

鲍尔吉·原野:用散文描绘草原之美

文/本报记者 查娜

8月11日,第七届鲁迅文学奖揭晓。我区著名作家鲍尔吉·原野,凭借散文集《流水似的走马》获得散文杂文奖。9月11日,记者在呼和浩特采访了鲍尔吉·原野。

顺着鲁迅文学奖的话题,鲍尔吉·原野说起了8月26日家乡赤峰市政府刚刚给自己举行的表彰会。会上,赤峰市委宣传部授予他赤峰百柳文学特别奖,并赠送他一匹克什克腾旗特产的铁蹄走马。

在表彰会上,他深情地说:“我曾经无数次梦到故乡赤峰。梦见她的山,她的草原,包括杏花和天空的小鸟。60年过去了,如果把梦境的所有碎片组成一幅画,是这样的情景:一株卑微的小草,在太阳初升的光线里看到了自己长长的身影,好像长成了一棵树,长在西拉沐沦河浇灌的草原上,忘记了自己的渺小,感到前方的道路开阔无尽。”

鲍尔吉·原野祖籍原

哲里木盟科左后旗,出生于呼和浩特市,成长于赤峰市。1987年迁居沈阳市,是辽宁省公安厅专业作家。鲍尔吉·原野从1981年开始文学创作。相续出版了《掌心化雪》等散文集,《最深的水是泪水》等报告文学集,《哈萨尔银碗》等短篇小说集,共计70多部作品集。作品广泛收入大学、高中、初中和小学语文课本,曾获中国少数民族骏马奖、百花文学奖、蒲松龄短篇小说奖、内蒙古自治区文学艺术特殊贡献奖并获金质奖章,以及最近的第七届鲁迅文学奖。

《流水似的走马》被誉为蒙古族文化寻根之作,是鲍尔吉·原野30多年散文创作集大成之作。这本书想要展示什么?回答这个问题时,鲍尔吉·原野给记者讲

述了一段参加巴林右旗索布日嘎镇吉布吐村祭拜敖包的经历。

巴林右旗祭敖包要在天亮之前。凌晨3点半出发,他们骑着摩托车赶到山顶。一座敖包矗立眼前,上面系着飘动的哈达。全村男人环立敖包周围,他们的面色好像比夜色还要黑,只有眼睛和鼻梁反光。村里的敖包长宣读祭文,祈求敖包神灵庇佑村子人畜平安,风调雨顺。村民们于是变得轻松而欣慰,相信自兹日起,直到来年,吉布吐村会风调雨顺,国家康泰平安。

下了山,略多的光线让鲍尔吉·原野看到吉布吐村牧民身穿的蒙古袍原来是那么的华丽。

这段经历被鲍尔吉·原野写在自己的散文《索布日

嘎之夜——我听到了谁的歌声》中,发表于《人民日报》,后收录于散文集《流水似的走马》。

席慕容曾在给鲍尔吉·原野的赠言中说:“原野,你将游牧民族最可贵的素质呈献给周遭那个其实还不太知道,因而也始终不能明白的另一个世界。”这句话引发共鸣。如何用两套不同的认知世界的眼光去描述?这是记者感兴趣的又一个问题。

鲍尔吉·原野是蒙古人,汉语文不是他的母语,但在阅读和写作中,他却用汉语写出了无尽的美感与质感,展示了蒙古族文化的现实存在与特质。鲍尔吉·原野说,蒙古语和汉语是截然不同的两个体系,不能试图用简单的翻译来沟通,要学会用“两个文件夹”来盛放它们。

鲍尔吉·原野曾写到:“我来牧区,进入蒙古语的言说里面,感觉蒙古语把我的脑子拆了,露出天光,蒙

古语的单词、句子和比喻好像是树条,泥巴和梁柁,像盖房子一样重新给我搭建了一个脑子。我的心仿佛在蒙古语里融化了,剥落掉核桃一样坚硬的外壳,露出粉红色血管密布的心,一跳一跳,回到童年。”

他所拥有的蒙古族的文化身份、他所浸润的草原文化精神、蒙古语的思维方式,以及他多年不间断地走出与返回故乡,在不同文化间考察、感悟、思考,使他一点点建构起自己的散文世界。也让他游刃有余地汲取着两个民族的文化精髓,用于创作。

自2008年开始,鲍尔吉·原野深入最基层体验生活,与马倌、银匠、艺人和牧民聊天,观察他们的生活。鲍尔吉·原野坦言,走到最基层是困难的。草原上一个个牧民家庭相隔数十公里,没有识路、熟悉当地群众的陪伴,几乎是不可能到达的。

2011年,鲍尔吉·原野

曾参加本报的草原读书月活动。对于文学、对于阅读,他仍信心满满,他认为在这个信息化的新时代,文学一直都在场。文学一直在广告里、影视里,特别是网络里高高飞扬。文学是空气,它不仅流动于文学编辑部的房间里,它流动于一切地方。纯文学或者叫传统文学只是文学的面目之一。文学一直在被运用,只是目的、效果不一样。

鲍尔吉·原野对语言的挚爱贯注一生。他找到了适合自己的叙述方式并敢于抛弃它从头开始。他不抄袭别人的词句、构思与灵感。他喜欢大自然和纯朴的人。

今年,鲍尔吉·原野退休了。这使得他有更充足的时间,回到家乡赤峰市,陪伴父母,专心写作。他还想用10年,甚至更长的时间,继续走进基层,走进草原深处,走进牧民真正的生活。



(资料图片)
鲍尔吉·原野

河套王万吨制曲基地

千古套酿的一方玄奥



河套酒业大曲基地库房

听说制曲厂是河套酒业的工人们夏天一定要参观的地方。夏季在原酒车间里酿酒,是个极其辛苦的事情,但是工人们去曲房体验过后,就不觉得自己的工作有多苦了。由此,可见制曲是多么艰辛的劳作。河套酿酒寻觅之旅的第三站,我们就来到了河套酒业制曲厂,探访被誉为“阴山脚下制曲奇迹”的奥秘。

在白酒酿造的过程中,有几个关键的步骤,决定着白酒品质的高低,制曲,算得上这关键几步之一。“曲为酒之骨”,如果要寻找我国白酒酿造史上最伟大的创造,那么酒曲的发

现和利用则是其中不能不提及的部分。酒曲上有大量微生物和微生物所分泌的酶,可大大加快谷物中淀粉、蛋白质等转化为糖、氨基酸的速度。大曲,在酿酒过程中,起着至关重要的作用。

河套酒业制曲厂独立于厂区之外,在一处安静的郊外。河套酒业的科研人员通过研究制曲基地规模和菌群活跃度之间的关系时发现,微生物喜欢群居式繁衍,制曲车间规模越大,所聚集的酿酒微生物菌群数量就越丰富。于是,河套酒业在远离市区的一处安静场所建立了一座中

国最大(年制曲2万吨)且空间独立的单体式大曲生产车间。

9月中旬,一年的制曲工作刚刚结束。来到厂区,有着30多年制曲经验的培曲师武向东正在等我们。他告诉我们,酿造浓香型白酒所需的大曲属于中高温曲种,对温度、湿度的要求比较高。因此每年只有在温度最高的五月到九月之间,才会制曲。北方的气候条件,对制作浓香型大曲有着天然的制约因素,河套酒业通过20多年的摸索,创立了一套适合北方地区的制曲工艺,解决了长期困扰北方无法培育浓

香型大曲的技术性难题,开创了北方培育浓香型大曲的新纪元。

小麦是制作大曲的原料,粉碎湿润之后制成曲块。曲块在特制的曲房发酵晾干一个月,才能出库。这一个月,是制曲的关键。工人们每天要在60摄氏度以上的曲房,工作6个小时以上,翻动上千块十斤左右的曲块,观察它们发酵的变化。虽然没能亲眼看到这种热火朝天的生产场景,但是站在曲房里,听着武向东的介绍,也能感受到高温炙烤下,制曲的艰辛。

制曲是个对经验要求极高的技术活,所以要成长成为一名经验丰富的培曲师,至少需要十年的时间。以前,制曲过程中的踩曲、搬运等全部靠人工,是个繁重的体力活。为了尽可能地解放劳动力,河套酒业率先完成了一条涵盖原料配给、润料、拌料、压曲到粉曲、出库的机械化生产线,为国内机械化制曲生产闯出了一条新路。

通过采用机械制曲加工出来的曲砖内部受力均

匀,松紧可控,使原本只有曲心才存在有助于呈香的乙酸菌在外层也可以繁衍生息,用这样的大曲酿酒,可以提升出酒率,丰富酒的香味物质。

曲砖在这样独特的环境下堆积存放6个月时间,汇集天地精华,成为用于河套酒酿造的曲母。一块优质的成品大曲,要必须达到大曲生产质量综合标准才能出厂。经过制曲工人汗水的付出和时间的沉淀,一块曲砖制作完成,等待着参与酿酒过程。特定比例的粮食与大曲混蒸混烧,套酿的复杂工艺,让粮、水、曲完成一次真正意义上的生命的淬合,带给人们感官的享受。

河套酒业万吨大曲生产基地中国北方最大的浓香型大曲生产基地。其突破性的制曲先进工艺,曾备受专家称赞,也是其产品能够在市场上制胜的因素之一。连日来,记者对内蒙古多地消费者的采访中发现,广大白酒消费者对河套王酒普遍存在高度的地域认同感。尤其是在中高端的商务宴请和生



河套酒业大曲生产线

日、婚礼等活动中。究其原因,消费者们说,河套酒业多年坚持的纯粮固态酿造,让消费者们喝得放心,千年酿造技术和得天独厚的酿造条件,又让消费者们喝得享受。另外,河套酒业承载的内蒙古的文化和传统、先进的生产技术,又让内蒙古人民倍感自豪,是内蒙古人文化自信的重要体现。

离开酒厂时,河套酒业的工作人员对我们说了一句话,至今在耳边萦绕,“我们酒厂的人从不浪费酒,因为我们见到过制曲工人在高温下制曲的艰辛。每一滴酒都是用相同的汗水付出换来的。”用汗水换来的诚意酿造,该被饮酒的人珍视和享受。

文/本报记者 查娜