

追寻鄂尔多斯地区的长城文化

□ 乔明

长城,是中华民族悠久历史与灿烂文化的代表性建筑,是历史留给世界独一无二的文化遗产,1987年被列入世界文化遗产名录。鄂尔多斯境内共有战国、秦、隋、宋、明五个时代的长城,总长228公里。战国秦长城由南向北分布于鄂尔多斯市伊金霍洛旗、准格尔旗、达拉特旗、东胜区,全长94公里;秦长城分布于鄂托克旗、准格尔旗、鄂托克旗,全长83公里。鄂尔多斯地区是内蒙古乃至全国长城历史时代最多、分布最广的地区之一。

鄂尔多斯高原南端,正好是年降水量400毫米上下的分界线,也是农牧区与农区的分界线。在这条分界线上,年降水量400毫米因气候原因在南北两侧,牧区和农区的分界线也随之南北移动。自古以来,鄂尔多斯高原就是北方游牧民族的游牧之地,而鄂尔多斯高原以南地区是中原农耕王朝的粮食产区,两种不同的生产生活方式,使北方游牧民族和中原农耕民族迥异的文化和习俗碰撞、互融。又因为政治、军事、经济的原因,使各民族在这里冲突和融合。鄂尔多斯高原的长城地带,从商周以来,就成为北方游牧民族与中原农耕王朝军事争夺的中心地带,战国、秦、隋、宋、明等时代在这里修筑长城,鄂尔多斯高原成为军事防御的前沿阵地。

同时,由于游牧经济和农耕经济产生的相互差异和贸易需求,北方游牧民族和中原农耕民族在政治、经济、文化上的相互交融,使鄂尔多斯高原也成为多民族融合的重要区域。

长安是汉唐时期中原王朝的政治、经济和文化中心,蒙古高原是该时期北方游牧民族的政治、经济和文化中心,鄂尔多斯高原地处长安和蒙古高原的中间地带,地理位置极端重要。中原王朝北进大漠,必须先占领鄂尔多斯地区;北方游牧民族进入中原,也必须经过鄂尔多斯地区。鄂尔多斯高原,也成为历史上的兵家必争之地和交通枢纽要地,长城作为各个历史时期重要的军事防御设施,应运而生。

中国长城学会副会长、著名长城专家董耀会先生指出,“长城文化”首先是中国古代修建和使用长城过程中所形成的历史文化,代表着中华文化的内容和中华民族精神。其中,也包括依托长城所形成的,反映长城内外民族特质和社会风貌的文化。“长城文化”的内在精神,通过文化的传承、创造和发展,既表现出民族特色,又有着鲜明的时代特点。长城,是中国历史留存下来的标志性地带,包含着中华文化的博大精深内涵,这个精神内涵最后凝聚成我们中华民族的核心价值观,从这个意义上说,长城是中华文化重要的标志之一。

长城在鄂尔多斯高原已有2200多年的历史,在民间流传着许多形象生动、

脍炙人口的关于长城的传说和故事,一代代讲述下来,形成了鄂尔多斯长城文化的丰富内涵,成为长城文化在今天鄂尔多斯大地上留下的深刻印记,成为长城联系古代与现代的文化纽带。鄂尔多斯高原流传着许多与长城文化有关的传说和故事。

在鄂尔多斯市东胜区、伊金霍洛旗和准格尔旗的战国秦长城沿线村落,在年纪大一些的老乡中间,流传着“秦始皇跑马修边城”的故事,内容非常生动。说的是秦朝建立以后,打败了匈奴,秦始皇骑着一些宝马在鄂尔多斯高原上驰骋,宝马跑到哪里,边城就修到哪里。就这样,鄂尔多斯城有了许多边城。

此外,还有一个鄂尔多斯当地版本的“孟姜女哭长城”故事。传说,秦始皇深信民间“亡秦者胡也”的说法,派大将蒙恬率军攻打匈奴,并征召全国的年轻人到北方修长城。孟姜女的丈夫也被强制派往前线修长城,几年过去了,始终没有回来。孟姜女千里寻夫,经过千辛万苦来到了鄂尔多斯。最后听一个牧羊人说的话,丈夫已经死了,被埋在长城下面充当了地基。孟姜女只能以哭声和泪水来抗争和寄托哀思,她每哭一座山,就哭倒一段长城,终于在一段段倒掉的长城地基下找到了丈夫的尸骨。传说在险山、沟壑处消失的一段段长城,就是被孟姜女哭倒的。

赛马市,是指中国古代北方的游牧民族用马匹、皮革、香料、珠宝等物品,与

长城以内的汉族交换茶叶、丝绸、铁器、瓷器等生产必需品的大规模集市贸易活动。最早可追溯到西汉初年,汉朝对匈奴人就开放“关市”,后来发展到宋辽夏金时期的榷场,明代的茶马互市。明代隆庆时期之后,明朝在鄂尔多斯高原周边设立的马市主要有榆林城北附近的义马城、马市、盐池的花马池马市和鄂托克旗清水营东城互市等,专供商贸交易流通。自此,对贸易和民间小市、月市一直流传到今天,并被发扬光大,成为鄂尔多斯高原长城一带民间汉各族人民的一种传统的生活和贸易习惯。

走西口,是指从明代中期至民国初年400余年的历史时期,大批山西人、陕西人通过长城各关口进入蒙古地区发展农耕,带动北部地区繁荣和发展的历史事件。鄂尔多斯高原与西北、陕北接壤,这里地广人稀,人口稀少,成为晋陕居民外出耕地、经商谋生的首道之选。西口文化包含着晋陕汉族移民吃苦耐劳、创业精神的个体特色。西口文化是民族融合、多元文化兼容并蓄的和谐文化。西口文化中,彰显了鄂尔多斯文化的开放性、包容性、多元性和和谐性。“哥哥你走西口,小妹妹我实在难留,手拉着那哥哥的手,送哥哥过那大门……”汪正旺的泪水泪流,只恨妹妹你不能跟我一起走,只盼哥哥你早回到家来。”一首走西口,唱出了一批又一批移民背井离乡北上口外,到内蒙古地区艰苦创业的辛酸史和

奋斗史。

漫瀚调,又称蒙汉调,是民歌的一种特殊形式,主要流行于蒙古族、汉族杂居的鄂尔多斯市准格尔旗等地,是鄂尔多斯高原蒙汉民族音乐交流融合的结晶,准格尔旗也因此被文化和旅游部命名为中国漫瀚调艺术之乡。明清时期以来,蒙汉民族在这里一起生活劳动、和睦相处,劳作之余或婚嫁喜庆常常聚在一起欢唱,以鄂尔多斯蒙古族民间民歌为“母曲”,巧妙地吸收了陕北信天游、晋西北山曲和爬山调的汉语歌词进行演唱,寄托和交流心中的情感。漫瀚调有三个基本特征,一是独特的音乐旋律,二是以兴为主的诗化歌词,三是即兴编词对歌的表现形式。漫瀚调,是蒙汉人民长期共同培养、浇灌出的一朵民间艺术奇葩,已成为国务院公布的第二批国家级非物质文化遗产代表性项目之一。

晋陕三省的地点,位于鄂尔多斯市准格尔旗龙口镇小占村,在今天内蒙古、山西、陕西三省交界处,明时延绥镇(榆林镇)长城的内外长城和外长城的中间地带,黄河S型转弯的第一个弯上,今天素有“一脚踏三省、一桌吃三省、一个快门、拍三省”之说。这里山清水秀,风景宜人,古迹甚多,文化底蕴深厚。这里是山西人从西口古渡过黄河后“走西口”途经的路线之一,也是陕晋晋陕三省民众“走西口”途经的路线之一。走西口的民众从小占村的一个路口往北走越过长城进入准格尔,再到达拉特、包头、五原、临河等

地。这里有明长城、有古渡口,在西口古道上,发生过许多重要历史事件,可歌可泣的故事,民族文化在这里融合、农耕文化与游牧文化在这里融为一体。这里的漫瀚调、二人台等都是蒙汉民族和谐相交、文化交融发展的充分体现,是中华民族优秀传统文化的重要组成部分。

鄂尔多斯高原地处内蒙古中南部,南接中原,北通大漠,历史上匈奴、突厥、蒙古等多个北方游牧民族都曾在这里放牧、崛起。战争年代,长城内外金戈铁马,奋力厮杀;和平年代,长城两边自由贸易、往来频繁。南面农区的粮食、丝绸同北面牧区的牛羊、皮革、马匹、盐等产品在都在这里贸易流通。同时,鄂尔多斯地区地处交通要道,宜农宜牧,使得鄂尔多斯高原成为历朝历代沟通关内与塞外乃至中西经济、文化交流的大通道,成为亚欧大陆草原丝绸之路上的交通枢纽和中心区域。

鄂尔多斯高原,是一个特殊的地理单元。黄河岸边,长城脚下,农耕文化和游牧文化作为两种经济形态背景下产生的文化,丰富多彩,曲折而灿烂,绵延而弥新,在鄂尔多斯这片广袤的土地上,生根绽放,成为北方中华文化得以发展壮大的重要源泉。追寻鄂尔多斯地区的长城文化,我深深感受到中华文明在数千年的历史发展过程中,农耕文化与游牧文化在这里互相碰撞互补、相互融合发展,承载着商贸流通、文化交流和民族融合的历史使命,最终共同铸就了中华文化。

老式收音机旁

的岁月

□ 黄圣凤



“小朋友,小喇叭开始广播了!哒哒哒,哒哒哒,哒哒哒……”相信和我同龄的朋友,都有童年时代在老式收音机旁听“小喇叭”的经历,一个奶声奶气的优美童音,随着“哒哒哒”的音乐节拍走来,我是小台音,工作特别忙,小朋友来信看我,我给小喇叭写信,每天下午四点左右,小喇叭准时开播,那里记载着多少美丽的梦幻,存储着多少令人欣喜的孩提快乐!

那个时代,没有音响,没有电视,更没有电脑,但家家户户一般都有一个收音机,这往往是一个家庭最重要的,使用频率最高的物品,它是联通外面世界的窗口,是休闲娱乐的工具,是家庭气氛勃勃的理由。人们通过它听新闻,听音乐,听天气预报,听小说……

我家的收音机是一个小黑匣子,正面有两个旋钮,一个调音量,一个调频,背面有个装电池的盒子,轻巧灵活,任意拿放。人走到哪里,就可以拿到哪里,我家一般放在堂屋的条几上,有时候妈妈做饭的时候,放在厨房,洗衣机的旁边,放在院子里。听的最多的是中央台和安徽台,这两个台最清楚,其他地方听起来“嘟嘟啦啦”,常常被PASS。

那时候孩子最爱听的是少儿节目,大人最爱听的是新闻和天气预报,还有大人和小孩都爱听的小说连播广播节目。记忆最深刻的是刘兰芳的长篇评书《岳飞传》。刘兰芳声音洪亮,神气足,干练中透着豪迈,铿锵里起伏着韵律,配上作曲家精心谱写的背景音乐,不知道陶醉了多少听众。这个节目让千千万万大众爱上了评

书,爱上了刘兰芳,爱上了岳家祖孙三代。《岳飞传》播出时间是每天晚上六点钟。也许那时全国人民都认为地球转得最快的时段是每天的六点到六点半。为了能安静地听《岳飞传》,家里晚饭时都赶在六点钟前吃完,然后全家坐在屋子里,连开头和结尾的播音员报节目都不会错过。家里听《岳飞传》的时候,安静程度绝对超过我在教室里上课。那个时候也不会有人敲门过家,家家户户都在听。我觉得也许到今天为止,没有任何一个节目能达到那样一种境界,包括收视率最高的春节联欢晚会。

记得我经常把收音机放在书桌上,一边听一边写作业。人都说一心无二用,那时我就是一心二用,也并不觉得听和写有什么冲突。我爱听的节目是唱歌和广播剧。不少唱戏的戏曲到现在还记忆犹新,黄梅戏法的《洪湖水浪打浪》就是那时候学的。听广播剧就像在看电视剧一样,人迷得很。《哪吒闹海》看了很多遍,这个草原上的英雄形象深深扎根在我的艺术里。还有《刘兰芳的评书》,这个剧在艺界大概早已消失,没有人提及了,我却永不忘怀。我戏小姑姑和命运抗争的事迹,曾经深深激励过我。“静静地听着夜晚星光在闪烁,我的心连着美好的生活,忘掉那忧愁和烦恼,把青春献给祖国。”小刘玲的歌穿越时空三十年,仍响在我的耳边,那优美的旋律,积极向上的歌词,点点滴滴满溢。

夏天的夜晚,风裹着,不急于睡觉,坐在院子里乘凉,中央台、安徽台,一直到goodbye。晚上十一点,收音机里熟悉的

声音告诉我:“安徽人民广播电台,今天的播音到此结束,同志们,再见。”但我不想说再见,我还没听够,我舍不得关掉。嘿!还真不错!有的时候在全天的播音结束后,收音机里还会响起美妙的音乐,这时候播音员不再报节目,而是随心所欲放一些当时流行的歌曲。那时候记忆最深刻的,是放苏小明的歌,其中有一首《林中的小路》;“林中的小路有多长,只有我们慢慢度量,月儿高高挂在天上,把我们的心悄悄地张望。在这林中的小路上,我的心永远和你一样,愿这林中的小路,默默地向远方。”怎么可以遗忘,在那个情窦初开的岁月,在心房最柔软,最容易感怀的夜半,沐浴着清凉的夏风,听着这婉转动人的歌曲,心总是被唱得软软的。苏小明的声音低沉、婉转、优雅,最适合在夜里听,我被这干净醇美的声音萦绕,从少年一直持续到中年,依然没有走出来,到现在这首歌依然在脑海某处萦绕。

记忆就像一扇门,只要打开一道缝隙,就会有很多东西从流年深处奔涌而来。从老收音机里流出的故事,把那些记忆的涟漪激起,又细细舒展。忘事,把小喇叭、天气预报、小说连播、广播剧、英语九百句环绕的童年年代。

一切过去的都是美好回忆,一切过去的都是财富。在我们短暂而漫长的人生道路上,会有许许多多东西陪伴我们走过。童年和少年时光与老式收音机一起存档在记忆的仓库里,闲适的时候,总想拿出来看看,越看越爱,越看越是不舍那依然不愿锈蚀的老时光。

质朴的黄萝卜

□ 严明亮

黄萝卜是一种生长期短、产量高,适合在干旱寒冷的北方黄土地上生长的植物。在鄂尔多斯和陕北地区,一般会在秋季小麦、糜米、玉米收割后,将黄萝卜与白菜、萝卜一起种植。由于黄萝卜的这些特性,在困难时期,人们会在秋季大量种植黄萝卜,以补充冬季短缺的食物。

20世纪90年代以前,在鄂尔多斯和陕北地区,黄萝卜仅次于白菜和土豆,“冬储”量排在第三位。

黄萝卜在食物中是一个尴尬的存在:既不严格意义上的蔬菜,也不是粮食,更算不上水果。

黄萝卜有着倔强的性格,人们用各种烹调方法对黄萝卜进行改良,但很难改变黄萝卜有些僵硬的口感和那淡淡淡淡的甜味。在那个缺肉少油的年代,用黄萝卜炒菜,味道不如白菜;用它炖菜,不如土豆好;做成咸菜,不如萝卜;手头清爽;拿它调凉菜,口感不如黄瓜;经过蒸、煮、烧、烤,味道不如南瓜和红薯;把它当主食,填不饱饥肠辘辘的肚皮,甚至,吃多了还会反胃。

在那个饥饿的年代,首先得解决温饱,然后才能考虑体面感。如何将数量不小的黄萝卜制作成可口的食物,用它温暖家人的肚皮,是每个家庭面临的现实问题。

当然,黄萝卜还是有一些优点的。上小学时,黄萝卜是我们每天早餐的一道甜点。在寒冷的冬季,头一天晚上,从一大堆萝卜中挑选两个品相好,身材圆润,小屁股的黄萝卜,放在室外窗台上冷冻一夜,第二天带到学校,早自习后,同学们围着烧得通红的洋炉子,将高头炖成黄黄的菜。吃上一口散发出烤香的气味,啃一块冻得硬硬的黄萝卜,还真有点冬天抱着火炉吃冰淇淋的感觉。

黄萝卜的改良,要用黄萝卜做馅。削掉黄萝卜的根须,削皮洗净,擦成丝儿,放入开水里“焯”三分钟捞出,挤出多余的水分,搽成一堆圆球,细细切碎,加入油盐、酱油、葱蒜和调料,搅拌均匀,就是黄萝卜馅。如果有肉丝,那可是当时最好的美食。大家亲切地称萝卜馅饺子为“黄萝卜”。这种略带甜味,没有油水的饺子也只能在节日里才能吃到。

中国人都知道“好吃不过饺子,舒服不如躺着”,如果一个人经常能吃到黄萝卜,背后会被人家羡慕嫉妒恨地骂“夹棍”(讽刺);“不要看那‘家’穿得烂,走得慢,人家可是‘扁食’呢!”(饺子)“家常饭!”

每年,我们都能吃几顿“油饺子黄萝卜”。油饺子就是用动物油脂提炼后剩余的残渣。如今,年轻人会将它扔掉,而那时,油饺子可是我们日常生活中难得的美食。那时候,人对油饺子黄萝卜饺子有着深厚的感情,直到今天,儿时人相,还要点一盘油饺子黄萝卜饺子当甜点。只是此时,人们的口味比以前细腻挑剔得多,每个人都有自己的独到见解。

一次到小学,点了一份油饺子黄萝卜馅饺子,一位美食家同学当着众人,向副厨提出改进建议,黄萝卜与油饺子的比例三七比一,少放一点盐、酱油和调料,以保持黄

萝卜那种特别的味道,将油饺子用大火炖成黄汤,但在油锅里保留一点油。他向同学们解释:“这样做出的油饺子黄萝卜馅饺子咬一口,不但品尝到白菜、鲜和萝卜淡淡的甜味,还要让油饺子里的油香在嘴里来回回味。”大家听后,嚼着口水,鼓掌表示赞同。

说实话,偷尝了几十种饺子后,黄萝卜的味道绝对没有猪肉白菜、羊肉香菇、鸡蛋虾仁饺子好吃,但每次朋友相聚都会上一盘黄萝卜。吃黄萝卜时,我们品尝的是儿时的那些美好,黄萝卜那种特别的味道,犹如一组密码,已深深镶嵌在我们的味觉记忆中。

更让我惊喜的是,在制作黄萝卜馅的过程中,会得到一个意外的收获——“萝卜甜甜”。焯过黄萝卜的水经长时间熬制,会变成一种棕色黏稠的美食,那就是萝卜甜甜。那时,糖非常稀缺,凭票供应,根本满足不了我们对甜味的需求,萝卜甜甜自然就成了糖的替代品。

母亲爱好萝卜甜甜,自给我们每人一点,然后将剩余的藏起来。但无论藏得多么隐蔽,都会在一段时间后慢慢消失。我们用它们拌米饭、蘸发糕、泡米酒,只要是咸的东西,都可以用它搭配成美味。有时,我们口渴时,母亲会用它给我们当药喝,你别说,喝上一口萝卜甜甜水,马上就觉得没有那么难受了。

萝卜甜甜不但是我们那时代的美味,近几年参加宴会,萝卜甜甜还会伴随着油糕,出现在大型宴会的餐桌上。

在我的记忆中,黄萝卜也就这么点点滴滴。

90年代以后,人们的肠胃经历了30来年“肥田肉”的洗礼,普遍高血压、血糖、血脂等各项指标亮起了红灯。每次体检,医生都会强烈建议我们均衡饮食、健康饮食,黄萝卜的优点逐渐显现了出来。

照着保健菜谱做菜,才发现黄萝卜有很多的烹饪方法。黄萝卜可以与任何肉搭配,并不会改变肉内原有的香味,还可以去腥、去腥、平衡营养的功效。

熬粥时,加入黄萝卜丁,是孩子成长过程中最好的一道辅食。

腌制成腌萝卜条,味道无可替代。

黄萝卜的色彩赏心悦目,可做成花朵点餐高档宴会餐,给人带来喜庆,还可与红椒、黄瓜等各种蔬菜搭配出绚丽的色彩,是餐桌上的的一道清亮风景。

查阅了一些资料,才知道黄萝卜还有很高的保健和药用价值。

在北方,民间有一种说法:“冬吃萝卜夏吃姜,不用医生开处方”,黄萝卜被中医称为“平安菜”,被誉为“小人参”。“鱼生热,肉生痰,萝卜青菜保平安”。

今天,我才发现,在物质生活高度丰富的今天,朴实、低调的黄萝卜,不但给我们保留了儿时那些美好的回忆,丰富了人们的餐桌,还给我们带来了多少意外的惊喜,让我们在品尝美味、欣赏色彩、带来快乐的同时,也护佑着我们的健康平安。

黄萝卜是一种生长期短、产量高,适合在干旱寒冷的北方黄土地上生长的植物。在鄂尔多斯和陕北地区,一般会在秋季小麦、糜米、玉米收割后,将黄萝卜与白菜、萝卜一起种植。由于黄萝卜的这些特性,在困难时期,人们会在秋季大量种植黄萝卜,以补充冬季短缺的食物。

20世纪90年代以前,在鄂尔多斯和陕北地区,黄萝卜仅次于白菜和土豆,“冬储”量排在第三位。

黄萝卜在食物中是一个尴尬的存在:既不严格意义上的蔬菜,也不是粮食,更算不上水果。

黄萝卜有着倔强的性格,人们用各种烹调方法对黄萝卜进行改良,但很难改变黄萝卜有些僵硬的口感和那淡淡淡淡的甜味。在那个缺肉少油的年代,用黄萝卜炒菜,味道不如白菜;用它炖菜,不如土豆好;做成咸菜,不如萝卜;手头清爽;拿它调凉菜,口感不如黄瓜;经过蒸、煮、烧、烤,味道不如南瓜和红薯;把它当主食,填不饱饥肠辘辘的肚皮,甚至,吃多了还会反胃。

在那个饥饿的年代,首先得解决温饱,然后才能考虑体面感。如何将数量不小的黄萝卜制作成可口的食物,用它温暖家人的肚皮,是每个家庭面临的现实问题。

当然,黄萝卜还是有一些优点的。上小学时,黄萝卜是我们每天早餐的一道甜点。在寒冷的冬季,头一天晚上,从一大堆萝卜中挑选两个品相好,身材圆润,小屁股的黄萝卜,放在室外窗台上冷冻一夜,第二天带到学校,早自习后,同学们围着烧得通红的洋炉子,将高头炖成黄黄的菜。吃上一口散发出烤香的气味,啃一块冻得硬硬的黄萝卜,还真有点冬天抱着火炉吃冰淇淋的感觉。

黄萝卜的改良,要用黄萝卜做馅。削掉黄萝卜的根须,削皮洗净,擦成丝儿,放入开水里“焯”三分钟捞出,挤出多余的水分,搽成一堆圆球,细细切碎,加入油盐、酱油、葱蒜和调料,搅拌均匀,就是黄萝卜馅。如果有肉丝,那可是当时最好的美食。大家亲切地称萝卜馅饺子为“黄萝卜”。这种略带甜味,没有油水的饺子也只能在节日里才能吃到。

中国人都知道“好吃不过饺子,舒服不如躺着”,如果一个人经常能吃到黄萝卜,背后会被人家羡慕嫉妒恨地骂“夹棍”(讽刺);“不要看那‘家’穿得烂,走得慢,人家可是‘扁食’呢!”(饺子)“家常饭!”

每年,我们都能吃几顿“油饺子黄萝卜”。油饺子就是用动物油脂提炼后剩余的残渣。如今,年轻人会将它扔掉,而那时,油饺子可是我们日常生活中难得的美食。那时候,人对油饺子黄萝卜饺子有着深厚的感情,直到今天,儿时人相,还要点一盘油饺子黄萝卜饺子当甜点。只是此时,人们的口味比以前细腻挑剔得多,每个人都有自己的独到见解。

一次到小学,点了一份油饺子黄萝卜馅饺子,一位美食家同学当着众人,向副厨提出改进建议,黄萝卜与油饺子的比例三七比一,少放一点盐、酱油和调料,以保持黄