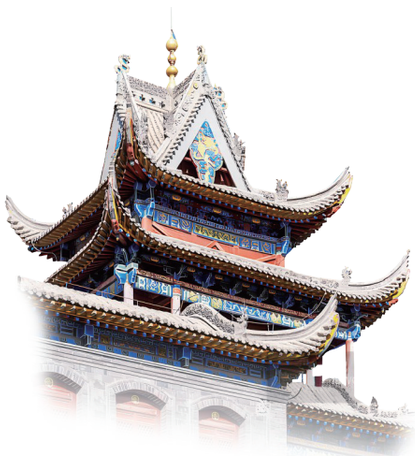
银川日報
08
2025年3月12日
星期三
责编/韩均 李振文
编辑/苏天
美编/孙辉
校对/张盈盈 陈宗雄



品读银川 PIN DU YIN CHUAN 人文

塞上湖城 大美银川

策划/李建宁 李振文 陈玲
本期执行/李振文
（42）

银川平原湖沼的历史变迁

七子连湖。本报记者 李振文 摄

■ 汪一鸣/文

根据对宁夏地区第四纪地质的研究，一二百万年以前，银川平原是一个由断陷盆地形成的浩瀚大湖，封闭型的湖盆周边堆积了洪积相的沙砾石。直到黄河原始河道形成，断陷盆地变为外流盆地，才出现了以河湖相为主的沉积，黄河在盆地内来回摆动，泥沙不断淤积，湖沼面积缩小，逐渐形成冲积平原。晚更新世以来的堆积物分析结果表明，银川平原的沉降中心，包括平罗县城西侧的西大滩一带、银川老城及以北一带、永宁县城以南至灵武农场一带，一直是以湖沼相为主。洪积扇前缘的扇缘湖同样早已形成，且一直持续至今，但在地质历史时期，由于它们随洪积扇向平原中心进退而有位置和大小的变化。黄河自中更新世初形成以来，曾频繁改道，在很多地方都留下了牛轭湖的踪迹。

总之，第四纪晚更新世时，银川平原上的湖沼面积远比今天大，河湖岸畔则覆盖着茂密植被。平原以东的鄂尔多斯台地上当时也广布湖泊，这一点有灵武水洞沟旧石器文化遗址的湖相堆积地层可以证明。人类历史时期湖沼变化很大，但由于文献记载贫乏，我们无法确悉其全貌，这里只能根据有限的资料和土壤的分布情况进行初步推测。

最早记载黄河河套平原（包括银川平原在内）湖沼情况的，当推《史记》中主父偃所说的“地固泽咸卤，不生五谷”。这句话明确指出，该地存在大量湖沼和季节性积水洼地。干旱区湖泊的普遍规律，是在干燥气候下，湖水蒸发强烈，如果没有足够的水源补给，必然导致湖面缩小、湖水浓缩，由淡水湖演变为咸水湖，再变为盐湖，最终成为干盐池而消亡。银川平原的湖沼，凡是单纯依靠地下水和降水补给的，往往会经历这一过程而逐渐湮废。从对古土壤的分析来看，这类情况不少。可是由于银川平原上有一条水量充沛的黄河，每当洪泛或凌汛时节，两岸不少湖沼能得到河水补给，扇缘湖则有山洪补给，加之平原第四纪以来一直处于沉降之中，河水或山洪带来的泥沙对湖盆的抬高作用被部分抵消，史前时期，这里既存在大量淡水湖，又有很多咸水湖、盐湖。主父偃的话，反映了2200年前平原湖沼众多、土壤严重盐渍化的实际状况。

在社会发展的早期，银川平原（特别是其中部）湖群的存在，以及繁茂的林草和多种动物，曾为人类活动——狩猎、畜牧与渔业的繁荣提供了比较有利的条件。但洼地湖沼及其周围盐渍土壤又不便于垦殖，限制了灌溉农业的发展。平原上早期汉代墓葬、城址的分布表明，人们当时多在沿山地带和黄河沿岸从事生产活动，对湖沼地带的开发相对较晚。

汉武帝时期，银川平原得到大规模开发，在平原南部湖沼较少的上游地段首先兴修引黄灌溉渠道。这一带地面坡降大，土壤颗粒粗，地下水位深，地表和地下径流通畅，引、排水方便而少盐渍化之虞，是发展灌溉的黄金地段，银川平原由此出现了“沃野千里，谷稼殷积……牛马衔尾，群羊塞道”的繁荣景象。但以当时的生产力水平，灌溉余水不可能全部复归黄河，平原的中北部洼地遂成汇集灌溉余水之所，因而某些地段湖沼面积有所扩大。另一方面，由于引灌的黄河水含有泥沙，因而又促使某些与渠沟相连通的湖沼逐渐淤浅。

及至唐代，汉代旧渠得到全面整修，并有新建扩建，有名者计有汉渠和七级、光禄、尚书、御史、薄骨律、胡渠、百家、特进等渠，唐徕渠灌区的大规模开发，以及怀远县城（今银川）由黄河河西阶地前缘向阶地中央唐徕渠畔的迁移，标志着灌区向地势低洼、湖沼密布、原有盐化土壤的平原中部发展，表明唐代生产力水平提高到了一个新的阶段。

正史记载，宋代银川平原盛产水稻。笔者认为，至迟在唐代，这里当已发展大面积水稻栽培。因为唐徕渠灌区的主要部位正是平原中部那一片重沼泽化地段，人们要利用改造它，就非采用开沟排水、种稻洗盐的办法不可（这种方法早在后汉以前已为黄河流域不少地区采用）。银川平原农民世代相传的“开沟种稻，碱地生效”之农谚，正是历代生产经验之总结。据说郭元振在河西屯田，尽水陆之利，稻收丰衍。唐玄宗时，他在灵州驻屯，自必注意推广种稻。大概自那时起，银川平原部分湖沼在人为干预下加速湮废而渐成水田，随着稻田扩大，引水量增加，灌溉余水又在其下游洼地汇聚成一些新的湖沼。

明清以后，平原灌溉面积大规模扩展，特别是清初康熙、雍正两朝，新建了大清、惠农、昌润等渠，灌溉面积由130余万亩跃增到200余万亩，而排水设施未得到相应建设，引、排不平衡的问题突出，造成大量的渠间洼地积水成湖。

银川平原引黄灌区，在古代无坝引水条件下逐渐形成了多首制渠系，各干渠与黄河平行排列，将灌区土地分割为南北长条，直接从干渠开斗渠、农渠口，灌溉时常易决口。由于渠道阻隔，除最东侧的惠农渠外，其他干渠均不能安全退水入河，在河水上涨或暴雨时渠水只能泄入湖沟，这就造成了历史上银川平原中下游地区沟道混乱、洼地积水、湖沼密布的局面。大致上，渠道两侧往往地势较高，是灌溉渠道决口等带来泥沙逐年淤积所致；两渠之间则为湖洼地带，由西向东有规律地重复出现。这种湖沼是随着灌区开发而出现的次生湖，自汉唐开始，至清初以后达到高峰，可称之为渠间洼地湖。

清代乾隆年间，仅宁夏府城（今银川）附近即有长湖、月湖等有名的较大湖泊48个，河东河西均有七十二连湖之说。“连湖渔歌”为当时“朔方八景”之一，据称，“唐渠东畔，多潴水为湖，俗以其相连属，曰连湖，亦曰莲湖。在邵刚、李俊两堡间者最大，周环数十里，不生葭菼，而水深多鱼，澄泓一碧，山光倒影，远树层匝，时有轻舟出没烟波中……”在封建社会水利不修的情况下，一遇暴雨山洪、黄河泛滥或渠道决口，往往“水潦横流，浸及陇亩”，湖沼和田地汇成汪洋一片。由1935年测绘的《宁夏全省渠流一览图》《唐徕渠流域图》等可见，几乎大多数支渠尾闾均为湖沼。河东汉渠“所有各支渠余水，无处排泄，是以悉汇归秦、汉渠间之较低地域，形成湖滩连接，一片汪洋。”有名的较大湖滩计有巴浪湖等20余个，大者周长10余公里，小者周长亦有一二公里。其后果是渠间地带普遍沼泽化、盐碱化，影响农业的稳产高产。所以银川平原中部尽管在唐代即已开发，但粮食平均亩产长期停留在几十公斤的水平。

新中国成立后，由于建成了比较完整的排水沟系，许多浅水湖泊与积水洼地疏干，湖泊面积减少，水深缩小。此外，季节性积水洼地的面积比过去减少更多，银川平原地理景观由此发生了巨大变化。平原湖沼在地质时期和人类历史时期内所经历的这种缩小—扩大—缩小的复杂过程，都受到地面沉降、泥沙淤积、黄河泛滥、气候干化等多种自然因素的影响。而自汉代引黄灌区开发以来，湖沼变迁却主要与不同阶段的开发活动紧密相连，各种自然因素则相对居于次要地位。

老照片里的宁夏

清代宁夏“南大门”蒿店景象

郑文著/文 图片由郑文著独家提供

蒿店（今宁夏泾源县蒿店村），并非宁夏地理意义的最南端，然而无论是清代官马大道抑或是民国时期修筑的西兰公路，蒿店皆为进入宁夏之门户，所以昔日民间称蒿店为宁夏的“南大门”，也算合乎情理。

谈及蒿店作为宁夏的“南大门”，其实还包括具象意义上的比拟。1922年，蒿店曾修筑财神楼，此楼二层，下层建有券顶门洞，亦作通道之用，彼时进入宁夏的道路便穿楼而过。因此，财神楼便是蒿店作为宁夏“南大门”的一种具象，广为传扬。

对于蒿店财神楼，我仅自民国时期的影像中认识，而多年前第一次赴蒿店寻访历史记忆时，并没有刻意寻找这座早已消失于时光中的门楼，只是听闻一位当地老者说村中有个民国时期的墩子，因此颇为诧异：民国时期的墩子？瞭望塔？黄土夯筑的么？带着满腹疑惑沿老人所指引的方向前往村中，在小巷里迷茫穿行之际，蓦然间，神交已久的那座在浩浩荡荡的历史之中并非显著甚至微不足道的财神楼，如今虽仅存一层，但却依然矗立。我万般欣喜，甚至良久没有拿出相机，只是于这座历经沧桑的建筑前，感受时光荏苒，感受久别重逢。

图一：1903年蒿店景象。

本文所附图一，是一幅珍贵的清代蒿店影像，拍摄于1903年。虽标注为蒿店，但多年来始终没有找到画面之中的景象，唯有揣测，大概匆匆而往的过客将拍摄地点标注错误，这种情况并不少见。

但这丝毫不影响个人对宁夏“南大门”的热爱。于是，今逢瑞雪之后再赴蒿店，于山谷中往复徘徊而回顾百年前官马大道上的沧桑往事。

1898年12月12日，是夜冰封雪盖，有旅者行至蒿店而细数风雪夜驻留此间的骆驼数量，居然有800头至1000头，清代宁夏“南大门”商贾云集之情景可见一斑。

1910年，著名爱国教育家温世霖被推举为全国学界同志会会长。彼时山河破碎而内忧外患，温世霖以饱满的爱国热情积极倡导新政，却被清廷以“扰乱地方罪”发配新疆严加管束。1911年2月9日，温世霖沿官马大道西行途经蒿店。

“行四十里，至南古镇早尖，雪仍不止。饭后冒雪前行，一路雉鸡甚多，亦不畏人。是日因道途泞滑，不及赶瓦亭宿站，行至二十五里之蒿店宿焉。晚间该镇有社火，首事者呈帖献戏，意甚殷勤，因与松、魏二解委燃炮欢迎。先有八九人围一灯伞旋舞，似北直（即河北省，本文作者注）之‘地秧歌’，唱《张良卖布》小戏一出，小有穿插，惟腔调不佳。演毕酬以大钱二串、点心四色而去。

今日虽冒雪长征，尚不觉过劳。所苦者，惟车前着黄马褂之诸老将饱经风雪耳。绿营兵多老弱无用，不过虚糜国帑，多养成游惰国民，阻碍社会之进步耳。蒿店妇女均时装，梳蟠龙髻，留刘海发。”

我虽多赴蒿店，却从未新春至此，不知当地如今是否还在延续正月十一欢声笑语的社火，以及围灯伞旋舞而吟唱小戏之传统。试想，深谷幽壑之处，却有张灯结彩之社火以及低吟浅唱之歌声，即使腔调欠佳，必当怡然惬意。

于昔日官马大道遐想之际，恍然间在平行时光中与温世霖所言百年前穿着时装、梳蟠龙髻的蒿店女子擦肩而过，蓦然回首，唯见她们步履轻盈地向远山而去，渐行渐远。

远山！那远山，不就是1903年旧影中的景象吗。

图二：2025年蒿店。

当百年前的旧景悄然浮现，刹那间，甚至无法分辨眼前究竟是清代末年斑驳的黑白色记忆，还是今朝明丽的天空下壮丽的山峦，唯有百感交集。

原来，之所以数度未能于蒿店找到清末旧影中的景象，盖为皆沿当年摄影师行进路线自三关向平凉方向寻找，即使回望，在枝繁叶盛的林木间也很难有效辨识远处的山峦。而此番特地冬季前往蒿店，就是期待尘封百年的画面能够奇迹般呈现。

然而，就在注视着眼前时光交错的情景之际，披着艳丽醒目的橘红色盛装、被喻为国铁颜值担当的韶山7E型客运电力机车牵引K360次上海至银川列车呼啸而至，风驰电掣的列车穿越百年的时光，将我的思绪从遥远的清末拉回缤纷的现实。无比欣慰的是，就在惊诧的瞬间，我按下快门，捕捉到了这幅意义深长的画面。

图一1903年影像前景中的浅色高地，就是清代末年西安至兰州的官马大道，日行50里的驼队与马车便穿行于此，彼时悠扬的驼铃声随风飘扬。而我所拍摄的景象中（图二），铁路旁便是旧景中的官马大道，日行两千公里的现代化列车沿着古老而沧桑的道路驰骋，阵阵鸣笛声在山谷中经久不息地回荡。这是跨越时空的壮美画卷，这是古老与现代的交响，这是历史与当下的对话。

蒿店之道路，承载着古往今来中国人的壮志与梦想：千百年前修筑此路，扼守萧关天险而贯通丝绸古道；抗战时期修筑此路，则为满足汽车时代需求而使得西兰公路成为西北抗战大后方最重要的战略物资运输通道；如今修筑此路，是繁荣兴盛的钢铁之路，是资源的流动、文化的交融、经济的腾飞。

列车飞驰而过的那一刻，我便站在历史与现实交汇的点，万分感怀。自1903年蒿店影像拍摄至今，时光仅过百年，而如今的蒿店却已是时易世变、山川壮美。这，必然是世居于此的人们以及昔日官道上步履艰辛的过客们所欣慰的景象。

知味

天津大炸糕

本报记者 王敏 文/图

清晨六点，颜景大炸糕店的店主颜景已开始忙碌起来。这家位于银川市兴庆区中山南街附近的小店，是周围很多居民经常打卡的小食铺，当油锅里的热浪裹着糯米香扑面而来，圆滚滚的大炸糕早已吊足了人们的食欲。“这可是正宗的天津风味，吃一口保准你还想吃第二口！”颜景笑着说。

甜糯的豆沙馅炸糕。

圆滚滚的样子很可爱

采访当天早上7点，颜景大炸糕店门口的售卖窗前已经围满了买炸糕的市民。透过玻璃窗向屋子里看去，油锅里雪白的面团入油后瞬间绽开金色气泡，没多长时间，一个个面团就膨胀成圆滚滚的样子，看着就很可爱。

随着油温升高，大炸糕那糯米香混着赤砂糖的甜腻瞬间钻进鼻腔，勾得人垂涎欲滴。“出锅喽！”颜景一声吆喝，用竹笊篱捞起大炸糕，再放到铁丝架上沥油，趁着热乎劲，她很快用纸包好一个个大炸糕递给等候的顾客们，有人接过后直接就在店门口吃了起来，咬开酥脆的外皮，滚烫的豆沙馅涌出，虽然被烫得“哎哟”一声，却舍不得吐口。

“大炸糕又脆又甜，关键是吃起来一点都不油！”退休教师王建国就住在附近，每隔三四天，他定会一下子买上八九个，回去给家人当早点吃。“这和我们平时吃的炸糖糕还不太一样，这个大炸糕的外皮很薄，特别酥脆，一口咬下去就能吃到里面满满的豆沙馅，早上来一两个，一天都有精神。”王建国说。

就像是指挥交响乐

颜景说，在天津当地，老一辈人都会做这种大炸糕，关键是要会碾米浆。“天津当地人会选用江西万年县的糯米与湖北孝感的粳米来做米浆，水温得是井水的凉度，淘洗三遍才能去掉‘涩气’。”颜景说，浸泡24小时的米粒吸饱水分，继而被倒进青石磨盘。家里的老人缓缓推着磨，乳白色的米浆顺着沟槽流入木桶，老人还会伸手捻一捻浆液，顺便叮嘱身边的孩子不要着急，石磨的转速一定要慢，快了会发热，糟蹋米的胶质。

发酵间的陶缸裹着老棉被，老人会在凌晨起来检查温度。“冬日里，老人会贴着缸壁听声，发得好的面会冒鱼眼泡，发出咕嘟咕嘟的声音，就像小鱼吐水泡一样。”颜景说，这份用心还体现在豆沙的制作上，产自河北的朱砂红小豆需加碱熬足3小时，木勺一压即成细沙。赤砂糖得在铁锅里熬成糖稀，温度在115摄氏度左右，滴进冷水能凝成琉璃珠的状态最佳。此时，舀起糖稀浇进豆沙，随着绞馅机的轰鸣声响起，豆沙馅料也就快做好了。

不过最难的还是对火候的把握。颜景说，有时会觉得炸糕时就像在指挥一曲交响乐：生坯入锅用竹筷轻拨定形，转中火时换铁筷戳洞放气，临近出锅使铜筷敲击听声。“喀啦”一声脆响，那是快速夹起炸糕的声音。“听听！这声儿得带点空腔回音，皮才酥而不硬。”颜景回忆说，自己刚学这门手艺时很久都摸不透门道：“有一次火大了一丁点，我的天津师傅尝了一口就骂‘这炸糕长了副驴火脾气’！”

花脸和青衣的比较

颜景是银川本地人，以前在天津吃到正宗的大炸糕，就一心想引进到银川，让这里的人也能在家门口品尝到这一美味。不过对颜景来说，银川本地的油炸甜食也是舌尖上的美味。

“西北油炸甜食的骨子里透着西北的豪放。”颜景说，在她看来，鼓楼夜市的油香馍厚实如巴掌，发酵面饼在胡麻油里炸出虎皮纹，咬开是喷香的红糖核桃馅；怀远市场的糖酥馍形似车轮，椒盐与白糖在千层酥皮里厮杀；最粗犷的当属馓子，手指粗的面绳盘成塔，炸透后浇上蜂蜜，能垒出半人高的金山。

“西北炸食讲究顶饱，而这天津大炸糕偏要酥得掉渣。”颜景把两地油炸甜食的差异比作戏曲行当：“宁夏炸食是花脸，锣鼓铿锵；天津炸糕是青衣，一唱三叹。”她也曾试着改良大炸糕配方：将宁夏头茬枸杞榨汁混入米浆，炸出的脆皮泛着玛瑙红；又试过用贺兰山的紫葡萄干拌豆沙，最后还是摇头放弃：“甜味太跳，抢了赤砂糖的温润。”