



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,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,将路道冲垮,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,我们必须要在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事情,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

汁就慢慢地从石磨周边流出来,大块大块地滴到放在石磨下面的铁盆里。

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物之后的“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。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。

玉兰
一瓣