



晋陕峡谷的天桥水电站 杨宇龙 摄

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。反正自打有文字记载,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。待建成以后,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,黑白交糅,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养的,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密码。

“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,一路上就跟我谈,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,每块羊肉在钢钎上行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,对于我来说,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。