同。一位长者直言:多年前,他认识一位企业家,斥资三百万想在山野重建一座承载游牧民俗的老院子。结果不到一年便仓皇离去。他说,一个民族的文化,哪能轻易复原?

类似的劝告,我听过许多。每一种,都曾让我心志动摇。

也许,疯与对,本就没有分明的界限。站在各自的立场,人人都觉得自己正确。每个人都在摸索属于自己的路,关键在于能否守住初心。慢一点也好,步子小也罢,只要往前走,就有希望。

十六年来,我珍惜每一个清晨与夜晚,一步一步踏实前行。我无法用“成败”定义自己的一切,真正支撑我的,是向上行走的过程本身,而非终点的风景。在这个万物加速、众人争先的时代,能守住自己的节奏,一寸寸用脚步丈量前路,于我已是莫大的幸运。而最重要的,是你是否走在正确的方向上。

如今,每到黄昏,看落日熔金,数繁星满天……一阵清风穿院而过。我回头望向院门,眼前景象竟如一幅徐徐展开的古画卷:用旧料修复的老院墙,承载游牧记忆的石头老屋,满院扎根水土、随风摇曳的花草……难以置信,这一切都出自我的心念与双手。而我,早已融入其中,成为画卷的一部分。

我蹬掉靴子,解散盘了一天的发髻,用手指轻轻梳理,任晚风拂过发梢。“我想……应该是……”那一瞬间,我终于抓住连日来萦绕心头的感受:“是啊,是幸福的味道!”