



## 城市笔记

## 万家灯火薛家湾

文/刘雅娜

薛家湾,一个生活了很多年的地方。虽然短暂离开过,但我一直认为自己对这个地方很熟悉。看了《拆掉思维里的墙》后,想试一试走一条没走过的路会发生什么。开车换一条路,没想到竟然看到了薛家湾不一样的景色。在两个山梁中间,现出一条璀璨的狭长的光带。这条光带的颜色那么多,在夜里,折射出灿烂一片,一幅独特的绚丽的风景。这光应是千万盏灯聚成的,光里现出祥和,光里现出繁华。此时的薛家湾,是亦梦亦幻的仙境,天上璀璨的星河也在逊色避让。

我真想化作一只大鹏,从高空俯瞰,这夜幕下的人间繁华。几束流动的光现了又隐了,应该是车灯吧。夜里的车奔向家的方向。那楼里的光从窗中溢出来,仿佛带着悦耳的音乐,在夜风中荡漾开去……

脚其实还踏在土地上,想起白天的一通电话。电话那头众多话语里有一句:薛家湾这个地名真土气。我也觉得土气,但我喜欢这份土气。“薛家湾”是这块土地里自然生长出来的地名,土气的亲切,土气的贴切。“湾”突显了这里的地理特点——一川两岸、蜿蜒数里,这应是神来之笔,天之妙作。

这美景真是摄影师创作的好内容。前几日,与本土的摄影师聊天,知道他们热爱这里,航拍了许多照片。想到这儿,给摄影师朋友发了微信:您那有咱们薛家湾的夜景照片吗?很快就收到美图若干。照片中是光线或粗或长,光斑或大或小,光也流动也凝结,一种奇妙的视觉冲击。

身边立着一棵树,墨色的树藏于夜色中,如果不认真看还真发现不了。仔细瞧,是棵大柳树。这棵柳呀,离灯光太远了,正因为离光远,它可以静静地与安睡的小鸟共处。柳树!湾里有一棵老柳树,准能公司路口那一棵,它的夜是亮的。有时路过看到它,总会感慨。它经历过那么多的风吹雨打、那么多的日夜交替,依然坚韧地活着,活成了一部记载薛家湾发展的长卷,活成了这座城的一个地标。它的枝叶蕴藏着多少故事,应该细细品读。

那些故事应该与家灯有关吧。早年来薛家湾的建设者们,把薛家湾当成了第二故乡。在这里工作,在这里成家,在这里育子,把最美好的时光都献给了薛家湾。那光带里美轮

美奂错落有致的楼宇中,有一些是他们点亮的家灯。他们来自全国各地,让这个地方在很多年前就开始普及普通话。但这里的普通话不是常规意义上的普通话,这里的普通话里融进了南来北往人的乡音,容易识别,特别亲切。如今的薛家湾居民已经很多元了,薛家湾怀抱着大家。无论曾经的故乡在哪里,都可以在薛家湾这座新城里拥有一席之地。这里的人内心温暖,坦然诚恳,点亮的每一盏家灯,都为薛家湾的夜增添一分气度。

无论是常住薛家湾,还是偶尔来薛家湾,都会有家的感觉。每个地方都有属于自己的特质,薛家湾的特质就是像家。家就是一个包容你任何情绪的地方,家就是一个支持你实现梦想的地方,家就是一个你撞了南墙后还能回来的地方。薛家湾给人的感觉就是家的感觉。那一幢高楼应该是酒店,今夜看到高楼发出的光,为旅人欣慰,他们可以在家放松地休息了。酒店里的灯顿时增了些温馨的感觉,那灯也应是家灯吧。

前几天高考,因为这个缘故,灯光中有着对未来的期许。想起齐五柳为心怀梦想的少年创作的音乐作品,视频中一个男孩这样说:将来,我要组建一支自己的乐队,为家乡引吭高歌。灯光中的学子们肯定也有很多的梦想,也会对同学对家人许下诺言。诺言中表达着自己的抱负、表达着向前的勇气。

胳膊有些微凉,上了车关起车窗。拿起手机看刚刚拍的照片,照片的右上角出现了三根电线。照片是自动优化,肉眼看不到那么细的黑线。电线里的能量支撑着眼前的绚烂,说到底,其实是地下的乌金支撑着眼前的绚烂。薛家湾是幸运的,地下蕴藏着数量巨大的乌金。地下埋了上亿年的乌金在大型机械的开采下,见了天日,现了价值。按道理讲,这里是矿区,不应该是灰扑扑的吗?但这里的星是亮的,月是明的,风是甜的,鸟雀鸣叫是动听的。白天更能看到蓝宝石般的天、羊脂玉般的云、碧玉般的草木、七彩碧玺般的花。这里更像一座精雕细琢的艺术品。

收拢思绪,灯光那么美好,只要入睡,好梦便至。眼前莫名升起一层薄雾,湿意竟爬上眼眶。抬头,雾中星辰稀疏,数秒后,眨了眨眼薄雾散去。开动车子,驶向万家灯火……

## 寻味日志

## 酥油与酸奶

文/王建中

酥油和酸奶均来自乳汁。

蒙古族朋友习惯把乳食称为查干伊德,因乳汁的颜色而得名。白是圣洁,青是高远。青色的高原,开满白色的花朵,这是长生天,是吉祥如意。连湖都被命名为查干,白与青的统一,万物的来源。

酥油却是黄色的,高贵的食物。

酥油的做法并不复杂,鲜奶注入奶桶,发酵后蛋白和脂肪凝结,色泽腴白,称为白油。入锅后温火熬炼,渐呈黄色,冷却后便是黄油了,也就是酥油。一个有质感的名字,加持了风采,赋予了美味灵魂的质地。酥油的吃法用法有很多,多是锦上添花与画龙点睛。入奶茶,令茶汤有了“飞”的感觉,一口入天,陶陶之醉,江川排海,一个字:香!

最喜欢一位慈祥伊吉的酥油,来自达坝席力的一个小村子。去准格尔伊金拍照,偶然吃到了伊吉的酥油。伊吉即额吉,这是准格尔蒙古人与众不同的称谓,与阿畏(父亲)的称谓一样,保留了畏兀尔古老的称谓,是八思巴文诞生之前的称谓,弥足珍贵。伊吉的酥油脂腴膏厚,奶茶里一滑,顷刻满碗金奂,灼灼其华。后来用它蘸馒头吃,也绝妙难挡,有百川归海之势。一片普通的面包,果酱里化一小块酥油,涂食,涅槃发生了,口感一百八十度的逆袭。酥油最好的吃法,还是与奶茶、炒米、手扒肉融合,天仙配,八千里草原,醇美于一簋,受天之福,舒筋活络,毛孔都透着幸福。

品质好的酥油,注定是好食材的涅槃。达坝席力伊吉家的草好、水好、空气好。水来自一眼山泉,周围的人家称为甜水。草就不必说了,中草药不下八九种。方圆十几里没几户人家,空气干净的甜丝丝的。乳汁充满了原香,酥油的纯粹来自山欢水笑,一派天然。

酸奶分两种,生酵与熟酵,异曲同工,不分伯仲。18摄氏度以上就发酵了。我喜欢熟酵的酸奶,冷藏后,清饮或与炒米拌食,酸爽中藏甜。准格尔流传着一个故事:成吉思汗过黄河时,长生天赐给他三碗酸奶,有一滴酸奶从胡子上滑落下来,成吉思汗一怔,仔细打量了这片草原。后来,人们把成吉思汗的奶桶供奉在准格尔黄河岸边的草地上,直到成吉思汗陵落成,才迁入陵园。以往准格尔蒙古族人家发酵酸奶,都要到供奉奶桶的草原上取“酸头儿”,祈祷安康吉祥。

有一匙酥油,有一碗酸奶,感觉满口余香,有一点不虞之虞又算得了什么呢?

