



学艺  
◎陈顺源

## 越过天山

◎袁旭元

飞机晚点近两小时，直至夜半时分，我才随支教团抵达新疆伊犁。伊犁机场出口处，一如既往高大帅气的阿荣在那焦急张望着。一年多未见，刚四十出头的阿荣已然两鬓发白。阿荣热情地招呼我们一行，久别重逢的感觉让我们感慨万千。

阿荣一年半前被组织选派支援新疆伊犁州。

初秋的伊犁凉爽宜人，伊宁市机场路两旁整齐地耸立着茂密的榆树，仿佛是在列队欢迎四方来客或故人来伊。路的一侧有一道宽约一米五的沟渠，当天水流湍急，但清澈见底，是天山雪水、伊犁河水，或是前晚天降甘霖的缘故。街角有几棵石榴树，树上的石榴已经成熟，慢慢咧开嘴，露出了洁白的牙齿。

来不及细品伊犁的独特风土人情，第二天上午，支教团来到伊犁州伊宁县第二中学。从2011年第七轮援疆开始，南通市对口援建伊宁县。从2014年开始，5位援疆老师每天都在晨曦中迎接学生，晚自修辅导到最后一刻才离开。2015年，伊宁二中高考创造了奇迹，打破建校51年无人超600分的历史，并成功实现清华、北大录取“零”突破。

座谈会上，当我们问及支教老师教学生活情况时，伊宁县的王书记动情地说：“刚开始到伊宁时，好多支教老师有点水土不服，无论是环境、时差还是饮食等方面一时都难以适应，但生活了一段时间后，老师们都能和孩子们打成一片。一位周老师援疆一年半后，按规定要返回南通。临别时，学生们纷纷给周老师准备了自己精心制作的各种小礼物，有的学生则抱着老师痛哭不已，老师也泪流不止。周老师当即决定，向前指申请再留一年半，将这批孩子护送毕业，送入大学。”

支教团按照既定任务，两天后越过天山来到克州。克州又称为万山之州，我们行驶在天山之南峡谷之中，

仿佛穿梭于历史的长廊。阳光如同细密的丝线，将群山绣上璀璨的金边，不停地闪烁着古老而又神秘的光芒，延展至遥远天际。山坡上的每一道沙纹和河谷里终年不断的溪流都是岁月的笔触。

牧民在峡谷平坦处，临水而居，不紧不慢地骑马放牧，牦牛和绵羊在墨绿的草甸上悠闲地踱步，时而挑两根嫩草细细咀嚼，时间仿佛在这一刻凝固成一幅浓墨重彩的油画。远处的山峦苍莽起伏，雪峰被笼在淡蓝色岚气里，几与天接，让人不由自主想起“青海长云暗雪山，孤城遥望玉门关”……无数外地游客追随着《我的阿勒泰》的脚步，越过天山来到这里一睹人间仙境。

这个季节是克州最好最美的季节，而每年十一月到次年的四月份，由于气候干旱，土地缺少植被保护，常有沙尘暴肆虐，天空灰蒙蒙的，有时甚至漆黑一片，走在路上，沙尘充斥口鼻。俗话说：一天口含二两土，白天不够晚上补。初到这里的支教老师都会惊慌失措。对口支援克州的阿海不断地给我们介绍着克州的情况。“今年克州雨水较往年多，天山南麓是典型的雅丹地貌，陡降的雨水和雪山冰川融化形成的雪水冲刷山体，常会形成泥石流，将路冲垮，你们可能没在意，我们已经走了好几段临时修建的道路了。下午4点后，随着气温升高，在山顶雪水会悄悄地形成小堰塞湖，随时有泥石流的风险，因此，我们必须在4点前返回乌恰县城。”

沿着蜿蜒的公路，汽车在不断爬升，不知不觉中我们来到祖国西陲第一小学，乌恰县吉根乡小学。乌恰县位于天山南麓与昆仑山的接合部，西北部与吉尔吉斯斯坦接壤，边境线长达410公里。乌恰自然条件恶劣，地处强震带，近五年来发生三级以上地震有100次左右，冬天平均气温-20℃。学校背依昆仑山脉，海拔

2800米左右，紫外线极强，校长和老师们皮肤都呈黑红色，他们笑称是帕米尔红，和马尔代夫蓝一样，都是大自然馈赠的礼物。校园距离集镇较远，显得空旷幽远，学生和老师平时基本上都吃住在学校。

校长是乌恰人，开朗健谈，克州师范学校毕业后从教至今，他的学生小李今年于新疆大学毕业也返回家乡，来到吉根乡小学任教。我问他学校老师有没有越过天山、看过大海。传统新疆民居的外墙面颜色通常会有蓝色、黄色、绿色和白色等，蓝色寓意大海，从房屋的颜色上能看出新疆人民对大海的向往。

“天山难越呢。吉根乡是祖国西极，距离喀什机场200多公里，且基本上都是普通国道，还常常被泥石流和地震等破坏。受制于费用和时间，我们的老师们很少有机会越过天山。不过，现在国家开设了内地新疆高中班，我们有些孩子会越过天山，到内地接受良好的教育，同时，你们江苏每年都有可亲可爱的老师来到我们乌恰支教，传道授业解惑。听说我们今年克州二中的高考本科率已经达到70%了。”

返程最后一天晚上，阿海请我小聚以作道别，当我问及他援疆这段日子的情况，他轻描淡写，不愿多言。“我只是经历了每个援疆人都经历过的经历，有点苦但很充实也很有意义。只是有两次夜里12点多，妻子打电话说，丫头想老爸了。”大海扭过头去。他乡的夜空更是遥远。

归途中，我透过飞机舷窗，看到秋天的天空渐渐地加深了蓝色调子，云更高更白，时凝时散，多少给人带来潇湘之意。朵朵白云不远万里，越过天山，在一样的天空下、不一样的广阔中，化作风、化作雨，滋润着新疆大地，护佑着美丽的石榴花开遍天山南北，香飘万里。

走马  
天下

## 节日里的味道

◎朱志成

逢年过节，人们总会想方设法回到老家，与家人一起做一桌美食。小时候，每逢中秋、国庆、春节等节日，杀鸡宰鱼是少不了的，再买点瓜子，煮点花生，蒸点枣花馒头，富裕一些的，还可以红烧一些牛羊肉、海鲜之类。当然，必不可少的就是过节时能喝上一碗母亲做的豆腐脑。

每年从地里收获的黄豆，除了拿出一部分去换钱外，还要留下一部分做豆腐脑吃，这也早已成了家里约定俗成的规矩。想要做出一碗美味的豆腐脑，可是一个复杂的过程，必须得有一个“老把式”坐镇。我的母亲苗金换，是村里远近闻名的“豆腐脑专家”，没有啥大本领，唯一擅长的就是能做一锅香气扑鼻的豆腐脑。

在做豆腐脑之前，母亲都是默默地提前准备各种所需材料。当然，过节过的就是气氛，村里不只是母亲一人，其他人家也都早早忙着准备，生怕落了下风。

黄豆要挑选新收获的，那种陈年老豆万万不能用，因为做出来的豆腐脑，味道会有天壤之别。每次在做豆腐脑前，母亲总会唠叨几句：“你看这黄豆多硬，可是‘泡’久了，不也还是会变软，人又何尝不是呢？”是啊，仔细品品，母亲的话，何尝不是在告诫我：“环境是可以改变人的，你小子可不要娶了媳妇儿忘了娘。”

泡黄豆前，挑选黄豆也是蛮有讲究的。当然，挑选黄豆的原则只有一个，那就是必须保证粒粒饱满，那些有虫眼、破损的“坏豆”，要被丢去喂给鸡鸭吃。

在挑选好黄豆后，便早早地把黄豆“泡上”，要用水浸泡四个小时以上，以确保每一颗黄豆都“喝饱了水”，“肚子”变得圆鼓鼓的。此外，还要提前把石磨安装好，这可是将黄豆变成豆汁的“神器”。

一切准备就绪，母亲开始吆喝父亲配合磨豆腐。父亲双手握住推磨的木棍，顺时针推着石磨一圈一圈转，母亲用勺子一勺一勺默契地把黄豆放进石磨孔里，还不时往石磨孔里加点水，乳白色的豆

玉兰  
一瓣

汁就慢慢地从石磨周边流出来，大块大块地滴到放石磨下面的铁盆里。

待黄豆都磨成豆汁后，接下来，就要开始过滤出渣。这一步母亲经常一个人处理，因为她生怕我们帮倒忙，但凡操作不规范，都会导致豆腐脑失去“嫩滑爽口”的口感。在磨好豆汁的大盆里，要先撒上一些炸过食之后的“底油渣”，用来除去浮在豆汁上的“豆汁沫”。然后，用一个孔特别细的纱网将豆汁进行多次过滤，确保豆汁全部被“洗出”。

将过滤好的豆汁，用火加热，最好是木柴，这样烧制的豆腐脑会有一种灶火香。当然，没有木柴，也可用煤气，但火势要稳。刚开始，要用大火煮沸，待豆汁沸腾后进行“点卤”。“点卤”可以放提前活好的石膏水，也可以放入香醋。因为石膏对身体有害，母亲通常都是用醋和番茄汁进行“点卤”。待豆汁结块后，转小火慢烧。

在小火慢烧的过程中，母亲通常会将过滤出来的豆渣，与我们喜欢吃的韭菜、蘑菇、粉条混在一起，揉成乒乓球大小的形状，放入锅中，与豆腐脑一起熬制。如果家里有晾晒好的芝麻叶，也可以放进去，汤汁中还会增添一股香气扑鼻的芝麻香。等锅中的豆腐脑噗嗤噗嗤地冒泡，也就意味着一锅豆腐脑可以圆满地出锅了。

做豆腐脑的每一个细节，都体现着技术，所以整个过程必须得有“老把式”掌勺。看着热气腾腾的豆腐脑，每个人盛上一碗，嘴里全是香甜，眼里全是高兴，这件大事有了着落，也代表着节日的团圆正席马上要开始了。

如今，豆腐脑依旧是逢年过节饭桌上不可缺少的美食。可惜的是，现在会做这份美食的年轻人已经不多了。即使会做，可能大部分也都极少再亲自张罗着自己做，更多的是选择到集市上去买上几碗。

我们怀念亲人，怀念曾与家人一起费心费力做豆腐脑的日子，这些都是我们的宝贵记忆。