流淌在血液里的河流

翟冬梅



一

我的祖上是晋陕移民，“走西口”走到蒙地的。

我常常胡思乱想，天高地阔，蒙地如此广大，我的祖先为什么独独选择在达拉特一隅驻足呢？

许多年前，和某同事聊到这个话题，他半调侃半认真地说，是啊，我们的祖先有点懒惰或缺乏点眼光吧，要是跨过黄河，走到对岸去，我们不也是包头人了？

那时，黄河北岸的钢铁之城包头，在我们眼里就是大城市的代名词，我俩为我们祖先的误判而感到深深遗憾。

二

达拉特有八大孔兑，孔兑是蒙古语，为季节性河流之意，每到丰水期，这些河流沸腾起来，有时有着摧枯拉朽的气势。而我亲身经历的洪水泛滥，就有两次。第一次是在幼年，记得那天天气阴沉沉灰蒙蒙，又突然听到来自天边的轰鸣响，此时父亲着急忙慌跑回家，说了一声洪水下来了要防洪去，就不见了踪影。母亲则紧急把我和小弟护送到了住在山坡之上的姥爷家，以防万一。忐忑不安睡了一晚，第二天一大早，姥爷便带上我和小弟居高眺望，只见目光所及已是水汪汪明晃晃的一片，一些村民一边议论谁谁谁家水漫炕沿，连铺盖都被卷走了，一边拿着长长的木棍，站在下游打捞从上游冲下来的衣物用品，甚至还有猪呀牛呀羊……我惊恐地打听父母的安危，听说没有村人在洪水中伤亡才安下心来，那是我第一次感受洪水的力量。

2016年，山洪再次暴发。我蠢蠢欲动，为了抓拍到孔兑里这头暴怒的雄狮，约了几位摄影师站到了孔兑的堤坝上，危险近在咫尺，我们还假装镇定，在狂乱的心跳中见证了，钢筋水泥筑起的桥梁瞬间被撕成碎片……

其实大多数时候，孔兑里的水是温柔的涓涓细流，清清浅浅，水底是光滑的碎石，两岸是高高低低的芦苇，再往外围走，便是起伏的沙海，也许是乡土情怀作祟吧，我总觉得自己生活的这块土地上的河流不仅拥有力量，更有一种独有的韵味与美感，而这种独有的韵味与美感一直还“养在深闺人未识”，并没有为大多数人所领略。我自己常常有一种矛盾的心理，有时想应该让更多人看到并了解它的美好，有时又觉得，太多人也许就会破坏这种孤寂之美吧，不如就让它安静地存在在那里，只把种种美好留给有缘的人。

三

八大孔兑最终都汇入了黄河。“世界上没有哪一条河生就的洒脱与丰盈，它们总要吸纳涓涓细流，才能激情澎湃”。吸纳了无数涓涓细流的黄河，在我生活的土地上曲曲折折画出一个“几”字的图形：夏天，波光粼粼，农人们从充沛的黄河中汲出水来，浇灌土地；秋天，气温降低，河道清冷，秋风吹皱水面，有说不出的沧桑；冬天，厚厚的冰面，远远望去，白茫茫一片，只有几只无聊的喜鹊，在堤坝的树梢间来来回回跳跃……最具活力的时刻是在春天，三月，春风拂过，冰融雪消，此时，数以万计的候鸟进入这片水域，天鹅、灰鹤、赤麻鸭……河面上不时还能看到几叶扁舟，舟上的人正在撒网，转眼功夫捞上一网活蹦乱跳的肥鱼……冷冷清清了多半年的黄河生机勃发，展现出了自己的青春之心，让观者无不春心荡漾！

我总认为黄河应分为若干个段落，每一段都有自己的性格。比如壶口，是暴怒的，而达拉特一段则温婉平缓，一方水土一方人，住在这里的人们，性情多数内敛沉静，平和中包裹着刚强，我想，和这一段黄河的滋养是难以切分的。

四

“黄河落尽走东海，万里写入襟怀间”

“黄河西来决昆仑，咆哮万里触龙门”

“欲渡黄河冰塞川，将登太行雪满山”

“九曲黄河万里沙，浪淘风簸自天涯”

……

站在黄河的堤坝上眺望黄河，总感觉每一道波光里都跳跃着诗句，这些诗句让这条看上去浑浊的井不脑跑的河流充满了诗意，进而也充满了厚重的历史感与人文气息。

李白是黄河的铁粉，“君黄河之水天上来，奔流到海不复回。”他的经典名句道出了黄河一泻千里、波澜壮阔的图景，如今，诗人已作古千年，其诗却和黄河同在——我们很难说清楚，是黄河成全了诗人们，还是诗人们成全了黄河。

有时，我和文友们会聚在黄河岸边来一场“黄河诗会”，坐在简朴的渔船上，吹着轻风，听着涛声，看着长河落日，诗句会不由自主流淌出来，大家都用方言大声地吟诵，没有矫揉造作，没有哗众取宠，与周围的环境竟无比贴合！这种没有其他物质参与的纯粹的精神上的盛会，使我们感到无与伦比的幸福，而所有的灵感与欢乐都是一条河流所给予的。

五

当我听说，在黄河岸边某堤防站，有一位连续工作二十多年、朝朝暮暮一直与黄河朝夕相处的老站长时，兴冲冲跑去采访。

他，名叫周建明，是一位膀大腰圆五十多岁的黝黑汉子。他告诉我，他的工作就是：凌汛期上报水情、巡堤查险，非凌汛期养护维护，充当黄河“保护人”。

这样一个人，关于黄河的事自然应是如数家珍的，可当我让他讲一讲记忆中有关的黄河故事的时候，他却平平淡淡，三言两语，远没有我想象中的“曲折”、“生动”，就连他曾亲自参与的一次又一次的算得上惊心动魄的抗洪抢险往事，叙述起来也是一副云淡风轻……

本来以为会收集到一箩筐故事的我不由流露出一丝丝失望，他也许看出来了，于是从抽屉里找出一摞纸来，说这些是我平时随手写下来的，算是对黄河的一点零星感受吧。

“独立堤顶，青山黛映，大河东逝，不知不觉中心旷神怡，美感油然而生……

漫步堤顶地，只见桅杆矗立，船只点缀，风满蓬帆，逸逸飘来那首古老的歌谣：‘打鱼划划渡口船，鱼来之乡大树湾，海海漫漫来雅川’……传说中的渡口自然形成，而我的工作单位就与这渡口毗邻，也是渡口的驿站。

曾记得就在这驿站，我们凝心聚力，抗洪抢险，昼夜奋战，多少激情浪漫的故事就在这里滋生，也在这里延续，和上一首《相思渡口》，正好叙述思念和倾吐心声！真心希望相亲相敬的亲人和朋友能常到驿站稍作停留，我会一直在此等候，守着这‘相思渡口’……”

“走过南北西东，总觉得不如看这千里黄河卧彩虹，也到过不少名城，污染嘈杂不宜居，真不如体味这汛期汹涌、凌期壮观、枯水期幽静的母亲河。

母亲河咋的汹涌壮观，能激发斗志，催人奋进，激荡我的心灵，激发我的想象……敞开心扉、表里如一、财散人聚、真诚以待、天道酬勤！

母亲河咋的幽静雅致，总会勾起我对过来路的回忆，难过了，悄悄走一走，伤心了，踏踏地睡一觉，生气了，一个人静静地待着不说话……”

字字含情，指间笔端流淌着一个人对一条河流的挚爱，我的脸有些滚烫，为自己识人待事的轻浅——这样一个人，不正如他一直守护的长河一样，看上去默默无语，实则蕴含着千言万语。

六

王建中，是与达拉特毗邻的准格尔地的作家。他以一位作家的视角默默跟拍黄河长达十余年！直到近年，他的巨幅摄影作品《长河颂》在全国各地巡展，我们才知道身边的知名本土作家，早已转型成为了优秀摄影人。去年，应王建中先生之邀，我和一众文友去他沐风栉雨拍摄的黄河大峡谷采风，出行前他为了让我们有更多关于准格尔一段黄河的了解，拿出当地的史志及他拍摄的黄河图册供我们翻阅，而当我打开图册的一瞬间却被惊到了：画册足足几十米长，上百幅黄河图片千姿百态、或宁静或柔美，或壮阔或恢宏，或浩渺或激艳，一条河流的精气神尽在其中……有着怎样的深情与热爱才能将一条河流拍摄到如此精致细微的境地？

“我不是摄影家，我只是个发现者。倘若有一丝精彩，那也是天地的精彩，而不是我的精彩。”他说。

我知道他没有任何自谦的意思，因为他拍摄的立足点，就是如实地记录。

黄河是中华文明的渊源，而这条千百年奔腾不息的河流俨然已经流淌在了人们的血液之中——只要有黄河在，中华民族的魂魄就在。

就在刹那间，我似乎隐约明白了，我的祖先在此处停下脚步，最终选择“择河而居”的原因……

立冬吃饺子

王振其

北风吹，气温降，立冬节气如约而至。在鄂尔多斯，立冬吃饺子，是代代相传的老习俗。

立冬一到，地里的庄稼基本收完，颗粒归仓，田野归于安静。风扫过村庄街巷，院里水缸结起了薄冰，房檐垂着透亮的冰凌。屋里炕暖灶旺，烟火升腾，把初冬的寒气挡在了门外。

老话说：“立冬吃饺子，预防冻耳朵。”立冬是秋冬相交之时，饺子谐音“交子”。相传医圣张仲景做“娇耳”为百姓驱寒，这个习俗一代代传下来。立冬包饺子，也是本地人的“补冬”，忙活一年收罢庄稼，借着一碗热饺子暖暖身子，安心过冬。

在那个物资紧缺的年月，日子过得紧巴，白面稀罕，平日里米饭、白菜、山药蛋就是我们的家常饭。到了立冬，母亲才舍得拿出白面，包一顿饺子，这也是我们这些孩子最盼望的吃食。

每到立冬清早，母亲便忙活起来。把地里收回的萝卜，洗净擦丝、焯水，挤干水分剁碎，舍不得多买肉，就割一小块猪肉切碎拌进去，借一点肉香提味。萝卜自带清甜，简单调味，就是地道的家常馅。

温水和面，反复揉匀。母亲揪剂子、擀面皮，姐姐蹲在灶边拉风匣，呼啦呼啦把灶火吹旺。我帮不上忙，就守在旁边眼巴巴等着，盼饺子快点出锅。一个个饺子捏好，齐齐码在案板上，看着就喜人。

水开下饺子，老规矩要点三遍凉水。等饺子白白胖胖浮起来，热气裹着香气飘满屋子，饺子也就熟了。一家人围坐桌边，享用这难得的美味。

我清楚地记得，有一年立冬吃饺子，忽然门外走来一个“讨吃子”。母亲见状，给他先捞了满满一碗饺子，又特意舀上一勺滚烫的饺子汤递过去。那人蹲在门道里，呼呼噜噜吃得很香。我心里舍不得，小声跟母亲嘟囔。母亲笑笑，舀勺热汤兑点醋，坐在灶边慢慢喝：“出门人不容易，锅里还有。”

屋外寒风呼啸，屋里暖意融融。清贫岁月里，这一份暖意，格外踏实。如今日子越来越好，饺子随时都能吃上。可每到立冬，我总会想起当年那碗萝卜猪肉馅的饺子，想起风匣呼啦的声响，想起蹲在灶边等候的自己，还有母亲那份慷慨的善意。

厚道和善，本就是鄂尔多斯人刻在骨子里的品性。艰难年月里的一份体谅、一碗热饭，胜过万千佳肴。

立冬吃饺子，守的是老习俗，暖的是人心。年年立冬，烟火如常，一碗热饺子，藏着最朴素的温情。



又到一年腌菜时

杨艳



霜降过后，天气渐凉，又到一年腌菜时。

街道上满满当当堆着刚从地里拔出来的蔓菁、萝卜、白菜、芥菜，新鲜水灵。叫卖声一声接着一声：“白菜三毛一斤！”“萝卜是自家地里种的，一点化肥都没上！”烟火气扑面而来，家家户户都开始忙着腌菜了。

婆婆拎回两大包大白菜，还有新鲜的蔓菁和红萝卜，在厨房地下掩开，准备腌酸菜。我笑着跟她说，如今大棚菜四季都有，冬天想吃随时能买，不必早早腌上许多。婆婆却说，就这几天的白菜最好，腌出来的酸菜耐放、味道正，留着冬天捡酸菜吃。

我心里清楚，未必是眼下的白菜独一份的好，这是老一辈刻在骨子里的习惯，是从老家村里一代代传下来的时序习俗。想起从前在村里，一到这个时节，妈妈守着院子里几口粗瓷大缸，安安静静忙活整整半天。她将一颗颗新鲜的大白菜仔细清洗、焯水、沥水、撒盐、装缸……动作娴熟有序。一层菜一层盐，码得整整齐齐，最后搬来石块压紧，一腌就是满满几大缸。除了酸菜，还会腌上一大缸咸菜，既是冬日爽口的下饭菜，来年还能晒成红腌菜。小时候的冬日天寒地冻，没有随处可买的、各式各样的新鲜蔬菜，酸菜、咸菜就是冬日餐桌上主要的菜。漫长寒冬里，这一缸缸腌菜，撑起了一家人整个冬天的饭桌。

我培着婆婆慢慢忙活，摘掉枯黄的老菜叶，仔细将菜洗净、切开、焯水、沥干、入罐，一层菜一层粗盐，轻轻压实，没有繁杂调料，余下的交给时间，静静发酵。

罐口封好，静待青菜褪去生涩，酝酿出清爽柔和的酸香。等到天寒的时候，捞一点酸菜，炖一锅热乎乎的猪骨头烩酸菜，这一口熟悉的滋味，就能把人带回从前，带回那个秋阳正好、妈妈在院里腌菜的秋日。

如今，物资充足，随时都能买到各色鲜菜，腌菜早已不是过冬的必需，可秋风吹起的时候，长辈还是愿意腌上一罐。这一罐腌菜，装的不只是菜蔬，还有岁月沉淀下来的温情和代代延续的人间烟火。岁岁秋风，年年腌菜，这一口酸香，就是家最绵长的味道。