

生在菜籽沟

□严萍

深的坑，念念有词盼着能挖通另一个维度的门。满心装着菜籽沟独有的安静与清新，微风中飘荡着草香、麦香、虫鸣、犬吠等各种香气。

住在村头的李永山老两口，因长年劳作腰疾腿疾缠身，每天种地放羊，勤勤恳恳耕耘着自家的几亩田地，朴实、执拗、沉默、乐天。家里有只小羊像狗狗一样整天粘着老两口，老两口走到哪儿小羊就跟到哪儿，老人每天在田间地头有干不完的活，小羊就寸步不离的守护在旁边。小羊并不是对谁都好，想摸摸它，手还没碰到，小羊便撒欢躲到了老人身后，跟着老人，小羊才有安全感，老人一拐一拐在前面走，小羊就在后面追。小羊跟羊群里其他羊的关系不是很好，因为它并不认自己是只羊，喝完奶小羊会显得很满足，像狗狗一样摇着尾巴在老人面前撒娇，面对老人的抚摸，小羊一脸满足。它喜欢老人的抚摸和笑容，有时老人忙得没空搭理它，小羊为了吸引人注意，就在草堆和菜地里捣乱。看着它顶着一头的杂草和泥土，羊圈里的羊都笑了，老人笑着说，忙完就会带它玩的。干完手里的活儿，老人会带着小羊到处转悠，一人一羊，更像一位老父亲陪着贪玩的孩子。

客栈老板娘高秀琴可是有个想法的农民。初见时阳光正透窗而进，照亮她憨实又棱角分明的脸，问起她怎

么开起民宿的？高秀琴的笑容立刻灿烂成了一朵花。

“我是误打误撞干起来的，最初是个大雨天，来画画的老师没地方吃饭，随意走进我家让做个饭，后来我就慢慢开始成批接待来采风创作的画家们了。”

在菜籽沟，没有刻板的“先生好、女士好”，取而代之的是大爷大妈们热情的寒暄。天冷时有人提醒加件衣裳，天热时热情的爷爷奶奶，会招呼你到家里喝口凉茶，笑容满面的模样，像极了家中慈祥的长辈。沾染一身浓浓的烟火，到山间洼地散步、发呆、看白云飘过山头，听溪水日夜潺潺。清晨在鸡叫声里醒来，中午在鸟鸣声里打盹，晚上在蟋蟀低吟里静寂，想想，人生也不过如此而已。

乡愁客栈老板张德民，是个有文艺梦的中年汉子，毛笔字写得好，引以为傲的一件事是上小学时骑着毛驴到公社参加过书法比赛。乡愁客栈整体玻璃外观建筑及内外设计打造都由他自己独立完成，张德民笑着说：“我取了些我的画家邻居张建新的设计风，又取了些我的作家邻居刘慧敏的文学风，就建成了我自己有点文艺气息的‘乡愁客栈’。”接待游客中少不了文人墨客，也给客栈留下大量的墨宝，他又买下了前面邻居的房子，开春就开始扩建客栈。

随着菜籽沟艺术家村落声名鹊

起，以前起早贪黑拉去集市或县里售卖的土苹果、牛羊肉、农家菜等，现在都被主动上门的城里人买了回去。村民自家养的鸡，以及纯手工制作的洋芋粉条、风干馍馍，也被城里人买了不少。

接着，便有头脑转得快的村民开始通过微信或电话预订出售过年过节的花卷、大蒸饼、猪血馍馍，自己家磨的面粉、榨的清油、晒的干菜还有腌的咸菜酸菜。有第一家，便有第二家、第三家，村民尝到了旅游带来的甜头。

“香舍利农家乐”“高老三客栈”等等，能人纷纷回村，菜籽沟如今已有十六家独具风情、个性十足的民宿。

老严的树莓采摘园火了好多年了。老严清瘦矍铄，老夫妻将小院搞得红红火火。整个树莓园占地面积一百亩，每年六月底到八月初是树莓采摘季，远至港台，近至乌鲁木齐、吐鲁番、哈密等地的游客络绎不绝，树莓园日均客流量达一二百人次，每年接待各地游客近七千人次。树莓成熟期间有三十多名村民在树莓园固定摘果，年支出工人工资十二万元。

老严的小院花儿争相绽放，时令蔬菜从来不缺。五月会有大片的草莓成熟，七月黄黄的杏子在枝头招摇，九月土苹果“二秋子”能压折树梢，大个的西红柿需要木头架子支撑才能稳住秧苗。屋里的红木柜、留声机，还

麦加工成面粉，和的面筋骨好，味道香，吃在嘴里有嚼头，还好消化。奇台人一年365天里有350天都吃面食，年年如此，却一辈子都吃不厌。

奇台的汤饭有两种做法，一种是余汤，一种是熨锅。一般饭馆喜欢用余汤，家常的做法是熨锅。

先用电壶烧水备用。熨锅跟炒菜相似，火打着倒清油，如果家里有炸好的羊油可以少放一点。油开了把切好的羊肉放进去，翻炒到水分基本干了，火打小，加入生姜粉、花椒粉、酱油，如果家里有小孩或者老人怕羊肉膻的，可以稍微喷点醋。火放大，加入盐，翻炒几下，放进葱、蒜、青红椒，炒出葱蒜的香味后，放入切好的萝卜等菜，至半熟时，倒入开水。根据吃饭人数的多少和菜的多少，适量再加入水。

在等待水开的时候搓面。下面的过程很有趣，汤锅要小滚，各种菜在锅里上上下下，氤氲着热气，散发着香气，下面的人右手翻飞如燕子，迅速而准确地把揪好的面团丢进沸腾处，这样面与面之间不会粘住，都是独自在汤锅里游泳，菜香和肉香里慢慢融入了更多的面香，

的勇气，而我们努力的意义，是让父母老有所依。所以，在力所能及的范围内，在一切还来得及之前，我们多对父母多一点关心，多几句问候，多几次闲聊，多几回敞开心扉，多几分体谅。哪怕只是让他们多看几眼，哪怕只是在厨房里帮忙递个盘子，哪怕只是一起吃顿饭，哪怕只是拿一件旧物共同回忆往昔，多让他们眷恋一会跟我们在在一起的时光。

一念春风起，一念相思长。希望这个春天，暖风有信，春月无边。总有一些人，一起坐着就很开心。且将岁月深情看，世间温软，风轻云淡。

有那些不起眼的小摆设让人有穿越时空的恍惚感，从明媚的小院到怀旧的屋子，仿佛就是一抬脚的那一瞬间。一位来过六次的游客说：“这里有种魅力，可以让你什么都不用想，在小院里看看花喝喝茶，躺树下看猫猫狗狗打架，不看手机不用电脑，我想停下来，把那些被欲望与浮华遮住眼的本真找回来，把强加在肩上的沉重担子放下来，让这里的时光把我带回到最初的自己。”

菜籽沟有个传了几代人的草根戏班子，生旦净末丑熟稔又有范儿。茶余饭后咚咚锵锵，唢呐呀呀来一段，一个字“爽”。戏班里八十多岁的三弦手王吉村是州级非遗传承人，从十几岁开始弹了一辈子三弦也钟爱了一辈子三弦。菜籽沟的大姑娘小媳妇们还特别爱跳舞，一招一式有模有样，只要有空她们还坚持拍抖音，甚至还一本正经地跳上了湖南卫视。

生命在菜籽沟会有各种形态，经历过，各有精彩。看阳光在屋脊上打滚，看山顶老榆树上的老鸦窝盛满了阳光，雏鸟呢喃清脆悦耳；看农具歇在墙上，犁弓想把腿伸长，却被锄头嘲笑；看镰刀想圆成一轮满月，锄头的胳膊从不向外拐，牛绳盘桓，装订着农事的史书。

菜籽沟的晚霞像一件锦袍，披在山山岭岭，披在每个村民身上。

随着这奇妙香味的融合，面下完了。快速加入香菜和鸡精、盐，根据经验倒点醋，尝一尝，醋和盐要少了可以再加，其他基本已定型了。

快速调好味道，面、菜、肉经过炒制，奇妙香味的汤，劲道爽口的面，软硬合适的菜，一人一碗，滚烫的汤饭吹着吃，边吸溜边吃，吃得热火朝天，身也暖了，心也暖了，无比舒畅！

吃汤饭一般都要有配菜，一般奇台人家常的做法是切个生菜，比如胡萝卜、青萝卜、西红柿、黄瓜等时蔬，擦丝或者切片凉拌。

做汤饭用的菜没有规定，根据口味和各人喜好各有不同，比如可以用豆角、蘑菇、木耳、干花菜、干豆角、茄子等。出锅时调味的菜也可以有菠菜、豆腐、韭菜、香葱、蒜等。

各家的饭大同小异，有共性又有个性，非常有趣。千千万万个妈妈做的汤饭味道虽然不同，但有一样东西是共同的，那就是母亲对子女那浓浓的爱，不掺任何水分，没有任何泡沫，不管你走多远，回家吃上一碗妈妈亲手做的汤饭，你就是世界上最幸福的人！

三月的雨

□张秀花

三月里的小雨淅淅沥沥下个不停。清晨，睁开睡眼，推开窗户，春风拂面，毛毛细雨吻上我的脸颊。放眼望去，整个城市笼罩在一片烟雨迷雾中，不远处的酒楼，若隐若现，顶楼装饰的花灯，朦朦胧胧，被小雨薄云包裹着，似乎换了一幅模样。看着这场小雨，心里有种说不出的喜悦，于是，我穿好衣服，走出家门，漫步在烟波浩渺的小雨中，三月里的小雨，细如丝，密密的，像花针，像牛毛，似烟似雾，一股清新凉爽的气息扑面而来，久违的小雨呀！看到打伞的人们，我不仅在想，既美又贵的春雨，没有夏日里的狂暴，也没有秋天的冰冷，而是轻柔软绵，凉爽温润，沐浴在春雨中，感受春天带给我们的温柔。

雨中有我，我中有雨，走出三里多路，小雨并没有完全渗透我的衣服，反而觉得细润、潮湿而温暖，三月里的小雨就是这样有情有义，像润肤膏似的，抚慰历经寒冬干裂了的大地。小雨散落在树枝上，湿漉漉的，树枝微微泛着光泽，枝头藏着的嫩芽鼓起了褐色的骨朵儿，雨露慢慢渗入大地，哺育万物，唤醒小草，装扮春天，唤醒蒲公英，准备好小伞，飞向远方，唤醒冬小麦，向丰收出发。

三月里的小雨，是春的呼唤。农民看到淅淅沥沥的小雨，脸上乐开了花。春雨贵如油，雨过天晴，就可以抢墒播种了。一年之计在于春，有你主宰，万物才能生发。有你助力，大地才能春生夏长，繁花似锦。你是希望，是未来，是人们孕育梦想的黄金时节。

烟雨江南令无数人心驰神往，而北方古城的烟雨，也同样令人流连。来时，悄无声息，乌云缓缓移动，亭台楼阁，淹没在浓时淡的云雾中，平时飞驰的车也放缓缓速度，防雾灯穿过雨雾，忽闪忽闪，缓缓前行，古城仿佛披上一件神秘面纱。

远处的高楼被锁在浓雾里，天地浑然一体，远远望去，行人走在小雨中，身上像罩了一件薄纱，头顶飘着毛毛细雨，脚下踩着雨雾，朦胧的美感涌上心头，这便是好雨知时节，当春乃发生……

风很轻，只能撩起你的秀发，与风共舞，春风拂面，不寒而暖，当浓云笼罩大地，春风徐徐，像婴儿小手，抚摸你的脸颊，温柔又可爱，小雨湿湿的，滑滑的，柔柔的，秀发上也沾满了许多小水珠，似雾非雾。

春雨，随风潜入夜，润物细无声。有了你，大地生机勃勃，繁花似锦。

喜欢你，三月的小雨。

奇台汤饭

□马志娟



奇台的美食远近闻名，其中有一样家家都会做，男女老少都爱吃的饭叫汤饭。

奇台的汤饭不同于其他地方的小吃，比如陕西的汤面片，奇台人觉得味淡，河南的汤面条，太软糯，没嚼头，用奇台人的话说叫“囊囊稀稀的”，不喜欢。汤饭最适合在天冷的时候吃，比如

一晌贪欢

□王筱庆

黄昏时分，捧一卷诗书，任凭夕阳光辉泼洒书页。“帘外雨潺潺，春意阑珊。罗衾不耐五更寒。梦里不知身是客，一晌贪欢。……”读着李煜的《浪淘沙令·帘外雨潺潺》，我注视着“一晌贪欢”四字，久不回神。

恍惚中，我好像看到了母亲。母亲是典型的南方女子，身材娇小，皮肤白嫩，眉目清秀，尤其是那一双眼睛，非常漂亮，水灵灵的，眸底澄澈清亮，笑起来似有盈盈波光。后来嫁给父亲，年少的她跟随父亲来到新疆，她远离了父母、姊妹和朋友，扎根在新疆这片沃土。生活的重心也从她自己身上转移到了家庭，母亲最开心的事情就是给自己的父母姊妹打电话，聊聊最近的生活，抱怨生活的烦心事，可是再频繁的电话也难解相思之苦。

这两年因为工作的原因，父亲和我们都不在母亲身边，每次我们回到家时，母亲都很开心，见到我们时目光柔软，笑起来比春风还要醉人，她会帮我们解决生活上的琐事，不会让我们操心。等我们走后，她又会给小姨打电话诉说她的相思苦，说我们一走，她就感觉心里空落落的。有一次母亲生病独自在家，我急得焦头烂额想回家，养的孩子没有一个人能在身边照顾。我一愣，心里百感交集，想说什么，可是话到嘴边却怎么都说不出口。不知从何时起，母亲从原来的江南美人变得日益苍老，背也佝偻了，鬓发也变得霜白了，脚步也变得笨拙。这一瞬，我的心底滋长出无数尖刺，密密麻麻的疼，而漂泊在外的我，终于和母亲的境遇跨时空重合，那一刻，我真理解了她的不易，她的思念。

梦里不知身是客，几转春秋，几度沉浮。那些我们看腻的光影，习惯的事情，还有再日常不过的曾经，在游子父母的世界里，都是别样的风景，对于他们来

冬天、秋末、初春，从冷飕飕的外面回到温暖如春的家中，香喷喷、热乎乎的两碗汤饭下肚，所有的疲惫、寒冷、不顺心都一扫而光，让人从里到外都透着敞亮和欢愉。

汤饭是个笼统的称呼，如果要细分，按照面的不同形状可以分为：汤揪片子、炮仗子、汤面条、汤拨鱼儿、汤二截子、汤切刀子等。

奇台的羊肉汤饭香，还有一个原因是羊肉香。奇台本地的羊肉，因为水草丰美、空气清新的缘故，特别香，不腥膻。也可以做牛肉汤饭或者素汤饭，但都没羊肉汤饭香。

奇台的美食之所以能扬名立万还跟奇台的优质面粉息息相关。奇台拥有肥沃的黑土地，甘甜的天山雪水和地下井水浇灌着沃野千里，由于日照时间长、光照强、早晚温差大，奇台出产的小

说，也就不过贪恋子女在身边的那片刻欢愉，子女能陪着聊会儿天、吃个饭、报个平安，过得幸福、快乐、顺遂就是他们的一晌贪欢。暗中滴思亲泪，只恐思儿泪更多。对于远在千里之外的游子来说，父母健康平安就是我们最大的慰藉，最让我们无法接受的，是失去亲情后才开始反思，如果当初多些耐心，多些陪伴，一切是不是会不同？年少时不懂得时间的残酷，总觉得工作、事业才是重中之重。等到失去了才幡然醒悟，生老病死，真的不给人留任何后悔的余地。

父母在，不远游，游必有方。我们被父母爱着，所以应该有任何事情



《初春木垒》油画



《静姝》油画

苏红



俞忠山