■责任编辑：王春燕 ■版面设计：元之璀 ■责任校对：张岩梅 ■编辑邮箱：51930980@qq.com ■联系电话：13034771195 5160311

达拉特快讯

响沙 XIANG SHA

2023年8月17日 星期四

3版

秋游苏泊罕

朱兰英

苏泊罕，是一处草原游牧景色与民族风情习俗保留最完美的旅游目于胜地。几年前，儿子曾在那里工作，他笑头与骑头里的苏泊罕，大气秀丽，生龙活虎，且历史典故颇多，让人充满了幻想与向往，却一直没有成行。后来等到放长假，已是秋深寒重，西风飒飒，城市里因有高楼大厦的庇护，依然棵棵花红，青翠葱郁，草原呢，可还是梦想中的模样？带着憧憬和幽怨，我与女儿一道，走进了秋光夕照下的苏泊罕草原。

经过春天的映荣、夏天的苍翠，苏泊罕应季节盛妆，沐静从容，这步秋风秋色里。

苏泊罕的景，是故事的历史长卷。

苏泊罕景区第一站，便是会盟造势。会盟造势为清代伊盟成立之初二年一次的七旗会盟处，起初设于达拉特旗，后迁往伊金霍洛旗苏泊罕草原，会盟例事便一直延续至民国时期。据此，苏泊罕景区打造恢复了七旗会盟营盘，重现那个盟主苏公盟时的部分社规场景。复制了伊盟盟主苏公第30代祖父巴拉沁旺里的敖曼盛宴。在这里，既不仅可以吹奏长歌牧笛，领略牧歌的悠远回响来自于草原的牧歌；也可以亲身体验蒙古族饮食文化的精髓，享受蒙古族的宴饮。

蒙古人，亲手熬奶茶，搭建蒙古包，学习蒙语等，享受蒙族风情的庄园餐饮，参观牧民博物馆“喜布尔艾力”收贮风情独特的游牧文化……在会盟造势围猎基地开酒店与景区进出口的路上，陈列着不少入物化的彩塑牛，它们或看书，或下棋，或举脚问候，生动有趣，深受小朋友和家长们的青睐。

苏泊罕的秋，处处而不失风韵。

从会盟营盘处远眺万顷色山与群山环抱中的苏泊罕草原，辽阔壮阔，静美闲适，轻笑如妙的敏感雾岚，如仙女起舞时翩飞的羽衣，美丽舒展，风骚万种。大片大片富，绿色交错的产粮从中，浅海色的芦花羽扇轻摇，柔曼妩媚；那些浮想联翩，更是用浓墨重彩打发着过秋的神情与领悟：从髮丝渐分开始，由深褐色到橘色，绿色再到红色，衬托以金色，彩色叶片，加上林中深可没膝的百草，冷桑却不肯轻易与季节低头屈服的金色野菊；还脱胎就是现实版的精美书卷画面与幻境成正比例。

从游牧部落到阿多谷，是一片开阔的湿地草滩，一些低矮向色彩斑驳的植被调配富丽四水位之间，大地被收割完成的起伏跌宕的小丘陵，一大鱼鳞状的湿地景观，如波浪翻滚，起伏有致，一条古拙的木栈道横亘波浪之上，有一种曲径通幽的远古神秘感在缓缓升腾……草滩处这些植物丝然鼓杂低矮，生命力却是超乎寻常的顽强旺盛。它们不受着盐碱与秋风的双重侵蚀，却依然生机勃勃地茂密着如星如焰的小小花朵，疼惜与牧歌之情，不禁油然而生。

苏泊罕的秋，美动而不失厚重。

你看，成群的马牛羊群，散弋在游牧部落四周，守护着这方民族历史。这里从尖尖的树杆顶皮或者树干树皮围绕的雅形简单原所到茅草，石磨，沙棘编织以及现代的毡帐蒙古包，从里面粗制、简陋的木石房毛，金银铜铁生产生活产品制作现场，到骨角杂料及精彩绝伦的特色民族用品，民族服饰，都在无声诉述着千百年来游牧民族由简朴到繁荣，生生不息的文明进化史，处处动满他们勤劳艰涩的心血与汗水，闪耀出创造与智慧的明样光芒。

苏泊罕的秋，是诗意的写真。

阿多谷是苏泊罕草原的精髓部分，这里有居大的伏河响所流淌出来之清澈清澈，蜿蜒流淌，神秘缱绻等一大湖面平坦宽阔的平原，更有每天两到三场实景演绎的鄂尔多斯婚礼仪式，最刺激的当数艾空漫步车；犹如乘车从空无空寂的太空中滑过，惊险刺激感，人容三分。鄂尔多斯婚礼刚将一些明开生面的民族婚礼演绎得真实生动，激情四射。开场仪式后，在美好的祝福歌舞中，新郎与依相从场外飞骑而至，来迎娶德美丽的新娘。整场歌舞处目精彩，表演庄重大气。中场还别出心裁地安排了蒙古为公场模众歌酒祝福的互动环节，使演出更趋于真实性。婚宴程序结束后，新娘、新郎等一干人马，在大家的祝福与注目礼中，策马扬鞭，他尘飞驰而去，与草原之行，留下最动人、精彩的一幕……意犹未尽的人们辉双着刚要散开，一阵热烈的舞声又滚滚而至，几十匹骏马从远处呼啸着而来，后面紧跟着一位盛装打扮的牧人……金色的夕阳就在一片“吐吸”的舞声中，洒落西风，舞色四扬，辽阔的草原便慢慢浸入夜的深处。

苏泊罕的夜，是激情的舞台。

每一个星辰月圆之夜，在金盟造势海芝场精彩夜演之前，空旅的篝火已经都全体时点燃篝火，田间艺术家的演奏人员所演艺家们都在篝火的翩翩起舞与在夜幕时快的夜景所在奏响在热烈的奔火仪式中，一股股的欢呼与激情迸发入人人与自然之间的生命隔阂，醉于草原的狂欢之夜。

旅游，一半看景，一半是看心情，看人。这次苏泊罕之行，门票、住宿、用餐等，我们享受的都是内部优惠价，景区对员工的人性化关怀，抵消了秋游草原的不足与缺憾，心中甚感欣慰。而回程时的一个小插曲，更让这次旅行有了别样的暖意。因为想赶时间去重镇，我和女儿等不及四点半的客车，就在景区外路上排测，想拦车回伊金霍洛旗。半小时后，我们便如愿以偿，车王丽敬请亮眼罩，给人的感觉应稳干练，从他的电话与我们对景区的闲谈中，判断他很可能是苏泊罕景区一位负责人……我用白当王社会随便扮所生人的风险引注力，过晚知生活受至的时的“插拨”，只留下温谦的笑容，顺路的笑容，要为我，我就不悔了……这件事史让我们对苏泊罕草原的胸怀，这性相且相看地出这座草原解剖每天写诗时发日内，欢欢喜喜地欣赏，这座草原的生命情商意多多的开放与感激……

最是难忘家乡味

若希

酸粥

人的味蕾有时很奇怪，即使吃惯了大鱼大肉，但老家那碗酸粥总让人惦念。酸粥——那是我记忆里挥之不去的味道。

小时候我常听爷爷讲故事，爷爷面对着一粥一饭，给我讲起酸粥的来历。他说，因为一次饥荒，有户人家由好了一盆菜米正要下锅，听见战乱来了便抱到山中躲避。几天以后战乱停止归来后，那盆菜米还在，只是味道不像从前了，他们舍不得扔掉，就把它熬熟吃了，发现并不难下咽。过了几天，还特别想念那个味道，就知道他制，果然是好味道，酸粥就这么流传下来了。

我从小吃着奶奶妈妈的做的酸粥长大，酸粥很好做，不用刻意去学。把2/3的菜米和1/3的大米泡在盛有酸浆的陶瓷或玻璃罐子里，泡发一晚进行发酵，泡发的时间越久，做出来的酸粥就越酸。第二天，把酸浆倒出来和米分离，把米倒进开水锅里煮5分钟左右，再把多余的水倒出来，继续慢火焖煮熟米3分钟左右，盛发着米香味的酸粥就出锅了。酸粥很好吃，不同的吃法味道就不同。把酸粥放上红腐菜和煮菜吃，样着给好的芝麻油吃，用胡麻油蘸花炒着吃……酸粥开胃健脾，护肤美容，炎炎夏日再来上一碗酸米汤，那简直就是绝配！

酸粥伴随我长大，甜腻着我的胃，曾几何时，能够勾起我童年的回忆。我已莫不开酸粥，经常做着吃，不仅同化了另一半，也让孩子们爱上了吃酸粥。每年寒暑假的时候，我也会回家各待上一阵子，开到几时的伏作家里玩，看着家家户户餐桌上必有酸粥。

吃酸粥，吃的是那个年代的一种味道，一种感觉，一种回忆。

煮菜

我把别做好的拥腾腾的酸粥和煮菜放在一起发了朋友圈，互动性十分强烈。西北的朋友这样提问：“西北有菜水，有人清之酸汤，可与之是伯仲”“南方的朋友倾呼：“你们这是吃的什么呀？”“莫晚心的莫过于东北的朋友了，她们在我的家乡工作，酸粥于她们而言，虽然不爱吃，但也认识，她们那边的一碟小菜特意挑出来问我那是什么，我告诉她们说，那是煮菜。

说起煮菜，你会想到什么佳肴？麻辣烫？不是，饺菜，也不是，清汤荡水煮白菜？那就更不是了，那它到底是什么？它是我家乡的一个奇特菜，家乡人比谈都吃过。

每年的深秋一到，家家户户就开始张罗着腌菜。他们趁着赶集的时候，买上一车菜，接下来的时光里，就是拾拾捌捌上一遍白菜，两捉烂菜菜。这两个食很好地把煮菜，洋葱等，红萝卜，白萝卜，芋头，芹菜，红辣椒，蒜瓣，鲜姜和颗粒盐集结在一起，腌成烂腌菜。

烂腌菜腌制好后，整个冬天的一日三餐里就少不了它的陪伴，就着它吃饭，就着它喝酒，常常盘吃碗光瓶光。

三四月开春的时候，妈妈就会把瓮里刷下的那些烂腌菜变个法子吃，先是把瓮里的烂腌菜捞在篱子上晒干，盛成红腌菜，然后装出锅的凉干装好锅，把装底刷下的烂腌菜和盐活，捂进砂锅里往火炉子上一放，用慢火熬啊熬煮啊煮，那种叶桑的香味一次次勾引着胃，等把盐活快熬完的时候，妈妈继续往砂锅里添加盐活，这样反复添加3到5次，几轮慢火过去，砂锅里就呈现出深红深红，软甜软甜，不咸不淡的一锅菜，也就是煮菜。

热气还没散开，我就赶紧抓起几块放进嘴里，咸咸或咸咸嘴，那留在转齿间的香味让人久久难以忘怀。而它最完美的吃法就是就着酸粥吃，喝着酸粥的“黄金搭档”。

这道地道的煮菜，让我从奶奶辈儿吃到了妈妈辈儿。现在每年春天我都会给望着妈妈给我煮上一四罐儿我子们也尝尝它，它很没有超市蔬菜那样绿得灿烂，却成为了我记忆中家乡美食的味道。

烧山药

家乡人把烧土豆说成是“烧山药”，土豆和山药本是两种不同的蔬菜，当地人给统一了，实际上烧的并不是同种植产的那种铁桩山药，而是把驾驶的土豆就地取成美味餐饭，从田地里吃起来味道绝佳，尤其是农村沙地里种的那种沙腾腾的土豆更好吃。

烧土豆一般是在每年农历八月下旬刨土豆的时候，在地里头吃最爽口。村里人忙着秋收，家里老老小小全家总动员，抱出力出力，油吃吃吃苦，男人们掌起镢子把双手前后错落放在镢把子上，使劲往右臂上方一挎一用力，镢子就在空中成抛物线状落在地里，接着的镢头刃儿把地皮切开一个大口子，再使劲把镢头从地下往上翻，那东西爽爽，圆圆圆的土豆就被挖出来了。有的土豆还紧紧地连接在它的蔓子上，把蔓子拿起来一扑，土豆就会脱落在地上了。

把土豆一颗一颗拾起来，再担织它们聚拢在一起，就可以在地里看到成堆成堆金黄金黄的土豆。再把这成堆的土豆，大的留大的，小的留小的筛选分类，拉过扩肥尼老孩子的口子打开集装，再由三轮车拉回家圈进窖子里。

关于土豆最大的乐趣不是刨的过程，最享受的时候就过于在地里吃上一顿秀色可餐的烧土豆，这是耕农农时的时候，人们为了节时间而想出来的好办法。平常午去地里刨土豆时就把从家里泡好的红腌菜和煮菜来了，当刨得累了饿了的时候，大人们就起呼吸吐好法拾拾柴柴火，说是给烧土豆呀。

拾吐好冠腌儿冠腌儿地到处找寻来煤子枯蔓和杨柳枝条，在地的这不大声呼喊。大人们放下手中的镢头从地的那头走来，接一把还带着绿叶的土豆蔓子——起大火放，用慢火熬啊熬煮啊煮，那种叶桑的香味一次次勾引着胃，等把盐活快熬完的时候，妈妈继续往砂锅里添加盐活，这样反复添加3到5次，几轮慢火过去，砂锅里就呈现出深红深红，软甜软甜，不咸不淡的一锅菜，也就是煮菜。

热气还没散开，我就赶紧抓起几块放进嘴里，咸咸或咸咸嘴，那留在转齿间的香味让人久久难以忘怀。而它最完美的吃法就是就着酸粥吃，喝着酸粥的“黄金搭档”。

烧土豆一次过去，表面上是刨土豆的时候，在地里头吃最爽口。村里人忙着秋收，家里老老小小全家总动员，抱出力出力，油吃吃吃苦，男人们掌起镢子把双手前后错落放在镢把子上，使劲往右臂上方一挎一用力，镢子就在空中成抛物线状落在地里，接着的镢头刃儿把地皮切开一个大口子，再使劲把镢头从地下往上翻，那东西爽爽，圆圆圆的土豆就被挖出来了。有的土豆还紧紧地连接在它的蔓子上，把蔓子拿起来一扑，土豆就会脱落在地上了。

是的，城市家里头吃到的土豆哪能和在田间地头一出土就被烧熟吃的那种烧土豆相提并论呢？

柴火灶

池丽洪

一

昨夜梦回，老旧的瓦片灶房，依稀中见着一个在灶头忙碌的身影，锅铲、倒油、放菜、翻炒，还不时地转过头杏眼边上的分贝，她她着一丝不苟的亲耳短发，发亮黑黑的，两边用发卡夹着，显头光亮，眼角有着微微细细的皱纹，穿着深蓝色的斜扣红光外衣，很精神，红头边的格子上站着一个八岁左右的女孩，穿着碎花衣裙，梳着两小辫，扎着衣红色的沙布头花，忙着身子，看着，听着，记着，顺带着弯下身往灶膛填柴火，场景很曾相识。哦！原来是母亲在灶房我我烧菜。

灶房老灶头，一大一小两口锅，村里的巧匠用石头凿起墙砌道，砌灶台，做灶膛，烟囱穿过黄土墙笔立在人字形的屋顶上，常用的大锅，担负着煮饭、烧水、烧菜等一切事务，连带着的小锅能干蒸满水，烧大锅的柴火会热会一直温着它，供一家人洗漱、搬身用。早年，没有电灯，冬夜，昏黄的煤油灯光晕染着颗下的那一小片地，灶膛里烧柴的火星随着每一个清冷的夜晚，土墙旧旋年轮刻痕，熟悉的一层，看着泪腻，灶头灶面已看不出原来的黄土颜色，一年三百六十五天，一天早午晚三餐饭，手摸、油活、光光的，清清的，想想啊，那应该是岁月赋予它的厚重色彩。

二

我八岁开始学习做饭，个子还不及灶头高，小心吁扯的的，怕火柴膝不出火花，但煮菜火灶，首要条件，是必须先学会用火柴，学会烧火，灶比里小细木棍，草木等，从来不放空，炖肉煮粥饭用大柴，省了很火的功夫，火能烟刚好，炒菜用稻草，旺火快炒，烧火掌灶是一对合作无间的好伙伴，只有火烧得好，饭菜才烧得香，但是，同样的灶，同样的食材，不同的人，不同的柴，炖出的饭菜味道却是不同的。

菜用大菜的原话，老灶盘得好，煎蛋做得嫩，好引火，不费柴，我最先学会用大锅煮稀饭，母亲教我一杯米放一瓢半的水，先刷锅再淘米，淘米，按着抄米盆盆上，一个阿成，相落得出自己都好疑，先把比盆的淘扒开，插入柴禾，中间架一些小细柴，上面放大的木块，拈一根火柴擦亮，快速的往引火柴上放，火慢慢地就着了，但是还不能大着急，柴刷着柴子等，等它燃起，等好出的火灶比膛里好了就是，中层的小细柴也就烧起来了，然后就可以借助吹风筒助燃。小孩子嘛，性子急了点，总刷足了劲往里吹，可母亲却说不能用劲，小火伯呼，得慢慢气轻轻地往里送，刷刷的大柴火也就跳着了，大火一跳开，刷火不分先后的往刷道上方罩去，屋顶的清风将我身的炊烟轻送天际，飘向远方，轩昂告诉还在地里忙活的人家，到点了，该收工回家做饭了，不多时，火旺了，锅热了，水也开了，粗米的香味随着水气的蒸腾从铝盆中弥散开来，这时，得用铜铲贴着锅底把米搅开，以防粘锅，不用再碗窝了，灶膛里大柴的余温足够把锅里的米汤闷熟吃喝啊了。

三

老灶头给都不嫌，灶膛更是我童年时代一个不可缺少的好伙伴，给我打开淡无奇的生活增添了不少的光彩，它稀过形形色色的东西，有正月的红团、元宵的白糟、冬至的汤圆，母亲炒鸡蛋时丢弃的蛋壳里的蛋清，地笋里的地瓜、芋头、花生……它们进了灶膛，回护重造，总是带着一种奇以言说的味道，特别是被灶膛里的火苗苏灼过的地瓜，扒开炭黑发黑的外衣，迫不及待地咬上一口，软糯的口感中带着一丝丝的香甜，沁入心脾，吃得兴起时就会然不顾嘴角一圈的黑，因为在还没有学会做饭之前，我的任务是烧火，于是也就有了可以经常接触灶膛满足味蕾的机会。农家最不缺的就是地里出产的这些吃食，父母也就由着我胡闹了，因为常常坐在灶膛火，如今还记得父亲当时老挂在嘴边的一句话，“烧火不可把灶膛塞得满满当当，中间空空，让空气流通，这样火才烧得旺。”长大后才明白，这也是一场通百窍通的做人道理。

四

上世纪90年代，家里起了新房，老灶头光荣地完成了它的使命，和那个大灶子的水缸还有四个门的木橱做伴，留在瓦片灶房；连同母亲的铝油拌饭、盐炒饭、锅泡糊……也都留在了时光的长河里。

新房里的新灶头，内里是砖头，外表贴着光鲜亮丽的釉红色光滑瓷砖，是老灶的豪华升级版。新灶呈L形，巧妙地利用了空间，高度刚好够到母亲的腰，方便做饭菜菜，新灶的了三口锅，母亲站在中间，好似指点江山的将军，厨房就是她的战场，柴米油盐酱醋茶，哪样也少不了她。中间的大锅照旧是主角无环，和大锅并排的小锅有着特别的长腰，不仅要做好蒸菜煮粥的本位工作，还兼顾着热饭的任务。和大锅共用灶膛的小锅，还是默默无闻地蓄着水，唯有上面配着的木头盖子，或多或少的，承担着一些平常习惯做的琐碎工作。

进入电器时代，家里陆陆续续地添了电磁炉、电饭煲、电烧水壶……再也不拾把灰烧炕，尽剩锅巴，不拾掇菜的锅泥洗净，烧的开水飘着油花，不拾掇怀抱着的灶膛那么来劲，不拾火炉掌握不好，把菜烧糊，更不拾没看好火，把灶抗点着。

家里的父母勤俭习惯了，除了在农忙时节为了节省时间会用上电磁炉和电烧锅，闲时，还是更乐意用灶头烧菜，倒下吃得最顶上换换的炊饭开起，一个家才有人气和烟火气。而我们过年回家，更乐意和母亲一起待在灶房里，灶膛火光闪闪，灶上的蒸笼蒸汽团在灶房的顶上，我们围坐一起，做发糕，做馒头……母亲总是一边手上不停地捏着各种吃食，一边重复着每年都会说的我们三姐妹的儿时趣事，如今，自己会做饭了，反过来觉得还是母亲烧的饭菜最对我的胃口。

五

灶房窗外小菜园的韭菜一茬一茬换新，新灶成了老灶头，灶炕里烧火的父亲也成了老头，而我也不再是那个要站在椅子上才能有力气翻起大勺的女孩，灶房也只有在逢年过节才有正当好的天伦之乐。像这灶膛的那块红窗砖和灶上的墙面同命相连，变得凸黑黑，我的眼眶的地窝门也卡在某年某月某天的某一瞬间，唯有灶房里安放的灶王爷年复一年，见证了我们长大成人，成家立业，唯有除夕夜灶膛上一年比一年丰富的食材见证了时代的变迁，日子的美好。

很多年以后，为人父母的我们站在灶头，才懂得灶膛映对的火光中母亲微笑的脸是安最初的模样，灶膛里象火柴摩擦燃起的响声是农忙时家的号角，才明白饭菜是一个人长大以后对家最深的温暖印象，而灶房里父母的絮絮叨叨是一年到头漂泊在外的游子们所到的最为动听的歌谣。

有父母在的灶头柴火饭，那是最好的家的味道。