



仲冬时节,五台社区披上银装。走进路边第一家店面——五台杂烩汤创始人马生贵饭馆,窗明几净,一排排原木桌椅质朴清雅,天花板黑色格栅隐藏中央空调,古朴与现代气息巧妙融合。

室外天寒地冻,室内温暖如春。坐在落地窗前,便可远望辽阔的原野和高耸的城门烽火台。

点一份五台杂烩汤,在蒸腾的热气中,细品几十年岁月沉淀的生活滋味,倾听古道驿站千百年来的历史回声,这碗汤更添了几分味道。

## 【一】

聊起五台翻天覆地的变化,店主马林深有感触。就着一杯热茶,他打开了记忆的闸门。

20世纪80年代中期,马林跟随父亲马生贵来到五台开饭馆。312国道(乌伊公路)两边,两排低矮的土坯房,是他们梦开始的地方。

起初,家里没有交通工具。马生贵每天搭过路车去大河沿子镇买肉,到大河沿子大桥下车走几公里进去,买了肉扛在肩上走到大桥,再搭过路车回到五台。

没有水井,日常用水和做饭都要到山上去接泉水。也许恰恰因为如此,煮

出来的骨头汤才愈发香浓。

马生贵无意间烹饪出一锅杂烩汤,其清淡开胃、营养丰富、可快速上桌等优点,深受食客青睐,并广为传播。饭馆生意越来越好。到了饭点,天南海北的过路客人涌进来。店门口的草棚子下挤满人,座位总是不够用。没时间招呼客人,就将装满茶水的大铁壶搁在外头,一摞小茶碗扣在小方桌上,客人取自斟。

有一天,一名路过的广东客人大声问道:“老板,有没有卫生筷?”忙碌中的马生贵抬起头,指着前面的一棵树说:“卫生筷有,你去那个树上撒个枝枝子

就行。”引得众人哄堂大笑。

那些年,条件虽然艰苦,但生意好,五台人总是忙碌而充满劲头。

奎赛高等级公路建成通车后,行车速度大大加快,从伊犁州前往乌鲁木齐市的车辆不到中午就过了五台。如果吃饭还需要绕行进来,耽误时间。人越来越少,五台渐渐萧条。五台杂烩汤馆子也随之减少,纷纷搬迁到博乐市、精河县或乌鲁木齐市等其它地方,留在五台的只有寥寥几家。

一条路,影响了一个地方的经济命脉,也改变了一个产业的发展轨迹。

## 【二】

生意冷清,街道破败,也曾让马林和其他留在此地的店主一度心灰意冷。但父亲在此起家,创造了一道广为流传的小吃,从小在这里长大的马林,舍不得离开。

不论境况如何萧条,马林秉持着“根据地坚决不能丢”的理念,一直坚守在这里。终于,他们迎来了新的转机。

2017年,州人大常委会机关驻五台社区“访惠聚”工作队来了。在日常走访中,工作队队员了解到当地居民求新、求变、求发展的渴望。随后,工作队向前来五台调研的州人大常委会领导及人大代表作了报

告,并得到高度重视。

2018年初,在自治州第十四届人民代表大会第二次会议上,州人大代表提交了《关于恢复五台古驿站风貌,打造赛里木湖全域旅游前沿阵地的建议》。

2018年4月初,州人民政府召开2018年博州人大代表建议交办会,对包括该建议在内的52条代表建议办理工作作出了具体部署,五台街区重建项目正式拉开帷幕。

2019年,精河县投入6400余万元实施五台街区重建项目。陆续完成了65套

商品房、80套灾后重建和安居富民房工程,并实施了供排水、道路硬化、绿化、亮化等配套设施建设。

如今,在五台这座历史悠久的古道驿站,两排崭新的二层小楼拔地而起,取代了往日的旧平房店面。整个街区焕然一新,宽阔笔直的大道、整齐划一的商住楼,让古老的驿站焕发出勃勃生机。

从一个古道驿站,逐渐发展到充满现代气息的文化商业社区,成为精河县发展文化旅游“一城两驿”的重要支点。五台,在新时代前进步伐中华丽转身。

## 【三】

收益颇丰。

前两年,一直跟随父亲做杂烩汤的杨万有,从长辈手中接过饭馆打理,他决心将这门手艺好好传承下去。

博乐市民南丽军退休后到山东老家定居,近日和老伴回博探亲,又吃到了久违的杂烩汤,她感慨万千。

“20世纪80年代,杂烩汤刚刚兴起的时候,我们经常去五台吃。后来,博乐市区也有了杂烩汤馆子,忙的时候就在附近吃一碗。回老家后几年没吃了,特别想念这碗汤的味道。”南丽军说,对他们这代人来说,吃的不仅仅是一碗杂烩汤,更是一种情怀。

在伊宁市军垦路与十户街交汇处壹号大院餐饮广场,也有一家杂烩汤饭馆。老

板王萍师出五台,在伊宁市做杂烩汤已有十几年。

据壹号大院餐饮广场工作人员介绍,在伊宁市喜欢吃杂烩汤的人群中,无人不知王萍做的杂烩汤,这是伊宁市不可多得的老味道。

转眼,五台杂烩汤已走过几十年时间。几十年,相比一种美食的兴衰流转,显得短暂,但对一个人来说,却足以酿出浓厚的乡情。不论身置何处,捧起一碗五台杂烩汤,一切怀旧的情绪、奔波的疲惫,都能在这碗汤里得到温暖妥帖的安放。

# 在时代沉浮中沸腾飘香

## ——探寻五台杂烩汤(下)

□ 记者 刘素针

不管是否情愿,时代的车轮滚滚向前,改变了很多人的生活轨迹。奎赛高等级公路通车后,那些从五台离开的杂烩汤师傅,纷纷走进城市。他们整装、启程、跋涉、落脚,停在哪里,就在哪里燃起灶火,煮沸滚烫的生活。

五台杂烩汤,也由此融入更多寻常百姓的日常。

在博乐市顾里木图路东风商场一楼,有家博乐人广为熟知的“五台马师傅杂烩汤饭馆”。

老板杨万有是个“90后”。早年,杨万有的父亲和姑父在五台杂烩汤馆子打工,学了手艺。后来,他们在乌鲁木齐市开了一家五台杂烩汤饭馆,生意很红火。

积累了一定的资金后,他们又在博乐市开了这家分店,全天营业。开业6年来,

①五台杂烩汤创始人马生贵。

②马林(右)和朋友在五台(老街区)饭馆前合影。

③建设中的五台社区。

④五台社区全貌。



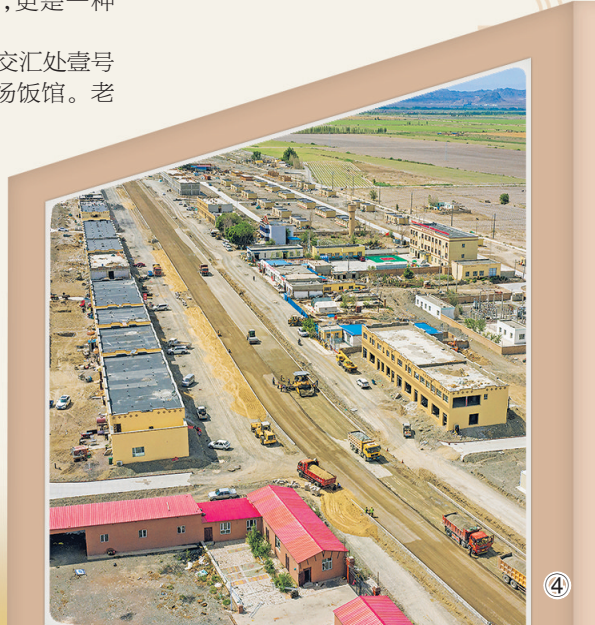
①



②



③



④