



万年黄河今日清

高定存

多年以来，我几乎每天下午都要到黄河边，或驻足，或沿河行走，看河。这是家居保德县城最大的便利。守在黄河边，什么时候想看了，抬脚便到。

2024年从开春到入夏，黄河没有来过一场洪水，无风无浪，碧水如蓝。6月下旬，山西省作家协会组团来保德采风，作家们最为惊异的，就是黄河清。读多了古人写黄河的诗句，想象中的黄河应该是风急浪高，黄流浩荡，但眼前的黄河却是垂柳拂岸，碧水如蓝，只差几只小船就是江南风光了。采风结束，作家们所写最多的也是黄河清，横描竖画，赞叹不已。

远方客人赞叹不已的风景，本地人已熟视无睹。近两年，保德段黄河越来越清澈，成为人们消闲的好去处。半下午时候，河边照例会来不少人，或悠闲垂钓，或纳凉戏水。河里还有一艘小汽艇，花20元可以坐上去到河中兜一圈。夕阳西下之时，河面上波光粼粼，景色很美，但没有“长河落日圆”的壮阔，只是“江头落日

照平沙”的意境。有时候，河中心还会冒出两三个游泳的人。有的牵一只橘红色气袋，十分显眼，有的没有气袋，只能看见水面上露出的脑袋，成为另一道风景。

黄河奔流百万年，始浊于何时，难以详考。反正自古有文字记载，便难得有一清。《左传》引用《周诗》曰：“俟河之清，人寿几何？”意思人活不了几岁，根本等不上黄河清。民间则有“千年难得见黄河清”的说法。有地质史专家考证，从先秦到新中国成立，有记载可查的“黄河清”共有43次，最长的一次为1727年，黄河澄清2000余里，持续20多天。古人将黄河清视作大吉祥，有“黄河清，圣人出”以及“海晏河清，天下太平”之说。每遇河清，人们便当作吉兆，喜滋滋记入史册。翻看沿黄河各县的志书，都能找到有关“河清”的记载。清乾隆版《保德州志》记载黄河清有3次，最长一次清过7天。

古人难得一见之事，而今已习以为常，从上游到中游，黄河清随处可见。其主要原因，是大坝

拦蓄。截至目前，黄河上已经建成30座大坝，每座大坝的上下游都会造出上百公里的清水河段。保德黄河清，是因为上游10公里处有天桥大坝，再上100公里之内还有龙口和万家寨两座大坝。

2024年7月9日，黄河又有大新闻，酝酿多年的古贤水利枢纽工程正式开工。古贤大坝位于壶口瀑布上游10公里处，总库容比小浪底水库还略大一点，其主要功用是和下游三门峡、小浪底两处大坝联合运行，防洪、供水、发电，同时进行水沙调控。古贤大坝回水将达200公里，直抵碛口古镇附近，回水尽头还规划有碛口大坝。待建成后，黄河晋陕峡谷段，从上到下依次有万家寨、龙口、天桥、碛口、古贤五座大坝。五座大坝首尾相接，回水距离加起来超过500公里，晋陕峡谷一半河道将变为库区，加上库区下游的清水距离，从喇嘛湾到禹门口，700公里的晋陕大峡谷将一清到底，碧水映蓝天。古人千载难遇之事，而今已掌控于人的手中。

石头当花养

何愿斌

石头寻常，随处可见，却很少像鲜花那样引人注目。

母亲的腌菜坛旁边放着几块鹅卵石，光滑溜圆，闪烁盐光。每当腌菜季节，这些石头就压在萝卜、白菜、豆角上面，度过漫漫长冬。好友家收藏一些奇形怪状的石头，搭配在花卉盆景里。有一块珍贵的灵璧石，小孩喜欢在夏天里摸它，偶尔还会用小肚皮贴上去，惹得大人们几番呵斥。我去婺源熹园，园内搁放着数十吨的砚石，平滑如玉榻，众多游人卧在石上纳凉，不舍离

去。我挤到一个角落坐坐，如触冰雪。

近年，我去游山时，喜欢从河滩溪涧里淘拾几片石头回家，不知不觉积成一堆。有的放在书桌上，可做镇纸用；有的放在书架上，扮作工艺品。有的石头形好，心形、圆形、月牙形、葫芦形，天然有致；有的色好，红紫青蓝皆有；有的模样独特，遐想之，各呈龟兔牛羊之貌；有的纹路奇特，黑白交杂，赤青相间，如同简笔版画。

苏东坡爱石，画中常有瘦石作伴。米芾是石痴，可抱石而眠，可就地朝拜。故乡先贤邓石如以石为名，以石刻印，终成一绝。我的闲石无名，自称“秋浦石”。

夏日酷暑难耐，我重读林清玄文章，偶然翻到一篇《手泽》：“有一位每天都定时给石头浇

水，就好像每一粒石头是一盆花一样。”浇水养石，我一时来了兴致，接满一盆清水，急匆匆将阳台壁角的石头找出来。被烈日熏烤得冒烟的石头放到水里，很快恢复生机，像吸饱了雨水后的枝叶，颜色生动饱满，鲜活起来。石头在水里赤诚相见，彼此身上的暗纹也一一浮现。

我发现一块赭红色石头上分明隐现出一条青龙，青龙盘绕着整块石头，呈立体感，在盆中呼之欲飞。我将石头拿出来，青龙很快就神龙见首不见尾，变成蛇状，直至消失。看来石头果真是需要滋養的，我为验证这一秘密而开心。我将石头一块块投进水里，细细阅读，试图破译它们隐藏在岁月深处的秘密。

“当水泼洒在石头上的时候，石头的花纹呈现出来，就仿佛是在看花。”我试着用养花的心情养石头，夏天变得清凉了许多。隔一些时日，石头就会被我投进玻璃缸里，它们像花朵一样在水中舒展，呈现出美丽万象。



新疆之行话拌面

高海平

山西人到新疆适应最快的就是饮食，山西人喜欢面食，新疆的面食特别对山西人的口味。大盘鸡、拉条子、拌面，尤其是拌面，类似于山西的浇面，或者晋南人爱吃的炒面。当然，二者还是有所不同的。新疆拌面的特点是，先把炒菜点好，菜品主要有：过油肉、蘑菇炒肉、鸡蛋炒肉、素炒丝瓜、炒芹菜……可以列出十几种。不管多少品种，有三种配菜是必不可少的，那就是辣椒、洋葱和西红柿，洋葱在新疆叫皮牙子。菜炒好端上来，然后才上面。

新疆人吃面一律用盘子，不用碗。考虑到我们来自山西，便换成了碗。面用盐水煮出来后，过一次凉水。所以，端到桌子上的面都是过了水的面，客人根据自己的口味把菜拌进面里。用盐水煮出来再过水的面口感很筋道，每根面都可嚼、耐嚼。据说还有一个原因，新疆当地产的小麦品质特别好，因为日照时间长、生长期长，众多条件的集成，使得面粉的质量非常好。

这次山西作家代表团去新疆采访援疆干部，一周时间，基本上每天都要吃一次拌面，大家似乎并没有厌倦，总能吃出激情和品位，还要上档次。其中一次，被领队温建生称作“吃出了国宴的水平”。那天，顶着近40摄氏度的高温采访回来，走进大干渠饭馆，凉意顿生。主办方特意告诉大家吃拌面，一听拌面，群情振奋。

一张大圆桌，十几个人团团围坐，就像小朋友等着吃果果的感觉。饭店吃饭的人多，菜上得慢，已是下午两三点钟了，在山西早就进入午睡的时间，此时没有一个人焦灼不安，相反很安静很平和地等待着服务员一盘菜一盘菜慢悠悠地往上端。

著名作家葛水平发话了：“我们先别吃，等菜和面上齐了拍完照再吃。”这个主意好，大家抿了抿嘴露出了笑脸。这顿饭上了7个品种，每个品种两盘，共计14盘菜，另外还要了一盘皮辣红，类似于山西的老虎菜，15盘菜把硕大的转盘外围摆放得满满的。后上来的面，沿着内圈又摆了一圈。一圈菜、一圈面摆放整齐后，葛水平一声令下，大家一起转动转盘。我站在椅子上，用手机录下了这个颇具仪式感的场面。温建生拍了几张照片，放下手机说，吃吧，伸手端了第一碗面。接着便是十几只手纷纷涌向桌面。瞬间，筷子飞舞，勺子、筷子和碗的撞击声，声声入耳，更多的还是大家的调侃和戏谑，响彻了整个房间。

爱吃面是山西人的标签。作家代表团有三位作家超爱吃面，没有最爱只有更爱，柴然、王春林和孔令剑荣登榜单前三。柴然连续三年进疆，一路上就跟我说，新疆的面真好吃。王春林和孔令剑在还没有安排吃面时，就迫不及待地额外要了拌面，吃得是满脸春色关不住，一片彤云飞上来。还有一位作家必须提及，他就是来自运城的吕魁。他在北京上大学时，就知道新疆有个地方叫奇台，学校旁边有个不大的小饭店叫奇台拌面，上了4年大学，吃了4年的奇台拌面。这次来新疆心念念要吃一次奇台拌面，由于时间不对，再加之他的身体已经不允许对拌面肆无忌惮地攫取，所以他一直有意躲避，即使别人都在疯狂的时刻，他毅然选择少吃或者默默地离开。

每次吃拌面前，总要先上羊肉串。新疆的羊肉串特别肥，肉块又大，长长的钢钎就像一枚剑戟。每次龇牙咧嘴吃的时候，每块羊肉在钢钎上游走就像行走在有轨电车上，感觉遥远而又悠长，这也正是吃羊肉串所要的艺术效果，如果图快捷不用串不就结了吗？

不管是拌面，还是羊肉串，对我来说，既有诱惑力，又有稍稍的拒斥感。拌面对我来说，唯一不能接受的是过水，面一过水就凉了，我的胃怕凉。羊肉串好吃，但是不好消化，还是胃的问题。所以，新疆之行，每天都要与消化系统进行斗争，多运动是方式之一，少吃也是一种选择，但是我没有这样做，本来在新疆吃饭就与山西的时间点对不上，再节食无疑自虐。