



策划/李建宁 李振文 陈玲
本期执行/李振文
(44)



水韵银川，诗意栖居（于华雁湖摄）。本报记者 李振文 摄

湿地在一个有品位的城市里会变成“诗地”，造就湿地的湖和渠自然就很容易成为诗人创作的题材。纵横于宁夏平原的古渠一直是驻守于此的王爷将官、投笔从戎的边塞诗人，以及来到这里的帝王将相所歌颂的对象。明清时期，得益于水利设施的完善，古渠在造就中国新天府、西北粮食基地等方面发挥了重要作用。无论是王琼、杨守礼这样的高级将领，还是俞益谟这样的归隐大臣，又或是朱梅、朱秩炆这样的王爷、王子，以及康熙这样的帝王，在面對浩浩如河的古渠时，他们创作的闸门如渠闸提升，于是笔下便缓缓走出一首首关于古渠的诗歌。

在《宁夏诗歌史》和《宁夏水利历代艺文集》中，我仿佛循着一道道古渠，小心地穿行在一行行描写古渠的诗句里，感受着这些诗歌创作者的才华和情感。

朱梅可谓是写渠的“诗歌劳模”，他创作的《汉渠春涨》《东湖春涨》《官桥柳色》《月湖夕照》等诗，无疑构成了

宁夏平原上这条诗歌之渠的“渠口”。说来也怪，宁夏平原上的古渠中，最古老的是秦渠，输水量最大、最有名的是唐徕渠，修建年代较迟的是惠农渠，而历代诗人笔下歌颂最多的却是汉延渠。朱梅将“别络分流”的汉渠敬奉为一条“神渠”，有了汉渠之水，才有了宁夏平原上的“万顷腴田凭灌溉，千家禾黍足耕锄”。他对开凿古渠的古人是感恩的：“追忆前人疏凿后，于今利泽福吾居”。自朱梅之后，明代陈德武的“堤长涨痕过塞雨，壤分公利得河鱼”、潘元凯的“汉渠渠水流滴滴，冬则涸兮夏则溢”、张子英的“今喜太平无事日，汉渠引水种桑麻”、朱秩炆的“千顷良田凭富足，万家编户获安居”等等，构成了一条流淌过明代的“诗渠”。

康熙皇帝来到银川，渡过黄河后看到汉延渠时也是诗兴大发：“汤汤南去劳疏筑，唯此分渠利赖多”。

1958年9月，林伯渠带领中央代表团来到宁夏，祝贺自治区成立。庆祝大会结束后，林伯渠提出要去红花渠视



图一：1935年的海宝塔影像。

图一是一幅民国时期的航拍影像，而海宝塔的重重迷雾便隐藏在影像的细节之中。1934年，孙殿英围攻银川失败。1935年，人们对在战火中受损的海宝塔寺建筑进行了修葺。这幅影像所呈现的即是当时情景。而自影像中，还能看到海宝塔顶层北侧有弹击痕迹，盖因孙殿英围攻银川之时炮击所致，弹痕便是战火硝烟的历史见证。

当我们来到正在安装避雷针的施工现场，施工人员获悉有人专程追寻海宝塔的历史，颇为感慨，并希望了解更多与海宝塔相关的沧桑往事。

由于正在施工，我们无法靠近，于是拜托施工人员下次登塔之时，在安全的前提下帮我们拍摄难得一见的海宝塔风铃上的文字。施工人员欣然同意，并于次日登塔之际拍摄若干风铃影像，拍摄的照片显示风铃上的纪年文字为：“民国三十一年，六月吉日重修。”

民国三十一年即1942年，由此亦可印证历史记载中，海宝塔于此年进行的一次修葺。风铃是与中国传统建筑相辅相成的灵动

之音，为宁静的建筑增添了生动的意境。风铃随风轻摆，其声空灵悠远，是传统美学的立体化呈现。80年前给海宝塔外挂风铃，施工艰难，操作不易，可见时人对此的重视。

值得注意的是，除了风铃之外，海宝塔上许多外层青砖的铭文，为“民国三十一年三月吉造”，足见1942年对海宝塔之修葺，不仅仅局限于悬挂装饰性风铃。

但，这依旧并非我要追寻的历史。

至此，需要读者细察图一照片。前文已说明这幅海宝塔影像拍摄于战火刚息的1935年，此时的海宝塔塔身，风铃几乎全部掉落，影像中唯有红色箭头位置确定无疑存在一只风铃。7年后，1942年海宝塔重新悬挂风铃。那么，图一1935年影像之中形单影只的风铃会不会得以保留？若保留，风铃上的纪年铭文又会是何年？

这，就是我想印证与揭示的历史。

于是，我再度联系施工人员，请他专门拍摄那只存在于1935年影像中的传奇风铃，以期解开历史的迷雾。



图二：2023年11月5日拍摄的海宝塔风铃。

见到图二这幅影像的那一刻，尘封近300年的历史跃然而出：大清乾隆四十六年造。

但，乾隆《宁夏府志》中记载乾隆四十三年重建海宝塔，何以风铃铭文却是乾隆四十六年呢？盖因彼时建筑施工方式相对原始以致工期漫长，乾隆四十三年始建，竣工之际悬挂风铃已是乾隆四十六年。

颇为有趣的是，乾隆《宁夏府志》成书于乾隆四十五年，所以撰写此书之时只知海宝塔复建始于乾隆四十三年，却不知将于何时完工。而此次所见海宝塔风铃铭文，当为唯一呈现乾隆年间重修海宝塔确切竣工时间的文字记录：乾隆四十六年。

历史并非决然而去，总会有意无意留下蛛丝马迹，令后人追寻与缅怀，此为为传承。

银川，一座水做的城市

唐荣尧/文



水韵银川，诗意栖居（于华雁湖摄）。本报记者 李振文 摄

湿地在一个有品位的城市里会变成“诗地”，造就湿地的湖和渠自然就很容易成为诗人创作的题材。纵横于宁夏平原的古渠一直是驻守于此的王爷将官、投笔从戎的边塞诗人，以及来到这里的帝王将相所歌颂的对象。明清时期，得益于水利设施的完善，古渠在造就中国新天府、西北粮食基地等方面发挥了重要作用。无论是王琼、杨守礼这样的高级将领，还是俞益谟这样的归隐大臣，又或是朱梅、朱秩炆这样的王爷、王子，以及康熙这样的帝王，在面對浩浩如河的古渠时，他们创作的闸门如渠闸提升，于是笔下便缓缓走出一首首关于古渠的诗歌。

在《宁夏诗歌史》和《宁夏水利历代艺文集》中，我仿佛循着一道道古渠，小心地穿行在一行行描写古渠的诗句里，感受着这些诗歌创作者的才华和情感。

朱梅可谓是写渠的“诗歌劳模”，他创作的《汉渠春涨》《东湖春涨》《官桥柳色》《月湖夕照》等诗，无疑构成了

宁夏平原上这条诗歌之渠的“渠口”。说来也怪，宁夏平原上的古渠中，最古老的是秦渠，输水量最大、最有名的是唐徕渠，修建年代较迟的是惠农渠，而历代诗人笔下歌颂最多的却是汉延渠。朱梅将“别络分流”的汉渠敬奉为一条“神渠”，有了汉渠之水，才有了宁夏平原上的“万顷腴田凭灌溉，千家禾黍足耕锄”。他对开凿古渠的古人是感恩的：“追忆前人疏凿后，于今利泽福吾居”。自朱梅之后，明代陈德武的“堤长涨痕过塞雨，壤分公利得河鱼”、潘元凯的“汉渠渠水流滴滴，冬则涸兮夏则溢”、张子英的“今喜太平无事日，汉渠引水种桑麻”、朱秩炆的“千顷良田凭富足，万家编户获安居”等等，构成了一条流淌过明代的“诗渠”。

康熙皇帝来到银川，渡过黄河后看到汉延渠时也是诗兴大发：“汤汤南去劳疏筑，唯此分渠利赖多”。

1958年9月，林伯渠带领中央代表团来到宁夏，祝贺自治区成立。庆祝大会结束后，林伯渠提出要去红花渠视

察。林伯渠沿着红花渠参观了村庄、菜园、农户、饲养场等，在一片欢乐声中告别了红花渠边的民乐村。返回银川城内后林伯渠写下了《银川即景》：“沟渠纵横万千条，弥望黄河胆气豪。翻地人群众似蚁，运货车辆远连霄。”

水以河、湖、湾、渠、塘等各种形态分布在银川城乡，田地被这些水系分割成大小不一的形状。南方的水稻和鱼虾，北方的小麦，以及各种新鲜的蔬菜、瓜果，在这片被水滋润的土地上生长，丰富了银川城乡居民的餐桌。

遍布城郊的鱼塘，也让银川的水产尤其丰盛。当地的水产不仅满足银川人的需求，还占领了拉萨的水产市场，更“游”上了北京人的餐桌。

水做的银川，缓缓地流淌过悠悠岁月，田间沟渠如蛛网密布，像一把小刀，在大地上划出一道道田埂。

这是一座水做的城市，有着温润、谦逊、乐善的城市性格，自然也有着水一样的品行。银川和水互为镜子，从容地打发着各自的岁月。

牛肉米肠寄乡思

本报记者 王敏/文 图片由受访者提供

在宁夏吴忠的大街小巷，牛肉米肠的香气总是氤氲着市井烟火。这道凝结着黄河岸边百年智慧的传统美食，用牛肠裹着糯米与牛肉，将西北的粗犷与细腻完美融合。当晨光刚刚照亮吴忠市利通区的街巷，巧厨娘美食店的铁锅里便腾起白雾，老板娘马玉兰正将浸泡整夜的牛肠衣摊在案板上。轻轻抚过薄如蝉翼的肠衣，马玉兰开始了一天的忙碌。

百年古法传承的智慧结晶

“牛肠衣要选当天宰杀的黄牛，然后浸在盐水里揉搓三天三夜，才能洗去腥膻留住奶香。”马玉兰掀开后厨角落的陶缸，淡褐色的盐水里漂浮着卷曲的牛肠，这是她从奶奶那里学来的诀窍。据《吴忠县志》记载，清末商贩沿茶马古道西行时，为了携带方便将米饭与肉糜填入牛肠，经驼队行囊反复挤压竟形成独特风味。“以前很多老人在家里做牛肉米肠，都保留着用石臼捣米的手工序，老辈人说石臼砸出来的糙米吸饱肉汁才够劲道。”

制作牛肉米肠的清晨总是忙碌的。第一步切肉就很关键，“我们选的是牛腿肉，刀要斜着入肉，切断筋膜但不破坏纤维。”马玉兰说。撒调料时，马玉兰的手腕在空中划出圆弧，这是马家三代厨娘练就的“天女散花”手法——贺兰山岩盐、中宁枸杞粉、六盘山野茴香如雪花般均匀覆盖肉块。最特别的当属那勺秘制花椒油，“用宁夏滩羊尾油小火煸香大红袍花椒，滤出的油能封住肉香七日不散。”马玉兰说。

当腌渍好的肉块与糯米，以及红萝卜、芹菜等菜丁混合时，马玉兰会加入一捧切得极细的沙葱末。“这是草原上的野葱，嚼着带点辛辣，能解牛油的腻。”

火候掌握是关键

馅料好了，就到了关键的一步：只见马玉兰将馅料填入肠衣，左手虎口卡住肠衣口，右手铁勺每次只舀七分满，“塞太满蒸的时候会爆开，需要给米粒留点空隙。”她的动作行云流水，收口时指尖翻飞如蝶，用苕麻线扎出九道螺旋纹，“老辈人说‘九转福运来’，每个结都是对食客的祝福。”马玉兰说。

土灶里的柴火噼啪作响，马玉兰用火钳拨弄着木炭块，跃动的火舌将她的影子投射在斑驳的土墙上。“火候是祖宗赏的饭碗。”马玉兰说，“头三把火要烧得旺，让肠衣绷紧锁住汁水；中间改文火慢煨，叫米粒把肉香吃透；最后猛火追一刻钟，逼出沙葱的鲜。”蒸制过程中，她每隔10分钟便要调整火势。蒸制完成掀起蒸笼盖，混合着肉香米香的热浪扑面而来，笼屉里的米肠已褪去青涩，通体转为温润的琥珀色。

最考验功力的当属煎制工序。马玉兰将蒸好的米肠平铺在铸铁鏊子上，淋上澄清的滩羊尾油，她手握长柄铁铲，有节奏地翻动着，“油温得卡在将沸未沸的当口，肠衣接触鏊子的瞬间会卷起金边。”马玉兰说，“这样煎一下，外脆里糯，口感特别好。”

手工灌肠。