



冬日乡村

□张立荣

车子在乡村路上行驶，映入眼帘的是一个白茫茫的世界。马路两边的农田已盖上雪被，树木上的积雪在朝阳下闪着耀眼的光。冬日的太阳挂在碧蓝的天空，以温情普照大地。白雪皑皑的原野，连绵起伏的雪山，戴着雪帽的青松，山脚下的东湾镇白杨河村像一幅水墨画，呈现出特有的意境。

渐近村庄，汽车的发动机声，惊扰了树上的麻雀，扑啦啦地从这棵树飞落到那棵树。躲在草窠里的野兔，探出头，警觉地蹦跳着逃向远方。走进村子，只有极少数的人家炊烟袅袅，绝大多数都门窗紧闭，少有人迹。

昨晚妹夫打来电话，今日要宰杀牲畜，邀请哥嫂来聚餐。气温日渐降低，昼夜温差变小，仓库里的食品能冻结的时候，人们开始宰杀牲畜，聚餐就演变成了一种仪式。

车子刚驶近妹夫家，一只大黄狗听到响动，从狗窝里探出身，一边吠叫，一边打量，兴奋地迎上来，摇着尾巴，追随在车的左右。它是我们从小养大的黄喜蛋，如今寄养在妹夫家。刚打开车门，黄喜蛋就扑上去，亲昵地舔我的手，又直立起来想舔我的脸。我抚摸着它的头，给予它安慰。打开袋子，倒出骨头，它边啃食，边侧目瞥人，露出羞涩的神情。

妹妹妹夫闻声出门相迎，请我们进屋。我说要赶快烧水磨刀做准备。妹夫说：“不着急，帮忙的人还忙着喂牲畜呢，来也在一个多小时了。”

远亲近邻陆陆续续地到来，男人们在外面忙活，七手八脚地进行分割。女人们在厨房忙碌，和面、盘面、拣菜、洗菜、切菜。一边叽叽喳喳地拉家常，一边叮叮咚咚地忙个不停。不一会，一块猪肉提进来，锅随后滋滋啦啦地响，香气便弥漫开来。

两头猪相继被处理后，男人们洗手进屋，在客厅落座。丰盛的饭菜端上餐桌，猪肉炒土豆条，猪肉炒酸菜，再配几个凉拌菜，这是属于白杨河村独有的杀猪菜。

席间，我好奇地询问：“有些人家，院子内外的雪地上，一个脚印都没有，人到哪里去了？”

有热心的邻居回应：“去城里了，年轻人都去城市发展了。年龄大的给儿女带孩子，五十岁左右还种地的，春天回村子，收了庄稼后，又回到县城的楼房，留守在村子里的都是喂养牲畜的，三个自然村留下的只有十几户人了。”

酒令行起，猜拳声响起。推杯换盏间，老王说，月底他家要宰猪，邀请在座的都到场。大李说，下月初他家要宰牛，请大家来吃肉喝酒，顺便问问亲朋好友们谁要牛肉。

一时间，女人们七嘴八舌安排起来：为父母买个猪后腿的，为女儿家买些排骨的，为兄弟姐妹买些五花肉、腱子肉的。不一会，要宰杀的猪牛已被分割得所剩无几。

太阳西斜，人们惦记圈里的牲畜要喂养，都起身告辞，拎起切割装袋的猪肉，向家赶去。

厨房里，发面已溢出面盆，妹妹赶做猪食馒头，院子里的锅灶上，蒸汽弥漫。

我们帮着把屋里屋外收拾好，也告辞回家。妹妹妹夫极力挽留，看挽留不住，又把肉、馒头、酸菜、葵花籽、打瓜籽打包成袋，装进车子，后备箱里被塞得满满当当。

车子启动，黄喜蛋从狗窝跑过来，摇着尾巴挡在车前，我打开车门，逗引它：“上车，带你回家！”它好像听懂了我的话，前爪搭上车来，犹豫着，却又退了下去，越退越远。狗窝里有黄喜蛋的孩子，在艰难的抉择后，它选择留下，承担作为母亲的责任。黄喜蛋站在路边，吠叫着送我们离去。

夜幕下，村庄里闪烁着点点灯光。我们知道，今日的喧闹，会从这一家延续到那一家，留守在村里的人们以这样的喧闹，感谢过去一年的辛苦耕耘，祈盼来年风调雨顺。

黄面，一碗长长的乡愁

□唐新运



黄面是用素卤汁浇拌而食的黄色凉面。凉面也称“过水面”，古代称为“冷淘”，据说源于唐朝，是指凉吃的面条。凉面在各地有各地的吃法，各地有各地的口味，各地有各地的特色，如中原凉面、四川“红油凉面”、陕西“狗肉凉面”、山东“麻酱凉面”、广东“鸡蛋凉面”、上海“粗条冷面”、山西“柳叶凉面”、天津“打卤凉面”、北京“素什锦凉面”、兰州“清汤牛肉凉面”、湖北“炸酱凉面”、台式凉面、吉林延吉冷面、新疆凉面等等。

在新疆奇台的各色美食小吃中，最有特色、最具代表性、最能吸引食客的，除了过油肉，还没有哪种美食能和黄面一较高低。

做出真正的奇台黄面，需要面粉、蓬灰、芥末、蒜泥、辣椒面、醋、酱油、淀粉、菠菜、味精、盐等主料和辅料。做黄面离不开蓬灰，就是将蓬灰溶于水和面。面粉里大多是淀粉，而淀粉其实如一盘散沙，没有面筋蛋白的帮助根本无法聚集凝结在一起。揉面就是把不同的面筋蛋白互相连接形成网状结构，如同面团的骨骼与肌肉，将淀粉凝聚起来，赋予面团韧性。蓬灰中含有碳酸钾，拉面加蓬灰的基本原理就是利用碳酸钾创制出碱性环境，使面筋蛋白形成更细密的网络结构，才能把面拉得更细长更筋道。

蓬灰，蓬草燃烧后流出汁液形成的晶状物，如同柴草燃烧后的灰烬。蓬草，生于丘陵、山地、荒滩，是一种含碱较高的植物。烧蓬灰，常在深秋，先把一坡一洼的蓬草拔下来，风吹日晒。在顺风之地挖一个很大的灶坑，蓬草半干，塞进去点燃，把干干湿湿的蓬草不断塞进灶坑，待火一灭，就在热灰里倒水，滋滋啦，冒出一股浓浓白烟。灶坑里的灰烬冷却结块，就是蓬灰，一块块一堆堆绿澄澄，像融化的玻璃，又如烧过的炉渣。

蓬灰出自天然，成分纯真。用蓬灰化水，蒸出的馒头馍馍蓬松绵软又可口。正宗的兰州牛肉面非用蓬灰水和面不可，否则，既抻拉不出细如棉线的“一窝丝”，也缺少筋道柔韧的口感。甘肃武威面皮子，正是因为在制作过程中添加了蓬灰，面皮才会颜色黄亮、口感筋道、风味独特，成为当地人最钟情的小吃之一。

奇台县现在制作黄面时，为保证面色泽黄亮，会在和面的水中加入梔子黄或用红花泡水 and 面，比加入蓬灰微带绿色的面更显

昨天睡得早，忘了关窗，一觉醒来，窗台上的马蹄莲已经向四周垂下，原本光滑嫩绿的叶片蜷缩成蜡黄小卷，摸上去叶片冰凉柔软，不复昨日的挺拔。

我忙将花盆放在有着地暖的地砖上，试图让它缓过来。致电母亲，母亲则先问了我有没有感冒，说到花的事她也无能为力，只让我将受冻的叶片从正常的部分剪除。

我坐在剪除完的花前难过。我并非爱花之人，可这马蹄莲却是我十四岁那年亲自栽上的，土自小区院子里挖出，又添了舅舅家花盆里的黑土，每年入夏会开出好看的马蹄状白花，花朵中间的佛焰苞像米粒点缀在黄色柱状上，花香不浓，只能算作淡雅，但却能让人安神。

在移栽它的第二年盛夏，它艰难地开出一朵花。虽然整个盛夏只开出了一朵花，但我却大受鼓舞。我高兴地捧着花盆，眼泪鼻涕横飞。在摇头晃脑中，我心想：“怎么着？它也开出一朵花来了！这花在我窗台，仅仅享受了晨曦与余晖，其余时都在阴暗处，不曾感受过烈日，但它有它的法子活着，还活得漂亮嘞！”思虑之间，微风裹挟着热浪滔滔而来，拂面时暖了心神，白色小花摇曳不止……

金黄油亮，梔子和红花均可入药，既可以作为食品食用，又能当作药材治病，倒有药食两用的效果。作为全国优质小麦生产基地，奇台县面粉质量上乘，面粉和成面团能吹出气球。有了好面粉，就一定能做出好面条。

和好的黄面面团醒好后揪成剂子，揉搓成条状拉长，抻拉出细如粉丝、状若龙须的面条，下锅在开水中翻两个滚捞出，过水，凉凉，装盘，调以芥末、蒜泥、油泼辣子、醋、酱油，配上焯水的嫩绿菠菜段，浇上素卤汁搅拌均匀，美味即成。

和面，揉面，醒面，抻面，煮面，所用食材完全一致，制作方法也无一异，但黄面入口味道大有不同，真正的机密和灵魂就在这看似简单，实则玄妙的素卤汁里。素卤汁各家有各家的味道，但共同的特点是绝不外传，如同武功秘籍，只能独有，从不分享。谁都知道同行是冤家，教会徒弟总有可能饿死师傅。

黄面制作，不仅仅是食物的加工，食材的形状改变，更是奇台人对食物的热爱、尊重、敬仰、感恩，把全部的心思和感情都融进了面里，那小心翼翼、凝神聚力、充满虔诚的过程，几近于沐浴更衣。

黄面的卤汁和拌菜里面如果放了豆芽、芹菜丁、黄瓜丝和韭菜段，就不是正宗的奇台黄面，奇台黄面里只放菠菜。如果一家黄面店的门头、招牌、店铺的玻璃上同时出现黄面、凉皮、擀面皮、牛筋面、高旦面，当地奇台人绝不会向前踏入一步半足。一间小小店铺，各种凉食应有尽有，味道肯定都不会太好，真正的小吃美食，全是花了功夫，又加上下传承，就是用心只做一种面。再怎样的爱意盈怀，也不宜分摊降落。

开在汽车站、大商场、步行街等人多路窄的黄面店，味道一般不会好，因为人多，所以不会用心去做也没有必要去做一盘真正的好黄面，店家根本不需要回头客，有些人一生可能只路过一回。真正的好黄面，就是好酒不怕巷子深。美食家天生长了狗鼻子，哪里有美食，一定能循味而至。一方水土养一方人，不但养人，还养庄稼和牲口。

黄面生意是真正的辛苦活，五更里起床和面，面条煮熟出锅，太阳已升上屋顶，佐料配好就到出摊时分，紧走慢赶，可能还会落在别人后面。卖完黄面，摊位收拾干净，太阳已经偏西，又得赶快回家为明天按时出摊作准备，可谓环环相扣，不敢懈怠，一年四季，年年如此。

坐路边方桌条凳，看摊主抓黄面入盘中，把芥末、油泼辣子、蒜泥、嫩绿菠菜等混合一起的素卤汁往面上浇，还没张口，馋虫早就向外爬，口水已往肚里咽。迫不及待从摊主手中接过盘来，还没坐稳，先挑一筷头吃了再说。此时此刻，只等一串一串又一串的烤肉来配黄面。从前奇台人吃黄面，是一只手拿一串烤肉，另一只手拿筷子，一口肉

爱人如养花

□郑子栋

高考后的炎炎夏季，它意外地开出了八朵白花，我振奋不已，这是从未有过的数量，从前最多不过五朵。我暗自高兴，兴许这花就是我呢？兴许我就是这花呢？可在高考成绩出来时，心却凉了半截——考砸了，砸得彻彻底底。

也许是年轻人心态好，很快就忘了旧的事物。对大学还是充满了期待，新奇的人、事、物目不暇接。学校不远处钱塘江的壮阔令人心生敬仰，这就是新生活的样貌吗？可我生出了期待之外的担忧——这一切都太好了，不像我应该得到的。我又想起那盆马蹄莲，给母亲打去电话询问，得知根坏掉一部分，刚去掉，又换了新土，倒是好了不少。听到此处，我觉得花与我的命运又紧紧地联系在一起了，让母亲务必照顾好那盆马蹄莲。

花是我的想法随着时间的流逝，逐渐变得模糊，工作的繁杂让我分身乏术。在我陷入困局的同时，花却生长得愈发茂盛，已经到了根深蒂固的程度，母亲怕小花盆放不下，已换了新的大花盆，换盆时还分取了部分送人。后来不经意地在某本养花的杂志上看到一句话：植物是要生长的，而且是不

父亲母亲

□武疆莉

半个多世纪前的一天，一位满怀热情的青年才俊昂首迈出山西医学院的大门，积极响应国家号召，怀揣梦想，手提一只书箱，辞亲远行，踏上了西行的列车。四天四夜，日夜兼程，他来到这遥远而陌生的地方——新疆。

二十世纪五十年代末，国家从全国首批培养的公共卫生专业毕业的大学生中经过反复动员、筛选，选拔了两名品学兼优的男同学分配到新疆卫生厅。随着新生力量的到来，自治区卫生厅成立了新疆最早的、唯一的流行病防治研究所，这也成为两位朝气蓬勃的知识青年立志贡献聪明才智、实现远大抱负的栖息地。他们创建实验室、上山下乡采标本、编纂教材、培训全疆公卫人员……

学习班上有一位毕业于自治区卫生学校的女学员，秀外慧中、勤奋好学，自然得到年轻教员的特别关注。你来我往，互帮互学……在热火朝天的工作和学习中，共同的理想将两颗青年男女的游子之心紧紧地连接在了一起，并于1961年底牵起了彼此的手，组成了一个温馨的家。

青年才俊是我的父亲，勤奋好学的女学员是我的母亲。父亲是家中长子，凭借着天资聪颖、勤奋上进，以及国家助学金、奖学金，读完小学、中学、大学。每每提起自己走过的路，父亲发自内心的对国家充满感恩之情，而父亲在他的职业生涯中也践行着报效祖国的赤子之心。

在我的记忆中，最常听到牧民们称呼父亲的就是“武大夫”，整天“武大夫”长“武大夫”短地跟在父亲身后。父亲经常利用工作之余，骑着马，背着药箱去牧民家义诊，和牧民们建立了深厚的友情。在缺医少药的牧区，遇到牧民们头痛脑热，父亲成了他们的希望，而这些可爱的牧民们以他们最纯朴的方式表达感激，手抓肉、酥油茶、包尔萨克、马奶酒，热情款待这位白衣天使。对我们来说，暑假里能和父亲一起受邀在牧民家做客，甭提是多么自豪的一件事了。

父亲长期在牧区工作，夏天无暇照顾我们姐妹，心里总有歉意，每年出差前总是给家里备足生活用品；工作之余采摘野蘑菇，仔细分辨晾晒蘑菇干；舍不得吃穿，积攒微薄的工资买鸡蛋、酸奶、羊肉等，以此来传递浓浓的父爱……

我的母亲心灵手巧、温文尔雅，在我们的大院里是出了名的爱干净、整洁。洗干净的裤子，母亲总是对好裤脚线放在枕头下面，压出裤缝。那时的房子大多都是客卧一体，我们家的床自始至终平整如熨烫般。

母亲有一手好针线活，我们姐妹们穿的新衣服总让邻里阿姨交口称赞。从秋冬到春夏，我们所有的新衣服、棉衣裤、棉鞋都是母亲亲自缝制的。在那个物质并不充裕的年代，想着法子把我们姐妹们打扮得漂漂亮亮。直到大学时期，我还穿着妈妈亲手做的棉衣、织的毛衣，是真正的“温暖”牌定制服装。

母亲为了让我们吃好，换着花样地做各种可口的饭菜，只要我们家做饭总是四处飘香。妈妈单位的年轻人来我们家蹭吃，那是家常便饭。妈妈觉得年轻人离家不易，总是热情招待，还常常帮他们缝缝补补。

在三十年的卫生事业中，我的父亲母亲兢兢业业，恪尽职守，足迹遍及天山南北。受父母影响，我们姐妹四人从小也都热爱学习。我们没有辜负父亲母亲的殷切期望，在各自的工作岗位上兢兢业业。

父亲母亲如今已年过九旬，二老身体健康、精神矍铄，仍以饱满的热情拥抱生活，始终保持着我们家做事一丝不苟、有条不紊的传统，家居环境秩序井然、一尘不染。对待生活的认真劲儿，纵是年轻人也望尘莫及。

不懈怠、不放弃，永远保持着挺拔的身姿，永远干干净净、智慧得体，这就是我可爱、可敬的父亲母亲。

