

行走者

惊鸿一瞥走乌市

林基强

“女士们、先生们，飞机开始下滑，请系好安全带！”乘务员圆润甜美的话音甫落，我便感觉身子微微一悬，飞机转入下滑。

透过舷窗远望，逶迤蜿蜒的天山犹如一柄银光闪闪的长剑横亘东西，把大地割成了两半。巍峨的博格达峰傲视群山，雄立云端，像守边的大将军，自有一种不可夺的威严。

这雄浑豪迈之气深深震撼了我：乌鲁木齐是我国离海最远的首府城市，却因这雄峰的耸立反倒使我感到它离天却是如此之近，近到触手可及，近到如在其中！

走出舱门的那一刻，干冽的气息猛地灌入肺腑，像在炎炎夏日喝了一口冰水，顺着喉咙直沁心底，让人顿觉一爽。这里的空气与烟台的温润和青岛的粘腻截然不同，它的风是干的、爽的、是有棱角的，吹在身上，能让人的毛孔全都舒爽开来。

接机的巴郎是一位二十八九岁的维吾尔族小伙子，高鼻深目，英俊疏朗，操着一口流利的普通话。“欢迎我们来新疆旅游！”他笑容可掬地与大家一一招呼。为沟通旅游方案，我与巴郎在微信上已交流了数十次，相谈甚洽。因此尽管是初次见面，却没有一点疏离感。

在酒店安顿好后，根据巴郎的提议，我们一行走进了新疆博物馆。

这座国家一级博物馆静静伫立在斜阳之下，它的建构既不雄伟，也不奢华，但其馆藏之丰、品位之高，却是一般地方博物馆难望项背。最让我震撼的，是那面斑斓的“五星出东方利中国”的锦护臂，它长18.5厘米，宽12.5厘米，呈圆角长方形。虽已经2000余年风雨的涤刷，但色彩如新——靛蓝、绛红、草绿、明黄，两千多年的时光竟然没有夺走它的鲜艳。尤其是锦护臂用古篆织就的上下两行“五星出东方利中国”的文字，令人血脉偾张，豪情激扬。透过历史的烟云，我仿佛听到走过“长河落日，大漠孤烟”丝路驼队苍茫落寞的驼铃；仿佛看到“满腹皆

兵，浑身是胆”的班定远率领三十六勇士夜袭匈奴使者营帐的滚滚烈焰……历史在这里凝固，但又分明流传着一种鲜活了二千多年，而今却仍经久不息的精神！

5号展厅的“逝者越千年——新疆古代干尸陈列”令人唏嘘！在这里，“且末宝宝”“小河公主”“楼兰美女”“大将军张雄”以不同的年代、不同的族别、不同的年龄、不同的性别、不同的职业从广袤的新疆大地汇聚于此，共同演绎着新疆多民族文化交融发展的恢弘史诗。安睡在玻璃棺中的“楼兰美女”，凹目高鼻，发色棕黄，睫毛修长，嘴角似乎挂着一丝若有若无的微笑，安详得仿佛只是在小憩。据考古论证，她生活在三千八百年前，死时大约四十五岁。她是楼兰的贵族？是东来和亲的公主？还是西行经商的女子？在漫漫的历史风烟中，我们已无从考证她的身份。她只是静静地躺着，用永恒的微笑，注视着熙来攘往的过客。

暮色四合时，我们走进了新疆国际大巴扎熙攘的烟火里。

其时，正门那座高达八十余米的观光塔在灯光的映照下通体金黄，直破苍穹，默默俯视着这片流光溢彩的市井繁华。在塔的周围，伊斯兰风格的建筑鳞次栉比，熠熠生辉，蓝绿色的琉璃瓦明明灭灭、闪烁着宝石般的光芒。穹顶、尖塔、马蹄状的拱门——每一条曲线、每一座建筑都像是从《一千零一夜》的故事里蹦出来的，带着神迷而魅惑的气息。

穿过拱门，浓烈的烟火气扑面而来。

巴扎内，商贾云集，游人如织。干果摊前，无花果干、葡萄干、巴旦木等地方特产堆积如山，散发着淡淡的芳香；地毯店里，各种伊斯兰风格的挂毯厚重绵软，花色斑斓，引人注目；铜器店前摆放着工艺精湛、造型各异的各种物件，而店内“叮叮当当”的敲击声仿佛是在吟唱着主人无尽的欢欣。乐器店前，一位维吾尔族老人面带微笑，忘情地弹奏着热瓦普，悠扬的琴声像淙淙的泉水，从天山北麓奔

流而下，清凉了这六月的夜色。外孙曲俊丞选中了一款维吾尔达甫（维吾尔手鼓），老人在将达甫递给外孙前，信手敲打出一段“咚咚哒哒”的旋律，热烈而奔放，赢得了游人们的阵阵喝彩。

旅游途中，唯有美景、美食不可辜负。导游巴郎说，“逛大巴扎，要想美景美食兼而得之，新疆民俗生活宴会馆是理想之地。”

我们在预订好的餐位落座，点了烤羊排、窝窝馕、肚包肉、米肠子、面肺子、玛仁糖等地方名吃和乌苏啤酒。

酒未斟满，宴会馆舞台上的音乐便响了起来。十几位身着盛装的演员鱼贯而出——姑娘们头戴艾德莱斯绸小花帽，长长的辫子随着轻盈的步伐轻轻摇动；领舞的姑娘一旋身，火红的长裙像一朵盛开的石榴花。她时而扬手，时而抖肩，脖颈轻移，眼波流转。小伙子们腰系铃铛，脚踩舞靴，踏着鼓点腾跃闪挪，脚尖点地的速度快得像蜜蜂振翅，清脆的铃声传遍宴会厅。优美的舞姿，激越的旋律，透露出一种毫不遮掩的、滚烫的生命张力。

大家入了迷，看了美景，忘了美食，对一桌大餐直接采取了无视的态度，完全沉浸在这异域歌舞优美的旋律里。

舞到酣处，随着歌舞的旋律有人打起了拍子。一个人、两个人、三个人……这台上台下共鸣的拍子像星星之火，迅速燃遍整个大厅。现在，已不分演员与游客、抑或是商贩，也不分维吾尔族、哈萨克族、回族还是汉族，不同的面孔上挂着同样的笑容，所有人都被这旋律和欢乐裹挟着，完全沉醉在这六月热烈的狂欢里。

夜深了，走出大巴扎的我们意犹未尽。有人说：有些地方，白天属于眼睛，夜晚属于灵魂。初抵乌鲁木齐惊鸿一瞥，便给了我们一个温暖的开场，不由对接下来的行程充满期待。望着夜色中远处天山的轮廓，我念起玄奘《大唐西域记》的开篇：“出高昌故地，自近者始。”

流年记

下饭的花椒酱

李启胜

《诗经》中有句“椒聊之实，蕃衍盈升”的诗句，形容花椒长得旺盛，多子多孙。

今年不知是雨水充足还是气候适宜，单位大院的花椒树似乎是在一夜之间坐满青果。那小伞状的果实一朵朵扑拉展开，在枝条上争相冒出来，密密麻麻，恨不得把所有枝条上的空间全部占领。远远望去，零零散散不多的花椒叶片在这些爱出风头、小精灵般的花椒青果面前，被欺负得只好委屈地当着陪衬。

相反，距离不远的那一棵石榴树，虽然也结了许多石榴，但石榴都隐藏在厚厚的密集的叶片中，是只见树叶，不见果实。给人感觉花椒个性张扬，而石榴内敛沉稳。

这不，爱显摆的花椒还是自己招来了祸，让单位刚上班的几个小美女盯上了。一清早，她们就跑到老主任的屋里，柔声细语说要吃老主任做的花椒酱。

单位人少，用老主任的话，就五个猴人儿，雇个做饭的还不够工钱。没办法，只好轮流做饭。说是轮流做饭，但一个萝卜一个坑，往往有时候忙起来，到了做饭的点儿正忙着业务，别人也不能替换。就老主任闲着，好脾气的他不能让手下饿肚子，二话不多讲系上围裙，下了厨房，忙活起来。一个月下来，多数日子的饭是出自他之手。老主任再有一年就要光荣退休，他也是我们这个网点最老的员工。他手下这些兵不是“90后”就是“00后”，一个个在他面前跟孩子一般。用他的话来说，要站好最后一班岗，做好传帮带。

一清早，几个小美女围着他，为了要吃花椒酱，又拽胳膊又拉手，撒着娇，老主任一脸笑容答应下来。他拿着盆子从花椒树上摘了半盆的青花椒。前人栽树，后人乘凉。这棵花椒树也有年头了，是当初刚成立这个网点时，他的老主任栽的，转眼他也成了老主任。

今年的青花椒果粒饱满，他小心翼翼摘着花椒，把摘下的青花椒放在鼻孔闻了闻，一股很浓重的味儿，有点儿刺鼻，却能让人鼻孔清爽。

听老主任说，他家做花椒酱是一门祖传下来的手艺。他把青花椒用清水冲洗了一遍后，捞出来放在一个不锈钢的大盘子上，拿到室外通风又背阴的地方晾干水分。

接着，他开车又去附近的农贸市场，买回来五花肉、面酱、大姜、小葱，还有鲜嫩的黄瓜这些做花椒酱用的辅料。

五花肉要买前肘的，老主任说，前肘的肉由于猪运动量多，肉质敦实细嫩，烹炒后肉香筋道。

姜要买那种往年的老姜，面酱就买市场上那种普通的面酱就

行。老主任说早年间物资匮乏，他家里做花椒酱的面酱都是母亲自己加工制作的，因为发酵的周期长，如果储存不当，面酱容易生一层白毛。现在市面上普通的甜面酱随处可见，省老事了。小葱呢，最好就是才从菜园里拔出来的水灵灵的、自家种的不打药的小笨葱。

把五花肉放到菜板上，老主任系上围裙，戴上口罩，头上戴着不知道他从哪里弄来的厨师帽子。他脑袋大，帽子小，时不时这厨师帽就得用手扶一扶。他手握锋利的菜刀，一丝不苟地把五花肉切成了小肉丁，装在大盘里备用，又把黄瓜切成了拇指盖大小的小丁。他说黄瓜不要老黄瓜，老黄瓜有瓢子，一炒出水多，要买翠绿的鲜嫩黄瓜，切开里面无瓢都是黄瓜肉。

他把大姜洗干净，把上面的老姜皮处理掉，露出新鲜的姜肉。放在菜墩上，用菜刀猛地一拍，然后剁成姜末，放在一边备着。葱也切成了一小段一小段。

晾干的青花椒要放进蒜臼子使劲捣，这活儿是个力气活儿，起码得把青花椒捣成泥。有一次，一个小美女自告奋勇要捣青花椒，捣了半天也没捣烂，害得老主任只好返工。他说青花椒捣不烂，做出的花椒酱吃起来嘴里有渣渣，发柴。

把做花椒酱的料准备齐了，老主任就起锅烧油，等锅里油冒出缕缕青烟，他把一碗五花肉倒入锅内，就听见“啦啦”一声，便用铁勺开始翻炒着，不时锅里还冒出火花。老主任气定神闲，一只用手用勺子快速翻炒，一只手拿着炒瓢颠锅，那气势一点不输酒店里的大厨。

一会儿，那五花肉的香味儿充满了厨房，油烟机嗡嗡的用力吸着，都阻挡不住炒五花肉的香味儿。眼瞅着五花肉的颜色变得暗淡，一层油滋滋的模样，他就把捣好的花椒泥，麻利倒入炒瓢里面。把灶火开关调得稍微小一点，慢慢翻炒着。

老主任做的花椒酱，每一步都非常用心。等青花椒的颜色也变暗，他便把葱花、姜末、黄瓜一样一样有序地放进锅里，最后一步才是放甜面酱。待放入甜面酱，老主任又往里面加两勺开水，把火儿调旺。不一会儿，甜面酱混合青花椒还有五花肉的香味儿飘出了厨房，拐了个弯儿，进了营业厅，把小馋猫们都吸引了过来。

等花椒酱在锅里冒出气泡显示熟透了的时候，老主任快速关火。花椒酱倒入盆中，颜色诱人，香味扑鼻，让人一看就想吃，嘴里流着哈喇子。

中午吃饭的时候，那些本来都想减肥的小美女们，有的用馒头蘸着花椒酱，还有的用花椒酱拌面条，一个个吃不停，嘴里还不停地嚷嚷，真好吃，真好吃。