

天山的麦

□吴溪年

奇台县七户乡的麦田在黄昏的时候是最美的。夕阳透过油墨般的云层漫过山坡，到达山脊的时候将麦田一分为二。山脊下的麦田如一幅巨大的版画，平整辽阔，色彩明黄。有条形的、方形的、菱形的、蝶形的、椭圆形的及不规则状的。远处，纵横交错的阡陌如狂草一般，勾勒出古村落蜿蜒的轮廓。云层渐渐高远，淡墨秋山，清水环流。山脚下的七户乡沉浸在初秋的夕照之下，炊烟袅袅，散发着一种新麦混合着草木的味道。那正是乡村麦收季的味道，将人间烟火一同卷了去，裹挟着飘向云霄。山脊的南坡麦浪滚滚。麦田顺着地势形成波浪形的气势，如一条条金黄色的绸带，披挂在山坡上，与蓝天白云交相辉映，分明就是米勒画笔下的金色麦田。向远处望去，在山坡的“地平线上”，显露出线条分明、层次渐进的阔大山体。黛色的山脊满目青绿，灌木、乔木、阔叶混交林次第向松林过渡，水墨皴染，工笔与写意兼具。天边则是朦胧的线条和白雪皑皑的雪峰。那一抹白，赋予了东天山秋日的神韵，秋日中透出一幅清凉的影像。山脊的边缘则形成一个平台，地势平缓，如天然露台。中部生长着一株高大的榆树，当地人称为“神树”。通常情况下，天山海拔超过1500米，单体榆树是很少能成活的。这棵古榆树龄270余年，树身粗壮，枝繁叶茂，树顶如巨大的伞盖。远看独立山脊，高大威霆。到了近前仰望，给人一种云端古风的感觉。不由得使人想起了天山天池边上的“定海神针”。天池上唯一一株百年榆树静静地守望着博格达峰，见证着周穆王与西王母瑶池相会的爱情传说。其沧桑的古韵与七户乡的古榆有着异曲同工之妙，仿佛根连着根。不得不说，这是东天山一脉相承的物种约定吧，带着一种神秘的物语灵性。古榆前是一大片开阔的草地。青碧的野草、五颜六色的野花形成天然的环境草场。平台东边还生长着大片的灌木，大多是天山北坡常见的野生蔷薇，淡红的果实如微型石榴，与古榆构成了灌乔共生的山地小生态。天色渐渐暗淡下来，云层开始向四面滑动，叠加成青灰、赭红、土黄、橘黄、青褐等色块，如生宣一般洇开。夕阳穿过斑斓的云层散射下来，如舞台上的射光灯，彩云涂抹，霞光普照，苍茫悠远。蹲在田边上，那近在眼前的小麦是如此的挺拔、葳蕤。纤细的麦秆、饱满的籽粒，针尖般的麦芒紧紧依偎着，又有着恰到好处地缝隙，给摇曳留足了空间，于是就有了经典的“麦浪滚滚”。在夕阳的映照下，麦穗呈现出古铜色，有着强烈的画面感和植物意趣。记得小时候，放学后最惬意的时光是在校门口的地摊上花一两分钱，买一个浸泡在水里的泡泡糖，是那种用马奶子草土法制作的，青涩、微甜。一路上都是泡泡的身影。但那时候并不宽裕，春天一有机会到田野，就会揉搓大把的麦穗。自然是那种青黄色的，既好脱粒，又方便咀嚼。搓好的麦粒青里透黄，轻轻吹去谷壳，一大把塞进嘴里，用力咀嚼，将青涩略带微甜的汁液咽下去，剩下的灰白粘牙物质就成了“泡泡糖”。水平高的人，能吹出遮住脸庞的泡泡，还能发出清脆的“嘎嘎”声。现在知道，其实那个粘牙的东西就是面筋。制作凉皮的时候，首先要洗面，洗出的奶白色浆液就成了制作凉皮的原料。剩下的面团经过蒸煮就成了面筋，蜂窝状的。原来我们嚼的“泡泡糖”便是面筋，它很有弹性和韧劲，这得益于新疆小麦的优良品质。

粮食，在中国这个农业大国里有着太多的精神遗产和历史记忆，秸秆上镌刻着多少沧海桑田，古今过往，如此的令人牵情一粟，魂牵梦绕。从古诗词里的“锄禾日当午，汗滴禾下土”的辛劳到“小饼如嚼月，中有酥与馅”的惬意；从“夜来南风起，小麦覆陇黄”的风光到“田家秋作苦，邻女春蚕寒”的耕耘；从“种豆南山下，草盛豆苗稀”的期盼到“喜看稻菽千重浪”的磅礴气势，无不蕴含着中国博大精深的农耕文明、稻作文化以及对粮食极度的敬畏与应有的尊重，成为了一种精神。如今，从吃饱到吃好，中国人从来没有像今天这样的畅快、惬意、富足，将朴素的一日三餐和“民以食为天”的古老农耕文明演绎得五彩缤纷。放眼望去，麦芒闪烁，一望无垠，这只是万亩旱田的一小部分，不愧是东天山的粮仓，新疆的藏粮之地。从左侧越过平缓的山坡，江布拉克景区朦朦胧胧，隐约可见青山、森林、麦黄，辽阔的万亩旱田与青云光影融为一体，雄浑壮丽。站在山脊边缘，望着来时的方向，蜿蜒的栈道、烽火台般的亭子、茂盛的草木、星罗棋布的村庄，绿色的植被与金色的麦田相互交织，一幅悠远恬静的农耕图景尽收眼底。地平线很远很远，只是一抹朦胧的线条，将准噶尔盆地广袤的地理地貌特征一览无遗地展现在人们面前，苍茫而狂野。七户乡的麦最适宜制作各种农家美食。面食是这里的特色，诸如拉条子、拨鱼子、切刀子、扁豆腐旗子、炒面、黄面、哨子面、风干馍、南瓜饼、胡麻蒸饼、土窑烤饼等。浓郁的麦香引来八方食客，给昔日寂静的小山村增添了热闹的气氛。其中，最具代表性的面食莫过于拌面和蒸饼了。七户乡地处奇台县东天山边缘，地势开阔，山势平缓，土地肥沃。山间多台地，形成连绵的平顶山，适宜旱田耕作。加上山地昼夜温差大，雨量适中，小麦生长期长，磨出的面粉微微透黄，碳水化合物在揉捻和拉伸的过程中释放出足够的韧性，拉出的面细如柳丝，白亮光洁，筋道顺滑，拌上土豆丝、油泼辣子、咸韭菜、老陈醋、蒜泥，酸辣浓郁的汤汁裹挟着拌面，不用咀嚼，就可以直接吸入肚中。农家蒸饼也是七户乡的一大特色美食。丰富的用料，传统的手艺，出锅的蒸饼蓬松柔软，切开来，五颜六色，层层叠叠，麦香四溢，与新疆油塔子有异曲同工之妙。蒸饼最核心的是它的“馅料”，也是蒸饼的灵魂所在。擀制好的面皮胡麻油打底，依次涂抹上姜黄、红曲、香豆子、胡麻粉等，层次分明，如水墨丹青。卷起、拉伸、盘整，蒸饼就制作好了。饼通常是指将谷物置于炉中烤制或煎制的干爽食物。器皿可以是诸如铁锅、铜锅、鏊子、石板、饅坑、吊炉、缸炉、火炉、土灶之类。而蒸则是于锅中、笼中、屉中，用蒸汽将食物焖熟。两者各有千秋，风味各异。至于为什么叫“蒸饼”，大概是烹饪方式和外形的因素更多一些吧。蒸饼一般都很大，有着烤饼一样的形状，锅盔一般的大气，所以，在形态和气质上更像是“饼”。但蒸饼在制作的时候会在外层敷上一层面皮，包裹住“馅料”，如此才能成型，完整，外表又有了一些“馍”的意思。更重要的是，它是蒸制出来的，所以在味道和口感上理所当然“馍”的家族。诸如花卷、花馍之类，只是蒸饼的“花”是藏在“饼”里面的。如此的形制构造、文字组合，妙趣横生，大概也是奇台县农耕文化的食趣体现吧，深厚的饮食文化和农耕智慧可见一斑。天色渐渐暗淡下来，远处的山透着黛色的青光，逶迤而去……

（该作品获“辉煌70年 壮丽新昌吉”征文成人组二等奖）

物华天宝 丝路

据说，一个人上了年纪的标志就是喜欢回忆过去，年少时的那些人和事，那些低矮的街道、那些定格场景，还有那令人难忘的味道，不时地闪现在脑海中。我的小学时光是在奇台县第一小学度过的。下了课，向西出校门，对面就是大名鼎鼎的奇台酒厂，所以那条叫北斗官巷的小街道一年四季都充斥着一股浓烈的酒香，只有过了西大街，那股酒香才会逐渐淡去。那时我家住在东风街，所以回家时必须向南通过南门市场。市场是在原有的马路上自然形成的，路的两边都是低矮的平房，有卖五金农具、服装鞋帽的，有卖瓜果蔬菜、生活用品的，每天熙熙攘攘，好不热闹。一进市场，就会传来维吾尔族大叔高亢的叫卖声：“烤肉，烤肉，没有结婚的羊娃子肉，不香不要钱。”炙热的烤肉槽子，隐约的炭火，一排排红白相间的新鲜羊肉，一缕缕袅袅升起的青白色油烟，再加上那混合着无烟煤和孜然的烤肉味道，让我垂涎欲滴！可一毛钱一串的价格实在是大贵了，而我们经常一起上下课的那些同学大多连五分钱都没有。每每此时，大家能做的也只能是加快脚步，逃离它的诱惑。过了烤肉摊，路两边摆着许多手推车，每个手推车上都会有一个方形木框的大玻璃罩，透过玻璃，就会看到里面码放整齐的黄色的黄面和凉皮。手推车前面是把条凳，上面常会有人坐着闷头吃面。而旁边那些围着干净围裙的大妈不是在低头忙活，就是操着地道的奇台话在招揽客人：“黄面糍皮子，黄面糍皮子，来，来，坐下吃。”也只有到了此时，我们才会在心里打个九九，看能不能找机会问父母要上两毛钱，好在哪家家里没饭的时候来这里过上一次瘾。

那时，家乡的人似乎都依着“黄面糍皮子”的叫法，而不是现在的“凉面凉皮”。奇台县旧称古城子，清末民初时商品贸易十分发达，是关内通往新疆的必经之地。当时曾与哈密、乌鲁木齐、伊犁并称为新疆的四大商埠，素有“金奇台”“旱码头”之称。奇台县境内民族众多，各民族之间相互学习、相互影响，逐渐形成了许多风味独特的饮食和小吃，其中不少蜚声疆内外，如过油肉拌面、黄面凉皮、雪花凉、手工酸奶等。但在幼时，其他的東西我们是不敢轻易奢望的，唯有黄面凉皮比较现实，一年之中偶能尝得一顿。到了初中，我上学时已不再经过南门市场了，但想吃黄面时，仍是循着旧例去老市场。还不待大妈开口招呼，就会忙着自己报：“一个黄面，大的。”家乡惯例，卖黄面的就一定要有凉皮，我却是独爱黄面的。大妈听了，抓上一把黄澄澄的面，抖搂几下后就会变成一大盘，加上少许面筋和凉粉，上面放点黄瓜或芹菜丝，再来点红汪汪的油泼辣子，最后浇上两大勺汤汁，一盘喷香的黄面就好了。吃上一口，那滋味……你要慢慢点，不能太快，太快了不但尝不到黄面的香味，还可能噎着。但要真噎着也没关系，大妈准会及时地给你端来一杯温度合适的砖茶，喝上一口醇茶，略作休息，再继续，直到最后将盘子里那浓浓的汤汁也一饮而尽。当然，倘若愿意再多花上几块钱，那就可以要上几串烤肉拌上一起吃，烤肉加黄面的味道定会令你唇齿留香，神清气爽……家乡的黄面凉皮声名远播主要因为它的确别具风味，但还有一个重要的原因——90年代早期，奇台县逐渐流行起大清早吃黄面烤肉，这种情况在奇台以外的地方是绝对见不到的，堪称家乡一大怪！早晨九点不到，市场里的人就会多起来，有一个人来的，有带家人的，有带朋友的，三五成群，不一会儿，黄面摊上就会围满了人。家乡出好酒，家乡的人也善饮，而酒醉的次日，几口黄面和半碗黄面的汤汁就是最好的醒酒之物。可惜，这于我都是二十多年前的事情了。随着时间的流逝，我不停地奔波，离家越来越远，回家的机会也愈来愈少，终究是将自己的家安在了异地。家乡的黄面凉皮渐渐成为了一种记忆和符号……有一次，携老友回家乡奇台，某晚，与儿时同学小酌了几杯，第二天一早，便接到了同学邀吃早饭的电话：“吃什么？”答：“黄面，还能吃啥？”还是那条老街，那些平房，只是随着城市的变迁，南门老市场已经告别了八九十年代它最辉煌的时刻。经营其他商品的商户早已迁往别处，只有几家卖黄面凉皮的坚持了下来，但记忆中的那些手推车早已没了踪影。现在卖黄面凉皮的商户都有自己固定的店面，加工和买卖都在店里完成，已不必像以前一样辛苦地用车推来推去了。后来，我还会不时地想起推车叫卖的大妈们，她们已经成为我乡愁里抹不去的一道风景。马上就要放假了，我又可以回家了，又可以去看望年迈的父母，又可以去寻找那些人、那些物、那些记忆中的碎片了……真想现在就去再吃一口那记忆中的奇台黄面呀！

（该作品获“辉煌70年 壮丽新昌吉”征文成人组三等奖）

奇台黄面

□谢虎

