



仰望天山

□ 张子艺

天山是一个存在奇诡想象、漫长历史传说的远方。

《山海经》有云:又西三百五十里,曰天山,多金玉,有青雄黄。

出生在碎叶城的唐代诗人李白翻越了天山,来到长安——“明月出天山,苍茫云海间。”他一定见过天山的日出日落,这是必经之地。

武侠小说中有《七剑下天山》,天山派在作家梁羽生的笔下,贯穿了明清,是一个根系庞杂而具体的武林派别。

但天山毕竟又是真实存在的,真实到,每个人,只要想抵达,便能踏足前往。

新疆用“天”命名的地名很多,天山、天池美名远播。和丰县有天上草原,巴音布鲁克到库尔勒宁有一条越野爱好者趋之若鹜的电力天路,孟克特古道里有一个百年无人进入的天湖……

人类缘起时,“天”是个模糊而神圣的指代,人们可以将一切无法理解和解释的事儿都推给天:做了坏事要“遭天谴”;做了好事秘而不宣但“天知道”。这是一种超脱于现实逻辑的精神层面的信任。就如人们朴素地相信着,一年的季节轮转,四季更替,时间推移,星系运行,这些原本就存在于宇宙之间,只不过人类发现了这些规律

并按照规律指导生存、农事。

天山还出现在历史典籍里。《穆天子传》中记载,周穆王驾八骏西巡天下,行程三万五千里,到天山会见西王母。抵达后,西王母派神仙人来专门迎接,周穆王在天山瑶池不仅见到西王母,而且经过这一番宴请,也算是见识了仙界极为排场的场面,仙乐铮铮,光影缤纷,十分炫目。这样的传说,也给天山蒙上了一层神秘的光影和幻想。

天山是由三条东西走向的山脉构成的一组大型山系。地理书上这样记载它:天山是世界七大山系之一,位于地球上最大的一块陆地欧亚大陆腹地,天山东西横跨中国、哈萨克斯坦、吉尔吉斯斯坦和乌兹别克斯坦,同时也是世界上距离海洋最远的山系和全球干旱地区最大的山系。

在新疆,“三山夹两盆”是对地貌最经典的概括。1700多公里的天山山脉,将新疆划分为南疆和北疆。炎热与寒冷、干旱与湿润、荒凉与秀美、壮观与精致奇妙地汇集天山南北,塔里木盆地和准噶尔盆地作为分界线南北的两个盆地,展示出了迥异的外貌。

在伊犁河谷,最美的地方就是那

拉提草原,是世界四大河谷草原之一。只要站在那拉提的空中草原,就能看到银光闪烁的伊犁河,像飘带一样逶迤在草原上。河畔的牛羊悠闲地吃草、喝水,它们并不怕人,就算羊上来了车子,也没什么大不了,牛羊依旧慢吞吞地走路,反倒是越野车上的游客按捺不住,纷纷拿出手机拍下玻璃窗外距离牛羊最近的这个瞬间。

同时还能看到远方常年积雪的天山雪峰,它们温存地注视着草原上的阳光、风雨和一切,静默不语但又融化雪水滋养万物。

从那拉提朝着天山的方向出发,便是217国道,这条公路有个名字——“独库公路”,意即独山子到库车各取一个字命名的路,一条纵贯天山的景观大道。

进入独库公路,车队沿着一圈一圈的盘山公路前进,海拔逐渐高了起来。一路繁茂盛开的野花野草逐渐不见踪迹,开始有星星点点的雪片打在车窗上——出发之前明明是夏天,但登上雪山最高处,此地的雪新鲜得就像从未被融化过。

盘桓在天山之巅的独库公路上,“天山雪云常不开,千峰万岭雪崔嵬。”唐代诗人岑参诗句中的天山有

了真实而寒冷的触感。但只要越过最高处,就能明显感觉气温回升,道路两旁和山边的树木就是最明显的证据,它们开始逐渐茂盛,甚至由黄转绿,原本稀疏的丛林变得稠密。下山的路,海拔逐渐走低,人的身体也更加舒适。

从天山前往库车的路上,风貌已经完全不同。尖刀耸立一样的山峰,锐利的尖角似乎可以刺破蓝天。红色的山,黄色的山,黑色的山,山体险峻雄奇。

进入南疆,天山已在身后,塔里木盆地的太阳端端地在正中央,灿烂的阳光一览无余地照在人们的脸上,阿克苏的苹果,喀什的巴旦木和无花果、库尔勒的香梨,得益于塔克拉玛玛的沙漠性气候,像流淌着的蜂蜜。

新疆很甜,天山上的雪很厚,南疆北疆以天山为阻隔,但同时也因着天山南北不同的风貌,成就了当下的盛景。

神秘的天山暂时拂去面纱,但归来的人总会想起站在那拉提草原上仰望天山的那一刻——世界恍若静止,阳光一览无余,远处能看到的那座山,名天山。

前几天,我跟着朋友去郊区玩儿,看到路边的菜地里有一架架绿莹莹的豇豆,青艳如锦带飘舞。那一串串青绿和乡村屋顶的炊烟,一下子就把我拉回到过去的时光。

记得小时候,每到春天,母亲也会在老屋子前的一小块地里,撒上豇豆籽。大概一个月后,豇豆苗就能长半米多高,叶子密密麻麻,长势喜人,母亲用准备好的竹棍搭起一米多高的架子,让豇豆的藤蔓顺着支架向上生长。

到了水稻开花抽穗时,母亲就一手拎着篮子,一手牵着我,去摘豇豆。豇豆一根一根从茂密的叶子间垂吊下来,微风拂过,像一个个调皮的孩子在荡秋千。母亲指着那些又粗又长的豇豆说,就摘这种表皮刚从深绿变得浅绿的豇豆,它肉质厚实饱满,吃起来口感好。

刚摘下来的豇豆,捏在手里肉肉的、软软的。回到家,母亲将摘好的豇豆洗净,拿起一根豇豆撕去两边的筋条,再掐成小段,母亲掐完一根再拿起一根,看着一大把的豇豆,我问母亲,用刀切不是更快吗?母亲摸着我的头说:“傻孩子,用手掐才能吃出豇豆的原汁原味,不是什么事情都要快了才好。”

我也学着母亲的样子,一节一节地掐着豇豆。很快,一大把豇豆就掐完了。这时,母亲开始淘米,在炉灶上煮米饭。将米煮到八成熟时,用竹簸箕将米和米汤分离出来备用,我看着她麻利地从一个瓷缸子里挖出一勺白白的猪油,等油入锅融化后,母亲迅速将豇豆倒入锅中翻炒,放少许盐,炒至七分熟。接下来,用铁铲将豇豆铺垫整齐,再将竹簸箕中的米饭覆盖在豆角上面,

加入少许水,盖上木质锅盖,焖。

母亲蹲在土灶前往灶里添柴,带着火星的火苗噼里啪啦就蹿了出来,映得母亲的脸红彤彤的。随着锅里发出“滋滋”的响声,香味儿也顺着锅边儿冒出来。

等母亲终于揭开锅盖,那浓郁的香味立刻浸入口鼻,热气腾腾的白米饭,伴着油亮亮、绿莹莹的豇豆,让人垂涎欲滴。顾不上烫,我赶紧盛上一大碗,狼吞虎咽吃起来。

一碗焖饭下肚,清香柔软,口齿留香,让人心里生出丝丝暖意和幸福。

同伴的欢呼声将我回忆中唤醒,她举着手机大呼小叫地穿梭在豇豆架下,就如小时候的我一样。眼前的一串串豇豆,成了一串串乡愁。

豇豆上的乡愁

□ 聂小红

兰州 兰州(组诗)

□ 包包

想兰州

吃一碗牛肉面
是蹲在路边的想
宽有宽的韧劲
细有细的绵长

喝一碗“三泡台”
是坐在黄河边上的想
苦苦的心甘
甜甜的喜悦

喊一曲甜甜的“花儿”
是从心到口的想
想念的骆驼驮着盐巴
想念的尕妹子坐着羊皮筏

兰州,兰州
欲言又止,是一枚敦煌的月牙

在兰州

来兰州,不为一碗面排很长的队
就不算来过兰州。
来兰州,不蹲在街边吃一碗面
就不算来过兰州。
兰州有很多好去处
但一碗牛肉面皆可包含。

一碗热腾腾的牛肉面中
有奔腾的黄河水,也有
开满野花的草原。
无数牛羊,就这样口衔野花,在一只只粗瓷大碗中,走向了大千世界。

朝阳如新摘的果子

□ 李云漳

如果星星暂时被乌云囚禁,
那就放下,出门,
沿着历史的山脊,
去拾捡烟霞里的风骨。

朝阳如新摘的果子,
在微风中静坐,
觉悟出万丈光芒,
治愈暗夜的回响。

点燃火炬,
黑夜就有了纵深。
释放勇气,
去回应光明。



百花

第 3209 期

明艳葵花向阳开

〔中国画〕

张金玺 作

律动的湿地

□ 因果

泥沟湿地,美而不自知。

初春去,荒野得很。跟大多数秋天的农村一样,黄土地、黑土壤、绿庄稼,就像凡俗中一个黄头巾、黑裤子、绿褂儿的乡间女子。却在荒野边,间歇裸露一小块儿、一小块儿的碎石子戈壁;路边,黄色花穗儿、绿色叶子随风摇曳倒伏的芨芨草,像给荒野镶了边儿;点缀其间像散枝碎叶的柏树一样绿枝、粉紫花儿的红柳,过眼处让人感觉风情肆意、自在洒脱,时时眼前一亮。

在变化无穷的乡野里,农田、庄稼是令人亲近的。然而,戈壁沟壑里的红柳、荆棘、虬枝、树干和生趣盎然的微生物群则令人心生向往,又无法靠近,它们在脚步无法抵达的地方奋力拼搏,在目光所到之处倔强生长。它们生长得苍苍随性而恣意盎然,阳光洒在上面,有一种让人感动的野性之美。

真正进入泥沟湿地的腹地,才领略到她的丰富、奇特、不屈、倔强、深邃、旷达、富饶和美丽。

此时,放眼望去,初秋的清雅和疏离已略有显露。自由自在的芨芨草随风摇曳,自成风景,像草色的海洋,也像律动的草地。在这些地方,是一条又一条农用车行走出来的盐碱小路,掩映在草色里,召唤着行者的脚步。我们乘兴踏足,向着草海深处,也向着树生长的地方走去,那里,也是大片芦苇飘摇的地方。

一望无际的蓝天下,随风摇曳的芦苇荡让人目驰神往,心驰天外;波光粼粼的湖面,被厚实的芦苇像田埂一样圈围起来,幽蓝无比又草色悠悠;与湖泊毗邻的灰绿色草甸子傍身于湖泊群的西面,放眼望去,阳光洒在上面像许多精灵在跳舞,置身其中,给人一种深邃、旷达之美。

饕之味

□ 唐仪天

民勤人使用饕坑烤制食物的历史也许并不久远。但是,饕坑作为一种较为原始的土烤箱,在当地依然是实实在在的存在。饕坑食品,是一种利用农业生产产生的植物秸秆的热能烤制食物的方法。

饕坑,结构简单,取材容易,土坯和泥巴是构成一座饕坑的主要构件。乡下人用随地可取的土坯垒制出一个一米多长的长方形土箱,箱顶用发旋的方式封顶。有些人嫌发旋较麻烦,就用钢管或者钢筋作为横梁完成饕坑的封顶,像一个土质的箱子。迎面开口,便于烤制食物时,盛放着食物的饕坑板放入。饕坑用一毫米以上较厚的铁板制成,铁板的一头焊接一个便于抓手的把手。有些人家由于囊板的材质较薄,就把四围卷起边来,以加固它的硬度。饕坑食物时,用柴草和秸秆预先把饕坑烧到一定的温度。当温度达到可以把烤制的食物烧熟的程度,再把承载着食品的饕坑板置入饕坑之中的支撑梁上,此时,饕坑的墙壁已经烧到发白。然后,让饕坑里的烟统统冒出去。用土坯、炕面,或者铁板封住入口,再用和好的泥巴封住漏气走火的缝隙,最后封住饕坑上预留的烟囱。根据食材的大小确定时间的长短,一般来说,一个小时左右就可以出炉享用了。烤制出的

馍馍色泽金黄,皮脆里嫩。饕坑的馍馍在夏秋之际,不易发霉生毛,和民勤西瓜搭配食用最为适宜。西瓜的甜爽和饕坑的脆香,有机地结合在一起,成为大漠人家的即食快餐。

饕坑羊肉是应时而生的美味佳肴。民勤羊肉是这一方水土赐予人们的绝佳美味。民勤饕坑羊肉重在预先的腌制过程,羊肉可以卸成大块,也可以是整羊。葱姜蒜是必不可少佐料,再均匀地撒上配置好的各种粉质香料,反反复复用手抓拌均匀,让每一块肉都饱浸了香料的的味道。然后放入饕坑烤制,烤制好的羊肉,皮脆肉嫩,肥而不腻,瘦而不柴,食客吃相足以用大快朵颐来形容。

吃一顿饕坑羊肉,虽不是家常便饭那样随心所欲,但也不会过分地礼仪化。饱饭吃得,饱话说不得,喧哗张扬必定招来老辈人的指责。客人到齐了,打开饕坑,拉出饕坑,直接用饕坑盛着羊肉端上桌面,粗犷中充满一股盈室的豪气。客人根据自己的喜好,看上哪一块就吃哪一块。肥瘦大小,各取所需。嫩香的羊肉,鲜脆的蒜瓣,不仅仅满口生香,满屋都飘荡着羊肉特有的鲜香。

民勤享有“中国肉羊之乡”美称。饕坑羊肉当是羊肉中的豪华盛宴,久久留存在记忆深处。

花溪谷遐想

□ 赵会宁

去合水,本是无目的的。若要找个牵强的理由,是想把自己藏进午岭的褶皱。

在花溪谷,黑夜来得很快。它的黑是从西山口紧贴阳光的背漫过来的。

在黄昏,夕阳的晖和黑夜的黑是一组矛盾,又彼此填补着对方留下的空白。夕阳的晖更像一把尺子,它仔细丈量着花溪谷黄昏到傍晚的长度,逝去时是一寸一寸的,黑夜的黑却是大块大块地掩过来。

不久,大块的黑弥散开来,整个花溪谷全被淹没了。一声虫鸣的鸣叫从一棵白桦树的脚下蹦出来,夜裂开了一道细细的缝隙。

同时,在虫鸣的叫声中,花溪谷的另一扇门也开了。

白天在花溪谷转悠时遇见一个花农,才知铺满谷底的花叫马鞭草,开着紫色的细碎花朵,而且这花从六月底一开就能开到十月,花期罕见得长,花溪谷会不会有了这种蓝色?靠近南山的脚跟有一条溪流,用自己的身躯丈量着河床的长度,也丈量着这种紫色花的香能飘多远。

看花开,不如听花开,住在南山脚下的小木屋里,熄灭了所有的灯,细碎的花语有一句没一句地从谷底传来,花的香伴着性子四处飘荡,如鱼,都被钓起来。

其实,最爱的还是太白镇一穗水稻里装满的锦句。论色彩,这锦句是绿色的。在东西走向的山谷里,南北两面的连山像两根臂膀从午岭的腋下伸出来,一个山谷就被拥在了怀里。山

北的冷风吹不进来,山南的热浪涌不进来,那些嘈杂的声音被两只臂膀拦在外面,山谷里有的只是阳光,把一株一株稻子从泥土里摆拔出来,像箭簇一样,个个都有饱满的锋芒。在花溪谷,水虽在山脚,远离小木屋,但夜睡实有时,水声便高调起来,把黑色荡得有了几许轻盈。在太白,水从未主动走上前台,习惯了委身于一株株水稻的脚下,就像那些委身于山脚下青瓦红砖的屋舍,在绿色掩映中习惯了静默。行走在纵横的阡陌上,会不由自主地闭嘴,那么纯粹的绿色是不许被叨扰的。

回望午岭,只见一簇一簇屋舍聚拢而起的村落干净无比。再看向东西铺展开来的稻子,如崭新的绿毯,把一个山谷熨帖得十分舒坦。