

昌吉行(三章)

■蔡飞跃

泉昌亭

宛若安谧的守望者,悠然屹立在阿什里乡天鹅小镇,坚定地托起“泉昌亭”横梁。披满阳光的四角亭,哈萨克歌手加尔肯别克眼中闪烁着对泉州的感恩。他弹起冬不拉,独唱的闽南语歌《爱拼才会赢》引起共鸣,合唱的声波汇成时代强音,在凝聚着援疆泉州人智慧的牧民小区飘荡。

风情奇异的昌吉,泉州援疆干部暂时搁下天伦之乐,从晋江两岸不远千里而来,携手这片土地的人民,绘就一天一个样的发展画卷。他们来了,不仅仅是生活的改善,更是心灵的慰藉。他们与这块土地结下的深厚情谊,如同璀璨的星辰,照亮许多人无法复制的履程。跨越山海的支援,圆满诠释民族团结与和谐相处。

加尔肯别克的笑颜仿似努尔加水库的秋风,温着我们的内心。他的闽南语歌曲宛如悠扬的牧歌,穿越天山山脉,传遍努尔加大峡谷。

泉州援疆干部在汗水中收获信任,25年厚谊浓缩在“泉昌亭”上。

爱无垠

静得掉根针都能听见,与我对坐的二十岁哈萨克青年,阳光,健谈,已辨别不出再障性贫血患者的明显征象。

他的名字,恰如天山上的风,纯净而舒扬。

他很不幸,一年前,还未领到高校录取通知书,却被查出病情,他在庙尔沟乡痛苦挣扎,显得无力与孤独,他的眼神,流露出对生命的渴望和对校园的向往。他是幸运的,泉州援疆分指挥部怜惜他的逆境,昌吉市政府心疼他的苦痛。四面八方的正能量,汇聚成股股暖流,滋养他的生命。

爱心人士不分你我,带着希望,带着爱,穿越茫茫人海,他们不求回报,只愿他尽快站在艳阳下,品味生活的美好。

关爱,像阳日,给予这位青年无限的希望和力量;关爱,似祥风,鼓舞他的信心。来自泉州的关怀是他最坚强的后盾。他像花朵知道感恩甘霖,感恩妹妹捐献造血干细胞,感恩爱心人士的慷慨解囊。他的最大愿望,是造访泉州第二故乡。

我愿意邀你为他共唱平安曲,让无垠的爱散发光芒,将他重新活跃在篮球场上的身影映照。

古树村

胡杨树叶还没有黄透,淡黄的色泽给戈壁深处抹上别样的韵致。一脚踏入古树聚居的村落,时间就慢了下来。驻足间,忽略了风的呢喃,也怠慢了高天上的白云;心思只关注枝丫上的鸟语,还有乔木的卓尔伟岸。

在光阴慢下来的时刻,我像久别的朋友紧紧拥抱胡杨树。倘使不是指尖传来的触感,还以为是在梦境。胡杨树,昌吉哈萨克人口中的“玉郎托格”,大漠中的英雄。我身边的胡杨林,根系深植于老龙河,吸取盐碱的苦涩,高举金色树冠与蓝天相互映衬,独领戈壁瀚海风采。

感动双眸的胡杨树,它们在贫瘠之地开花、繁衍,将戈壁滩的美景和希望渲染。它们坚忍不拔,与坚守老龙河的种稻人,都是沙漠生态的捍卫者。

想起胡杨树,便想起泉州援疆亲人。



(视觉中国)

妈妈的味道

■新玲

近年来,我妈记忆力大不如前,经常做菜忘了放盐,或者盐放多了,但是,我们不敢抱怨,因为从小有外公宠着,我妈就不会做饭。据说她刚嫁给我爸的时候,还曾经把稀粥煮糊了,可是我爹不敢指责她,毕竟一旁的我外公瞪眼看着女婿呢。老爸只能自我调侃,嘿嘿地笑着说他最喜欢吃锅巴,这稀饭让他吃到锅巴香了。

但我妈毕竟是要当贤妻良母的,所以婚后她还是认真“洗手做羹汤”,大菜不会做,没关系,小菜小吃总能让我们吃得津津有味,其中还有几个她拿得出手的,是专属于妈妈的味道。

每到七夕,老妈就会在床上摆满好吃好玩的,口里念着泉州传统民谣:“七月初七七娘生,七枝清香来拜请;七块碰粉七蕊花,七座灯科七只金;混沌甜糜豆干酒,恭请七娘来吃酒。”恭请七仙女来吃席,还说她们是我干妈,会保佑我长大。这一天,老妈要搓敬“七娘”的糖粿。她用糯米粉加凉水调成粉团,搓成玻璃珠大小的丸子,放在案桌上,再用掌心轻轻一按成为扁圆形,最后用指头压出圆凹形,一个糖粿就做好了。我很好奇:它和传统的“冬至丸”做法很像,可是为什么多一个“圆坑”?老妈说:“牛郎织女一年才

见一次,是不是会欢喜到流泪啊,这是用来盛放织女眼泪的!”对我来说,它们更像一个个小酒窝,我吃糖粿总是要蘸够红糖水,再往这凹处撒满碎花生,咬下满口甜香糯脆交集,老妈笑我是“胡神母(苍蝇)贪甜”。

“立冬补冬补嘴空”,闽南人习惯冬天进补。一到立冬这天,为了给我们“进补”,老妈杀鸡宰鸭做汤总要“魔法助攻”:西洋参或高丽参切片后,放在鸡、鸭或排骨汤里,隔水炖出一小口浓缩的汤汁,或是用党参、川七包在鸡肫、鸭肫里缝好了合炖,说吃了能长身体、壮骨骼。每次喝这“妈味”浓汤,我都感觉到,那一口就是浓缩的营养素,味道如此浓烈——就像妈妈的爱,你不能拒绝,只能一口干了!

过年的除夕夜,边看春晚边剥花生仁“红衣”,是我的专属童年记忆。老妈将焖过热水的花生仁倒入竹筛,我们一起用力揉搓去掉花生仁外面那层膜,边摩擦边漂水,然后把白花花的去膜花生仁用高压锅煮开,这样出锅之后的花生仁酥烂不碎、入口即化,花生仁汤色泽乳白,下点白砂糖,就可以让你感受什么叫清甜酥爽了!正月里,有人上门来拜年,老妈就给他们舀上一碗,热情地招呼“甜一下”,祝福客人生活甜美绵长。这甜糯的味道,我可以天天品味,一直持续到十五闹元宵。

随着厨艺见长,在做闽南菜的同时,老妈偶尔也涉足别的菜系。经典粤菜“白斩鸡”,只因为我爸有一次出差吃过后念念不忘,我妈就动手学习,把它变成自己的拿手菜。

为了这道菜,我妈可是煞费苦心。选材上,得是自家养的“走地鸡”,为此她开始养鸡。一只只毛茸茸的小鸡在她的喂养下变成了肥嘟嘟的大公鸡大母鸡,甚至家里养的鸡有时候吃撑了,她便化身“外科医生”,拔掉鸡胸脯上的毛,用剪刀剪开,把鸡胃里的积食清空了,再用针线缝上,鸡又能活蹦乱跳了。这事听着好魔幻啊,但它确实发生过……鸡养大了就该变成“菜”了。开始做白斩鸡了,鸡身洗净,必须给它全身做个按摩,抹上盐巴入味,再隔水蒸熟,等自然凉透后,斩盘上桌。卖相皮黄肉白,蘸上她做的独家调料,味道那是肥嫩鲜美、一口入魂。

然而,味蕾里首屈一指的当数妈妈做的“煎蚝堆”。闽南俗谚云:“雨仔微微,舀油来煎堆。”说的是闽南春夏之交雨水特别多,龙舟雨、梅雨,偶尔再来个初夏台风,雨水下得没完没了。到了端午节,闽南人祈求老天爷别再下雨了,先人发明了一道寓意“补天”的美食叫“煎堆”,还可分为甜口味的“麦堆”和咸味的“煎蚝堆”,我个

人比较喜欢咸味的。每次看到我妈摆开架势,厨房里乒乓作响,我就开始兴奋了。做“煎蚝堆”要准备海蛎、地瓜粉、白粥、鸭蛋、花生米、葱花……一大堆食材一股脑倒进大碗里,再搅拌成糊状。“煎堆”的传统做法是用煎的,油温不能太高。至于做成扁扁的饼状,据说也是有讲究的,因为泉州人祭祀喜欢用圆形的东西——“圆”代表“团圆”,也代表“护周全”——吃完了,据说就能堵住雨水、天公放晴!

吃着香喷喷的“煎蚝堆”,我恍然大悟:原来每个泉州妈妈都是敢说能做的补天“女娲”啊!



投稿邮箱:dnzbfgzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109