

百姓故事

老哈河畔驼铃声

□林福臣

本文讲述的是上个世纪80年代及以前,骆驼在奈曼旗苇莲苏乡百姓生产生活中不可或缺的故事。

那时每到秋冬季节,驼乡人有的拉着骆驼上山割运麻黄草,有的拉着骆驼到河畔割牛粪、砍柴禾,有的拉着骆驼驮集出售农畜产品……驼乡人搞大宗长途运输一般将五驼或七驼编为一链,拉驼人坐在首驼的背上引路前行,尾驼脖颈上拴着一个大号铃铛,走起路来就发出“叮咚当、叮咚当”的铃声。它的作用是向拉驼人传递尾驼是否脱链的信息。有的为显示兴盛和富贵,即便是独驼行走也要给骆驼拴上铃铛。太阳东升西落,晨曦、黄昏、午夜,都能听到深沉悦耳的驼铃声。这铃声来自老哈河畔,来自茫茫大漠,响彻驼乡人的心中,奏成一支支委婉悠扬的音乐。

骆驼,庞然大物。力大无比,又温顺可爱。它蹄扁平,蹄底有肉厚垫,适于沙漠行走。它双层眼睑,不怕风沙,识途能力极强,从不迷路。假如风

雪天你行进在大漠中,坐在驼背上,把头蒙住,也能顺利地回到家。它有极强的耐饥渴能力。如果长途跋涉,只要出发前让它吃饱喝足,三天三夜不用饮水喂料,照样昂首阔步,奋力向前。正因如此,它被誉为“沙漠之舟”,是驼乡人民生活不可或缺的家畜。

当时曾有人说,全盟当年仅存1200多峰骆驼,奈曼旗就占了一半,其中接近一半在苇莲苏乡。

世界上任何一种家畜或动物,都有其生存和发展的自然环境和条件。驼乡地处哲盟与赤峰交界处,以老哈河为界,对岸就是赤峰翁牛特旗。老哈河逶迤而来,缓缓而去,流经驼乡50多公里。驼乡所属13个嘎查(村),15个自然屯,有1.4万多农牧民定居在老哈河南岸。鸟瞰全景,犹如一条美丽洁白的哈达边缘上镶嵌着15颗光彩熠熠的明珠。驼乡总面积56万亩,其中43万亩沙丘犹如桀骜不驯的白色巨龙横卧在驼乡南面,与邻近的沙丘相连,形成茫茫无际的沙海。北

起老哈河,南至沙海的狭长地带,就是驼乡人祖祖辈辈繁衍生息的农田和草牧场。人均只有二亩五分地,人多地少,生活贫困。因而每到冬季打麻黄草便是驼乡人的主要副业门路。可是,这里没有公路,要想把麻黄草运到旗里,如果绕道车运,需要走200公里。驼乡到旗政府所在地大沁他拉镇最近距离45公里,但有茫茫沙海阻隔,其中还有15公里寸草不生的流动沙丘。人背,太远太累;马驮,马腿还陷在沙丘,迈不动步;车运,难以跨越浩瀚的沙海。这样,就显示出“沙漠之舟”的优势。这大概是骆驼能在此受到重视,非但未绝迹,反而有所发展的重要原因。

上世纪50年代和60年代,驼乡人靠“沙漠之舟”把麻黄草等农副产品,运到几十公里远的大沁他拉镇;再把公粮运到100多公里外的通辽。在那年月,驼乡人靠骆驼代步,走亲访友,赶集上店。“叮咚当,叮咚当”的驼铃声,回荡在老哈河畔及万顷沙海中。

当年,在驼乡采访的路上,我们目睹了这样一个情景:一个翩翩少年拉一峰驼,驼架上坐一老妇。她悠闲自得,随着急行的驼步,一步三摇地行进着。这可能是骑驼走亲或赶集的母子。翘首望去,沙路上留下一串硕大的蹄窝。

来驼乡不骑骆驼,简直是一大憾事。1987年隆冬的一天,结束了驼乡最后一地的采访,我们一行三人决定骑骆驼就近跨越沙漠回大沁他拉镇。乡政府领导大力支持,给我们准备了骆驼,还派一名向导带路。坐在驼背上,随着骆驼的脚步,上半身不由自主地前后摇晃着,很平稳,也很舒服。6个小时的大漠之行,顺利到达了目的地,感受到了乘“沙漠之舟”的快乐,欣赏到了茫茫大漠的奇特景观。

光阴似箭,转眼间39年过去了。毋庸质疑,驼乡发生了翻天覆地的变化,修建了穿沙公路,天堑变通途,“沙漠之舟”成为历史!然而,耳畔的“叮咚当,叮咚当”声一直未绝……



生活感悟

邂逅猪毛菜

□董贵

初夏的风掠过田野,草木舒展,满目青翠。我在田埂边驻足,一抹细碎的嫩绿猝不及防撞入眼帘。纤细的枝叶蓬松舒展,层层叠叠,形似细密的猪毛,不起眼却生机盎然。时隔数十年,偶然邂逅猪毛菜,让我心里一阵惊喜。这株平凡朴素的野草,裹挟着岁月风尘与童年记忆,轻轻唤醒了藏在时光深处的旧日子。

在物资匮乏的旧年月里,猪毛菜从不是寻常野草,而是乡里人实打实的救命菜。那个年代温饱难求,青黄不接是常有的事,庄稼收成微薄,粮食格外珍贵,家家户户都靠着粗粮野菜度日。野地随处可见的猪毛菜,便成了乡亲们抵御饥饿、熬过荒年的依靠。

儿时春夏时节,常挎着竹篮,跟着长辈穿梭在田间地头、荒坡路旁,找拾各种时令的野菜果腹。猪毛菜生命力极强,耐旱耐盐碱,不挑土质好坏,路边沟边都能成片生长。我们专掐顶端鲜

嫩的菜尖,嫩绿多汁,入口没有苦涩。不大一会儿,篮子就被绿意装满,沉甸甸的,装着一家人简单的盼头。

那时候猪毛菜吃法简单,却是苦日子里难得的滋味。采回来的野菜洗净焯水,撒上一两点醋凉拌,清爽适口。更多时候,大人们会把猪毛菜切碎,掺上玉米面蒸菜团子。出锅冒着热气,带着野菜独有的清香,软糯顶饱。在三餐不济的岁月里,这一个一个朴素的猪毛菜团子,撑起了孩童的三餐,慰藉了大人的辛劳,陪着一代乡人熬过了最艰难的岁月。《救荒本草》早有记载,猪毛菜可焯水调味食用,自带救饥之效,寥寥文字,道出了它朴素又实在的用处。

日子一天天变好,餐桌上饭菜越来越丰盛,各类蔬果应有尽有,曾经用来果腹的野菜,慢慢淡出人们的视线。几十年匆匆而过,四处奔波,尝遍各色美食,却再也没见过成片的猪毛菜。我一度以为,这份刻在童年里的野菜,再也无缘遇见。

直到这个初夏,田埂边意外重逢,心底满是感慨。仔细打量才明白,这种不起眼的野菜,浑身是宝。作为野菜,它营养丰富,富含膳食纤维、多种维生素与钙、铁、磷等微量元素,口感清淡、低脂健康。褪去充饥野菜的身份,如今成了备受青睐的养生食材。作为草药,它更是天然良方,性平味甘,有平肝降火、润肠通便、护肝养身的功效。民间素有“猪毛菜煮水喝,血压稳当当”的俗语,老一辈人常采摘晒干,煮水饮用,调理身体,温和滋养、益处良多。它从不是卑微的野草,荒年可救饥,丰年可养生,默默无闻,无私奉献,一身温柔。

望着眼前随风轻晃的猪毛菜,枝叶柔韧,绿意鲜活。一株野菜的品性,也像极了普通人的一生。猪毛菜长在荒僻之地,不和花草争艳,不比树木高大,身处贫瘠依旧扎根生长,风吹日晒照样生生不息。困境之中甘于付出,安稳之时低调自持,不张扬,不浮躁,平凡却坚韧。细细想来,人生大抵也是如此。我们大多都是平凡之人,一生奔波,起落寻常。身处低谷困顿,就要学猪毛菜,耐得住清贫,扛得住波折,在难处扎根蓄力,向阳坚持。生活顺遂之时,也要守住本心,不贪浮华,踏实过日子,在平淡之中活出自身价值。

岁月流转,草木无言。一次偶然的邂逅,让我重新遇见猪毛菜,也重温了一代人的艰苦岁月。它见证过贫瘠,也见证了富足,藏着乡土最真切的烟火。久别重逢,绿意依旧。这株不起眼的野菜提醒着我,不忘过往艰辛,珍惜当下生活。平凡未必平庸,坚守自有底气,往后的日子,像田埂上的猪毛菜一般,历经世事依旧坚韧,寻常烟火里,安稳自在生长。

人在旅途

醉在拉市海

□若水

拉市海,远山衔云,碧波生烟,清风云含韵,一川幽境,尽藏诗意。

盛夏时节,一路在彩云、繁花、绿草的陪同下,欣然来到了此次云南之行的尾声——拉市海,看过了滇池、洱海、泸沽湖,对名不见经传的拉市海兴趣盎然,很多游人放弃了到此一游,这里便未有游人爆满之况。拉市海是一个高原湖泊,三面环山,仿佛是一位慈祥的母亲伸出温暖的手臂,将爱女搂抱在怀中。拉市海宛如纯洁、秀气、恬静、内敛待字闺中的青春少女,不施粉黛,天然雕饰,既静美脱俗,又温情脉脉。她的表情仿佛一直在笑,一边笑着向客从何处来,一边腼腆地向我们摊出她的全部美貌和柔情。湖周边村庄点缀,花草繁茂,远远望去恰如女孩的裙裾镶上了花边。

走过一片遍布绿油油小草的湿地,踏上木栈道,很多铁制的小游船候在这里。三五个游人穿上救生衣共乘一艘小船,在船夫一声“开船喽”声中拔锚

起航。长篙轻点,小船推开波浪,浮萍一道开,向水草更深处漫游。波光潋滟晴方好,阳光轻抚着湖面,水草铺满视野,兀自摇曳,浮萍密密麻麻遮蔽水面,悠然轻摆。一叶扁舟徐徐行进,拖着扇形的水纹,好像划破了一片长长的丝帛,又瞬间闭合。清风徐来,碧波微漾,如一行行五线谱,穿梭的船只便是跳动的音符。湖水凉爽宜人,浪花轻轻地拍打着船舷,犹如窃窃私语。水清如许,可窥见湖底的水草和鱼虾,禁不住伸手去拨弄水草、去捉鱼儿,令人醉意朦胧。

船夫60多岁,娴熟地划着桨,掀起一湖动人的涟漪。他向我们讲述了冬季候鸟光临时节的盛景。这里水草丰美,成为候鸟栖息的天堂,大批候鸟从西伯利亚远道而来,在此处越冬或停歇,一湖碧水,万鸟云集,壮观无比。无数鸟儿“乐不思蜀”,于兹栖居安家,繁衍生息,筑就一方安宁温馨的家。虽没见到群鸟翩然的景致,却幸挽湖光山色,静沐烟波温婉。几叶轻舟之上,船家向

游客售卖烤鱼,看见游船便快速靠近,大声吆喝:“烤鱼啦,烤鱼啦!现钓现烤,外焦里嫩,好吃不贵,不吃后悔一辈子。”香气撩人,美味不容错过,游人纷纷品尝。

拉市海,以丽江的万千风情为卷,以茶马古道的沧桑为序,以积玉堆琼的玉龙雪山为点睛之笔,书写着千古画卷。如镜的湖面倒映着玉龙雪山,与蓝天、白云相映成趣。置身这般景色中,尽享大自然赐予的美。成群结队的鱼儿时而在水底追逐、撒欢,遇到往来船只慌慌张张窜来窜去,倏忽一下躲到水草里去了;时而陡然哗啦一声,从水里跳出一尾银光闪闪的大鱼,划出一道弧线又落入水中;时而围着游船前呼后拥,探出头吐出一串串气泡,伸手去捞,又一窝蜂地不知所踪。白色水鸟或展开游泳比赛,争先恐后,你追我赶,人来鸟不惊;或在玩捉迷藏游戏,一个猛子扎下去潜到很远才浮出来,仿佛和同伴做着鬼脸;或在头顶盘旋,忽然闪电般

落在水面叼起一条小鱼儿,洋洋得意地快速起飞。

拉市海没有惊涛拍岸的震撼,没有浩淼无边的辽阔,没有千娇百媚的多情,没有磅礴汹涌的气派,她安静、深邃、迷人、无法复制,又如此柔美、不动声色,安静地过着自己的小日子。无风无火的躁动,也无忙忙碌碌的奔流,更无嘈嘈杂杂的喧嚣,风来安然自若,雨至本心自宁。泛舟湖上,水波不兴,恬静得像一场梦,犹如走入了阒苑。

离别之际,满怀留恋之情,目光在湖上久久缠绵。就是这样一潭湖水,见了之后再也放不下。多想做柔波里的一棵浮萍,随风逐水流;多想做一条鱼儿,无忧无虑在水中嬉戏;多想做一只水鸟,乘云驭风,凌水戏波。

关于对拟任干部进行公示的公告

经自治区党委研究,决定对以下1名拟任干部进行公示。

一、公示名单

徐浩涛,男,汉族,1976年11月生,内蒙古党校研究生,中共党员,现任通辽市发展和改革委员会党组书记、主任、一级调研员,拟任旗县(市、区)党委书记。

二、公示时间

公示时间从2026年6月6日至2026年6月12日。

三、受理方式

单位或个人可以通过来访、来函、电话等形式反映上述公示对象的有关情况和问题。为便于对反映的问题进行调查核实,请在反映问题时提供有关线索,以及本人真实姓名、联系方式或工作单位等信息,我们将严格遵守工作纪律,履行保密义务,及时反馈核实情况。

受理时间:工作日上午9:00—12:00
下午13:30—17:00

受理电话:(0471)12380

来信地址:呼和浩特市赛罕区敕勒川大街1号内蒙古自治区党委组织部举报中心(邮编:010098)。

举报网址:12380.nmgdj.gov.cn

特此公告

内蒙古自治区党委组织部
2026年6月5日

那年那月

我自幼生长在内蒙古、辽宁、吉林交界处的辽河平原,和其他东北人一样爱吃大酱,已年近60岁了,心中还飘着母亲做的大酱的香气,还能想起母亲做酱时的情景。

在我的孩童时期,当时农村为了做大酱,生产队每年都要种植一定数量的黄豆,临近做酱时按人口发放给各家各户,大约有几十斤。每年黄豆领到家,都是由父亲先用簸箕将残留的豆壳等杂物簸出去,挑选干净,放到安全处,防止老鼠啃咬,之后的活儿就都交给母亲了。

做大酱先是焯酱,“焯酱”是个在历史的长河中约定俗成的词语,就是把做大酱的主要材料黄豆焯熟焯烂做成酱块子。每年过了农历“二月二”阳历三月初就开始焯酱了。母亲前一天把做酱用的黄豆清洗浸泡上,次日早上再将泡好的豆子放入八印铁锅,再加入适量的水后生火开焯。这个“焯”可不是一件易事,得熬煮大半天,火大了汤会溢出锅来,火小了上层的豆子不好烂,且不管火大小都容易糊锅底。母亲有条不紊地添柴加火、翻锅,同时还要照看着其他家务活,备好全家人的午饭。豆子经过半天的翻煮逐渐饱吸了汤汁,由黄变红,散发出诱人的香气,一大锅酱就焯好了。

豆子焯好后就要摔酱块子,就是把焯好的豆子加工成泥状后,在吃饭用的炕桌上反复摔打直至成块状,等待发酵。把焯好的豆子加工成泥,最初就是原始的方法,母亲拿个凳子坐在锅台旁,一手持一把菜刀在锅里剁,节奏均匀,没有突然的扬抑,一锅豆子剁好了,菜刀竟然砍不到锅上。后来村集体购置了一台手动绞肉机,用机器绞豆子又快又省力。但村里几十户人家都在同一个时间段做酱,绞肉机就成了抢手货,得排队。排队可不是村上组织的,而是自发的。排队去的一般都是半大小子,这帮孩子去排队不是光站着等,下一个是谁家使用,来的人得伸手干活——出力帮着绞酱。绞酱拼的是力气,而摔酱块子不仅要有力气,还得有技术,要摔出形,豆泥还得结实。酱块子通常为长方体,且底部稍大,上部稍小,所以东北一带又有一个对头部形状描述的十分形象的词“酱块子”脑袋。我家做酱时,我和哥哥、姐姐负责绞酱,摔酱块子由母亲来做。随着绞肉机转动的吱吱声豆子化成了泥,母亲盘腿坐在炕桌前啪啪地将一盆盆豆泥摔成一个个块子,随着动作还时不时地“嗨嗨”轻喊两声,当时感觉就像我们孩童摔泥巴一样好玩,那时的母亲还正值中年。

酱块子摔好了就放在居室内,一段时间后,表面长出细密的白毛,再过两个月左右,酱块子便发酵好了,每家屋里都会散发出不太好闻的气味。气温升高,天气变暖,该下酱了,人们从农历四月初八、十八、二十八三个日子中选择一个日子,“八”寓意着大酱发酵下酱成功。母亲也是按照这个约定俗成的规矩精心地进行着,她先是将酱块子掰开,用大盆浸泡,将表面的白毛和灰尘清洗干净,再把大块掰成小块,揉碎放到酱缸里,之后再加入适量的清水和盐。做完后,又将洗净的用了多年的酱蒙子蒙在缸上防止落入灰土。将酱缸放在朝阳的地方,经过太阳的照射,酱块子、水、盐的混合物逐渐开始发酵,这期间母亲每天早晚还要打耙。耙又叫酱耙,一根细木杆的一头安上一块小方木板,是一种做酱工具。打耙就是用酱耙在酱缸里来回上下翻打,确保酱缸内温度均衡,发酵均匀,盐溶化、酱块子完全溶解。这个季节,为了补贴家用母亲通常会在公家做临时工,多是在基建工地干装卸的体力活,很累很忙,但她还是亲手打理着那缸大酱。还记得母亲每一次打耙时都是猫着腰,一手按着缸沿,一手持耙上下翻打着,眼睛盯着缸里生怕遗漏什么似的。打一会儿再换一下手,但腰始终是猫着的,时不时低下头吹一吹酱面上的气泡,撇撇泛上来的沫子。酱缸还得配备一个防雨雪风沙的盖子,不用铁锅或者铁皮制的大洗衣盆,到了晚上扣在酱蒙子上,次日早上看晴天再掀掉。五六月份的天说变就变,没上学我就有了一项重要任务,看天气不好赶紧把酱缸盖上。小孩子贪玩,也出现过盖晚的时候,被母亲责问呵斥,好在没挨打。母亲那时候就如铁人一般不知疲倦。

随着时间推移,酱缸里每天都在发生着变化,原来清晰可辨的碎酱块子、盐和水混合物一点点地相溶为一体,颜色逐渐变黄,酱香也飘了出来。新酱上餐桌了,开始还是有些稀,过了一段时间便稠下来,颜色变深,也更加可口。

母亲把大酱做好,每年都是二号缸差一点不满,又一碗一碗地端到餐桌上。那时候没有反季节蔬菜,大酱是餐桌上的兜底保障,在青黄不接的时候,有了大酱吃就避免了伴空碗。冬季干菜蘸酱,春季、初夏婆婆丁、曲麻菜蘸酱,很多时候这就是主菜,母亲也把大酱用油炸炸过,那更是别有一番滋味。母亲还惦记着在旗里工作的大姐,总想给拿些,可交通不便。一次村中有人去旗里办事,母亲就用塑料袋装了一袋子大酱给大姐捎去,后来听那人回来诉说途中塑料袋漏了,连同装酱袋子的兜子一并扔掉了,大姐没吃成家里的酱。

后来,母亲进了城,我们兄弟姐妹也都住进了楼房,上了年纪的母亲也就不再做大酱了。

每户人家做酱虽说工序都只能,但风味还是各有不同的,我喜欢吃母亲做的大酱,但现在只能在记忆深处回味了。