



草原诗篇

□ 陈德胜

当第一缕晨光将赛什腾山的雪冠熔成鎏金冠冕时，我们的越野车已碾过最后一道沙丘的脊线，像一枚被朔风盖戳的邮筒，深深扎进花海子草原毛茸茸的绿浪里。草叶上的露珠还含着昨夜的星屑，被车轮惊醒的野兔从地洞探出毛球般的身子，尾巴尖沾着草屑，像个被阳光烘暖的逗号，轻轻点在这片刚探开睡眼的原野诗行里。

远远望见阿伊纳乡的毡房群落时，炊烟正以绠罗般的柔弧漫过栅栏。牧民古丽大姐提着铜壶候在帐外，壶嘴腾起的白雾裹着茯茶与鲜奶的甜香，在空气里织就一张嗅觉的丝绸。“快进来坐，奶茶刚结出奶皮呢！”她的笑容像草原初绽的马兰花，眼角的纹路里盛满阿尔金山的风，每一道都刻着游牧岁月的温柔褶皱。毡房火炉上沸腾的手抓羊肉泛着琥珀色的油光，肥瘦相间的肋条肉还在热气里颤着脂光，青盐粒如碎钻般撒落，旁边陶

碗里的酥油正晕开成云絮，连碗沿挂着的奶皮都凝着脂香。

巴合提别克大哥割下最嫩的羊肋。羊肉入口的刹那，脂香混着牧草的清冽在舌尖炸开，仿佛将整个草原的丰饶嚼进了五脏六腑。古丽大姐续奶茶的铜壶倾出褐红琼浆，在陶碗里旋出琥珀色的漩涡，碗沿奶皮被冲散成星子，漾起的涟漪恰似草原清晨的心跳。毡房外传来小马驹撒娇的嘶鸣，夹杂着木桩上牧羊犬的轻吠，这些声音被风揉碎，晒在洒满阳光的草甸上。

告别时，古丽大姐往我们包里塞了滚烫的馕饼和奶疙瘩，馕饼烙着牛粪火的焦纹。沿牧草疯长的小径攀爬阿尔金山，越往上，草原的绿越像画师层层晕染的绢帛，从鹅黄渐变为深碧。脚下忽涌花的浪潮；蓝紫的鸢尾举着盛满晨露的酒杯，明黄的蒲公英撑开绒伞，绛红的狼毒花摇着铃铛，草叶露珠溅上裤脚，冰凉触感让人想起

山涧跳荡的雪水。

登上山脊的刹那，整个海子草原如巨幅织锦铺展眼前。大小苏干湖似两枚嵌在绿绒上的蓝宝石，湖岸线蜿蜒成柳眉般的曲线。成群的牛羊低头啃食带露牧草——白绵羊如被风揉碎的云朵，黑牦牛似泼在绿毯上的墨点，红棕色骏马扬起鬃毛驰骋，马蹄溅起的露珠碎成钻石雨。几只斑头雁斜掠湖面，翘尖拍水声响如碎玉轻击，惊起的涟漪将岸边云影揉成满湖碎金。

更远处，赛什腾山与党河南山如披着银铠的守护者，雪线以下是黛青岩壁，之上覆着永恒银白。山巅云絮低得仿佛伸手可摘，被山风梳理成奔马、游丝、羊群，却始终在山峦肩头徘徊。山脚下，奇里克河如一匹银绸从草丛挤出，叮咚着穿越花海子，流向大小苏干湖。水流过处，芦苇草长势葱茏，草穗在风里颌首，应和着溪流的呢喃。

我们在山脊久坐，直到阳光将冲

锋衣晒出暖意。山谷来风裹着湖水微凉，混着牧草、泥土与野花的复合气息，如陈酿的草原香露。远处牧民骑马的身影似移动的棋子，吆喝声被风拉长，散落天地间，非但未破宁静，反为自然画卷添了几行灵动题跋。

蹲身触摸土地，草根在指缝间倔强生长，泥土里藏着碎石与昆虫蛻壳。忽然懂得，阿尔金山的宁静从不是死寂，而是万物共生的复调：羊群啃草时，草芽在根下悄然萌发；河水冲刷草原时，草缝正孕育绿意；牧民守护草原时，草原以丰饶回馈大美生态。

夕阳为群山染上蜜色时，我们沿原路下山。

回望处，大小苏干湖水面闪烁如撒满碎钻，牛羊循炊烟归向毡房，毡房顶青烟与晚霞交融成一匹霞缎。阿尔金山将这一切美好揽入怀中，时光在此放慢脚步，滤尽喧嚣，只余自然与生命最本真的模样，在天地间静静流淌，谱成一首永不褪色的宁静诗篇。

割麦

□ 吴农荣

春天，犁耜唱着谣曲
将种子送进泥土
在大地的怀抱里孕育梦想
温暖的季节涅槃出新生
青青麦苗推开露水的窗户
翻腾着丰收的暗示

炙热的阳光与滚烫的汗水调色
将滔滔金浪描绘得此起彼伏
那些艰难分蘖的日子
多少乡愁在拔节
多少汗水在灌浆
每一垄麦田都跳动着欢笑

针尖般的麦芒金子般的籽粒
像沉甸甸的心事压在肩头
一首唐诗与锄镰相遇
春种和夏收一直这样

在文字消失的地方
我看到了几顶草帽
和一再弯腰的镰刀……

绿绒蒿

□ 华竹

海拔三千四百米
绿绒蒿
挺起盛夏的细腰

冰舌吻过的侧嶺壑
黑土过于肥厚

骤降的大雪
将夏至的气温
直接颠覆为零度

绿绒蒿
身被一身刚毛
侠客般
站在雪线之上

守着祁连山
以及内心的翠绿
和柔软

玉兰引

□ 半 堇

三月的马蹄叩响冻土
风在古檐铁上烘焙暖意
秦州城一页未拆封的春信
在小河裂隙处游成细素的形状
不要探访那些曲折的隐喻
当辛夷树举起所有月光
积雪便从枝头漫出来
每片花瓣都是春天承兑的芬芳誓言



百花

第 3329 期

水韵墨意入山语

〔中国画〕

杨国俊 作

山野记忆

□ 魏文晶

前几日翻阅专业书籍，方知藜藿一词中的“藜”者，是一年生草本植物，其嫩叶可食，亦称“灰条”，顿觉恍然，这不正是小时候最熟悉的灰条么。野草萋萋，野花离离，记忆中那些长满山坡沟壑的青草、野花、酸果、山芹，一时都在眼前鲜活起来……

挖大蒜、拔辣辣、剥苜蓿，便是我和小伙伴们乐此不疲的事。辣辣的叶子呈小小的三角形，像一面面小旗帜点缀在枝叶上，拽住枝叶轻轻往外拉，根须便一点点露出地面，细细泛白的根子上粘挂着新鲜的泥土，轻轻一捋送进嘴里，那和着泥土味的辣味便定格成童年的味道。小蒜倒是稀缺的，得遍寻坎坎青芹，它的叶子类似小葱，发达的根系藏在泥土里，呈小小的圆球状，叶子和根均可食。母亲会用清水将泥土冲洗干净，和上几根韭菜，切碎，撒上一撮盐，浇上几滴醋，一小碟美味的咸菜便做好了。至于丁丁棒槌究竟为何种植物，至今也无法说清，只记得它根子椭圆呈褐色，嚼食即有甘蔗般的甜味。

农历四五月，大片的麦苗开始疯长，田地里的杂草在阳光雨露的滋润下和麦苗争夺领地，我们便去拔除田。在我的印象里，麦田里长得最旺盛的草就是灰条，这种草有不规则的叶子，其茎直立，又带紫红色。一阵工夫，拔出的灰条便堆

无论离家多久，不管走得多远，那些树的模样你一定记得。

祖上传下来的老宅旁，多半长着枝繁叶茂的核桃树。“核桃树大，柴垛子高。”核桃树曾经是殷实之家的标志。新建的宅院旁，也必会栽上几棵小核桃树，和孩子们一起长大。

核桃干果能补脑强身，核桃油属于上等好油，加之核桃木是优质木料，因而庄户人都把核桃树另眼看待，至少每年施冬肥、夏灌水是其他果树所没有的待遇。

白杨树通常绕外墙栽一圈，又高又直，像守护家园的卫兵。这种树好栽好活，树身和叶子银光闪耀，树梢直刺蓝天，称之为钻天杨是有道理的。喜鹊最喜欢把窝搭在钻天杨上，只要听到喳喳喳喳的叫声总被视为好兆头。

院墙外也栽国槐，也就是土槐。土槐长起来慢条斯理，水桶粗细者，树龄少则几十年，多则上百年。土槐结槐米，因是药材而价钱不错，所以每年夏天摘槐米就是件十分重要的事。

杏树、桃树、梨树、苹果树一般都栽于院内，而花椒树满身是刺，通常随便栽在菜园子或大门外，走路时过来捋几把椒叶，摘些花椒也不大要紧，刺实在太多了，一时半会儿摘不了多少的。

那些树开花结果的样子你一定比谁都记得清楚。每年最先开花的是桃杏，桃花红艳，杏花粉白，前者疏朗如梅，后者繁花满枝，各自成趣。接下来是娇嫩如雪的梨花、白中带粉的苹果花、火炬一样的石榴花，竞相开放的花儿招蜂引蝶，院子里一派生机盎然。

麦子收上场，杏子刚好熟。有肉厚甜美的牛心杏，有酸里透甜的呱呱杏，一甜一酸，各有风味。夏末是桃子成熟的季节，好吃莫过于离核桃，外表绿中泛白，内里果肉粉红如胭脂，味道酸甜可口十分诱人。梨有好几种，最好是香蕉梨，状如葫芦，成熟后与苹果同放几日，入口软糯香甜没有半点渣，一口气能吃三五个。

当年，家中有秦冠和黄元帅两种苹果树。秋上收了果子，专门藏于一间房内，门上有铁将军把守。只不过锁子并不能将那些丝丝缕缕从门缝和墙缝里飘出来的果香锁住。

除了果树，院子如果足够大，四周一定会栽上泡桐。泡桐树长得快，几年时间就会高过房顶。犹记得每年初夏，泡桐树会开出满树喇叭一样的紫花，女孩子最喜欢穿花成冠戴在头上。

时常忆起秋天的雨夜，伴随着泡桐叶上的雨水打落在青瓦上的叮当声，一盏昏黄的灯下，在那微微寒凉的夜里，你常常捧着书本，沉浸于文字中不得自拔，那是终生难忘的一份美好记忆。

香椿树一般长在院子的某个角上，挺拔笔直，总有种鹤立鸡群的优越感。香椿芽是时令蔬菜，凉拌香椿，香椿炒鸡蛋，相信没有人不爱吃。香椿树开黄色细小的絮状花，有淡淡的香味。香椿树的果实是椭圆形，成熟后会炸裂，神奇的是每粒种子都有一对薄如蝉翼的小翅膀，朔风劲烈时，种子会乘风远走高飞，到很远的地方去安家落户，香椿树因此又

叫会飞的树。

枣树和柿子树的地盘总在院子角落或屋后不显眼处，可见它们并不受宠。但没有一棵树不爱慕春天，没有一棵树能容忍阳光和雨水的忽视，它们会避开其他树木的层层封锁，努力伸展枝丫寻找生存空间，这就是歪脖子枣树总将身子探出墙外的原因。

还有楸树，开粉紫花，果实像“长豇豆”挂在树枝上，也总是在院外和核桃树不远不近做着伴儿。那些树当中，核桃木、杏木、椿木、枣木、土槐木木质坚硬，纹理细密，是硬木头，常用来做门边窗框、桌椅板凳，案板等精细家具。杨木、楸木、泡桐这些软木头，多用来做一般家具或盖房子，这就是树各有用处，核桃木再好，也不能做风箱和门扇啊。

细想每一棵树，都有自己的故事，这棵树从哪里来，经历过怎样的风雨才成长为一棵大树？回想起来，有关家园的记忆，几乎就是关于树的记忆。你在那些树下乘凉、玩耍、读书、听故事，看树上花开花落，目睹果实由小变大。你攀爬过那些树，欺负过那些树，它们身上有你留下的疤痕。可树是宽厚包容的，它们懂得你的喜怒哀乐，任由你从小胡闹到大，直至成为远行客。

那些树常常有模有样地走入你的梦境。每个春天，它们总不忘在缕缕风中为你捎来故园的气息。那些天蓝如洗，月似水银的夜晚，那些硕果压弯枝头的景象，还有父母操劳老去的身影，连同整个院子，整座村庄，一旦细细想起来，便是再也回不去的时候了。这时，你就会有种要哭的冲动，因为你突然明白，那些树，不光长在你曾经的家园里，更是长在你心里，你的血脉中。

成一堆，母亲嘱咐我将灰条顶端最嫩的部分掐下来放进竹筐里，说回家后凉拌了吃。

灰条菜叶子的背面呈银灰色，布满了灰白色的细小颗粒，轻轻一搓，便有闪亮的粉末状灰条粉附着在手上，所以下锅之前先得将它搓下来，清水洗干净，开水下锅焯煮，再用凉水过水，捏干水分，散落在盘子里，撒上盐，浇上醋，把捣碎的蒜泥和葱花撒酒其上，将热好的油浇上去，随着“啦啦啦”的声音，香气在白雾中弥散开来，一盘灰条菜便做好了。

历代文学作品中中对灰灰菜的记载，除《韩非子》之外还有不少，最早大约可追溯至先秦时期的《诗经》。《诗经·小雅》中写道：南山有台，北山有莱，“莱”有时会被误认作“菜”，晋代陆机《草木疏》解释：“莱，藜也。”《尔雅》称藜为“藿”。“藜”字取“藜”意，有数量众多的含义。《红楼梦》里平儿向刘姥姥要的“灰条菜干子”其实就是风干的灰条，晒干的灰条可以泡软后炖鱼、烧肉，据说也别有风味。

而今，我们早已走过那些贫瘠而难忘的岁月，该怎样铭记那些逐渐斑驳的时光，该如何感恩这片无垠的厚土，该如何吟诵我的童年、我的牵挂、我的故乡？握笔的手写不尽悲欢交集的时光，广袤的大地呵，请接受我的礼赞！