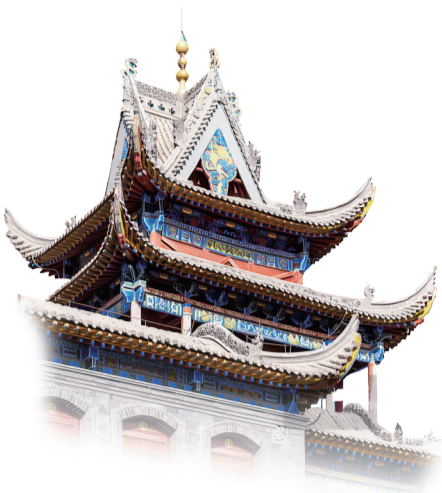


百年前海原甘盐池景象

——写在1920年海原大地震105周年之际

郑文著/文 图片由郑文著独家提供



品读银川 PINDU YINCHUAN



1920年12月16日，那是一个阴冷彻骨的冬日。

当暮色笼罩六盘山区的千沟万壑，海原大地已是灯火寥落，万物噤声，凛冽的空气萦绕四野，缓缓沉入冬夜的寂静。20时5分53秒，里氏8.5级的特大地震不期而至。刹那间，声吼如雷，山崩地裂，房倒窑塌，天昏地暗。随之而来的，便是漫天飞舞的大雪，亘古未见的风暴。这种世间罕见的灾难，纵使已经过去百余年，回忆起来依然令人窒息。

震后九日，甘肃省时任省长张广建于震情汇报电文中陈述：“此次地震非常剧烈，或十余分钟至二十分钟，城堞圮落，房屋倒塌，死伤不可胜计……镇戎之同心城地方，夷为平地，海原县城半城塌陷。各县村镇全行毁灭者甚多。各官吏间有伤亡，其尤重者至无署办公，百务停滞。现正派员分路切查，容俟查复，另案呈报请卹。至道远路塞，各县未据报告者，尚未知情何如。平凉、宁夏山河阻隔，亦未得信，正在探问。”

从“夷为平地”“山河阻隔”这些字句之间迸涌而出的，已不仅是灾情，而是一种天地倾覆后如临深渊的绝望。官署无存，道路尽毁，音书断绝，求救的呼喊淹没在山崩地裂的余响之中。那些在劫难中幸存的生命，孤苦无助地在寒冬的冰雪与风暴中挣扎求生。

灾难之中，震区人民亦迸发出不屈不挠、自强不息的精神。据深入震区考察灾情的人士在《山走动的地方》一文中记述：那些衣衫褴褛的年轻灾民冒着随时发生的灭顶危险，义无反顾去掘开堰塞湖，以避免次生灾害的发生。

强烈的地震发生之后，有中外两支科学考察队相继深入这片破碎的山川。其中，当时的北洋政府派遣的中方考察团，由著名地质学家翁文灏亲自带队，成员包括当年仅23岁的我国著名地质学家谢家荣等。谢家荣先生在《民国九年十二月十六日甘肃及其他各省之地震情形》一文中曾记述考察所见：“地震最烈之地，为甘肃之海原、静宁、通渭、隆德、会宁、靖远等七县所属之

地，占面积二万余平方公里。其间人口死亡者在万至七万余，房屋大半倾倒。此外，房屋倒塌、人口死亡之地尚有十余县之多，其烈度当与罗西福来氏表十度相合”。

时代所限，两支地震考察团队虽已判断出震中的大致范围，但都未能真正深入此次地震的震中区域——甘盐池一带。

此后，经过多年的科学调查最终确定：1920年海原大地震的宏观震中，在海原县西部的甘盐池附近。其地表断裂带自黄河西岸的甘肃省景泰县泉堡（亦称锁罕堡）向东南延伸，穿过靖远县水泉进入宁夏回族自治区海原县境，继而沿甘盐池、西安州一线延展至油房院，再折向东南，最终终止于固原市硝口附近。这条全长约220公里的狭长地带，大部分位于海原县境内。

甘盐池堡，修筑于南华山北端的甘盐池盆地之中，形胜天成而扼守海原至靖远间的通衢要冲。据清《甘肃通志》记述：“干盐池堡（即甘盐池堡），宋之定戎堡，（宋徽宗）崇宁间建城，周四里。”明代嘉靖年间所著《陕西四镇图说》则记载：“干盐池堡，古定戎堡也。成化十年都御史阮奏修，调靖虏卫千户所官军，设操守官一员领之。”

明代修筑的甘盐池堡，四周夯筑厚重的城墙，东西绵延约800米，南北宽约450米，仅设东、西两座城门，连接海原与靖远的官道穿城而过。甘盐池堡西北隅有盐湖，所产食盐行销甘肃、宁夏两地，于是在甘盐池城内设有盐税机构。其间官道往来不绝，盐湖商贾云集，因此，甘盐池城内道路两旁多有商号及客栈，颇为繁盛。

据震后靖远县的报告记载（当年甘盐池属靖远管辖）：“东区之干盐池，房屋无一存者。”强烈的地震将甘盐池堡劈开一道巨大的地裂缝：自城墙东南角斜贯而入，撕裂整座城池直抵西北角，继而向西延伸，甚至穿过了盐湖底部。城内屋舍几乎悉数倾颓，居民死伤极为惨重。尤其许多穷困人家在城墙上挖土为窑穴居其中，而地震造成多处墙垣坍塌，窑洞随之覆灭，受难者无数。



1923年，甘盐池西门景象。

这是一幅最新发现的1923年所拍甘盐池堡西门影像，鉴于震后中外考察团队均未抵达震中甘盐池区域，这幅照片因而成为呈现1920年地震震中地区极为难得的影像资料。

获得这幅珍贵影像之后，我即刻前往甘盐池，试图在现实的大地上寻找与比对百年前的记忆。

到甘盐池堡后，我发现甘盐池堡的西门洞早已不复存在，但西门两侧城墙情形一如影像中所见。世居于此的老人们回忆说，他们儿时都曾

见过影像中的甘盐池堡西门，城墙虽然坍塌但是城门还存在。难能可贵的是，画面中那座被地震掀翻的钟（红色箭头所示），也清晰存留在老人们的记忆里。他们听闻先辈讲述：民国时期土匪猖獗，当地民众曾将这座钟移到甘盐池堡城墙之上，依旧钟口向上倒置，土匪来袭时，枪法好的村民蹲在钟后，以此为掩体与土匪交火。如今，这座承载沧桑往事的钟已消失于历史之中。

关于那场地震，震中区域幸存者



2025年10月29日，本文作者摄于甘盐池。

聆听甘盐池的老人们追述往事之后，我在城内徘徊许久。历史的风霜与时代的变迁，在此交织成刻画在大地上的印记。夯土筑就的城墙宁静地诉说着悠远的历史，而断壁残垣则凝

固着沉痛的记忆。这幅画面中，甘盐池城墙内侧一些坍塌废弃的窑洞清晰可见，那便是“地震造成多处墙垣坍塌，窑洞随之覆灭，受难者无数”的见证。然而，就在这片承载着伤痛的土

地上，亦有挺拔的青松与耕耘的农田，那是甘盐池人在废墟中挺立而生生不息的象征。

行程之际，我特地前往距离甘盐池不远的哨马营，拜访屹立百年的震柳。山崩地裂的震动足以让江河改道、大地易形，却不能阻止山谷中那些历经沧桑的柳树积极向上的生命延续。柳树可以撕裂，可以折断，可以遍体鳞伤，甚至可以轰然倒塌。然而，它却依然能够再一次从这片土地上蓬勃而出，巍然挺立。

这不是奇迹，这是一种百折不挠的精神，而这种精神，存在于百年柳树自强不息的躯体之上，也存在于世代生活在这片土地上的人们血脉深处。

时值1920年海原大地震105周年，谨以此文，追忆曾经的苦难，并向当年在破碎家园上重建生活的浩劫幸存者，致以最深的敬意。

知味

塞上湖城 大美银川

清水湖：湖光潋滟蕴生机

本报记者 刘旭卓 李振文



清水湖。资料图片

清水湖位于兴庆区掌政镇镇河村。驾车从东西向的兴庆路向北拐到掌政路上，再向北行驶不到两公里，眼前豁然开朗，一方巨大的湖泊出现在眼前——这便是清水湖。

清水湖湿地面积约127公顷，湖心岛上长满了芦苇，芦苇旁常能看到各种水鸟，它们不时发出鸣叫。我们刚到清水湖旁，就看见一只苍鹭从长空盘旋下来，挥动着巨大的翅膀，慢慢落入芦苇丛中。

湖如其名，清水湖的水很清。1988版《银川市地名志》中记载：“清水湖在银川市城区东12公里，郊区掌政乡（今掌政镇）境内。因湖水清澈而得名，疑为明代晏海湖。（湖域）呈椭圆形，产芦苇、鲜鱼。”

清水湖是怎样形成的呢？宁夏地理学专家汪一鸣（已故）曾作过考证，清水湖是黄河故道在摆动过程中留下来的湖泊。在如今的银川市郊，通常会有和黄河水道平行的一串串湖泊，这些湖泊就是黄河改道后形成的，清水湖便是其中之一。

清水湖所在的洼路村、镇河村一带，也是银川早期的城址——饮汗城的故址所在地。据考证，饮汗城的故址，在今银川市东郊掌政镇的镇河堡一带。饮汗城处于阶地前缘，浅层地下水水质良好，取水方便，同时周围土地肥沃，水草丰美，灌溉便利，因而很早就发展起了农业、牧业、渔业。又因其临近黄河，

水陆交通四通八达，物产丰富，从而被十六国时期的赫连勃勃（381年-425年）建为游乐之地和驻兵屯粮要地，成为公元5世纪初银川平原上的一座重要城市。

北魏时期，统治者对银川平原的战略地位十分重视，一方面以此作为牧场大力繁殖牛羊马驴，一方面继续兴修水利，戍兵屯垦，并迁来汉人屯田。同时还发展起黄河漕运，农牧经济也得到进一步发展，饮汗城居民迅速增加。北周以后，在饮汗城设怀远郡、怀远县，更使它成为银川平原中部的边塞重镇。

说起清水湖，56岁的镇河村村民裴新印象最深的，是湖里一人多高的芦苇。“当时清水湖南北两个湖里长了很多芦苇，这些芦苇还分别属于三四个村。”裴新说，过去生活困难的时候，芦苇是很宝贵的，可以当柴火烧，可以编成帘子用来修房，也可以交给造纸厂，每年端午节临近的时候，湖里的芦苇叶子就成了包粽子最好的材料。

裴新说，清水湖有很多他儿时的美好记忆。“那会儿也就八九岁，我们约上村里的孩子一起下到湖里，找野鸭蛋、抓鱼。”裴新还记得，芦苇丛里有很多野鸭蛋，水鸟也多，他顺口说了几种，其中有一种大叫“青庄”，也就是苍鹭。湖里鱼也多，他经常抓很多小鱼回家，母亲会给他炖鱼吃。由此可见，昔日清水湖，就是生机勃勃、鸟类翔集的美丽湖泊。

酸菜

本报记者 吴璇文/图

在75岁的银川市市民李振拴家中，墙边的几口水缸格外引人注目。缸里的大白菜在时光中悄然发酵，酝酿出酸香醇厚的味道，这味道不仅伴随了老人的一生，更承载着一个家庭跨越百年的饮食记忆。



李振拴腌制的酸菜。

百余年的家庭传承

故事始于上世纪五十年代。那是1959年，9岁的李振拴跟着母亲到贺兰县的农村捡拾别人收完白菜后丢弃的老叶子，清洗、晾干、入缸——这是物资匮乏年代里储备冬菜的无奈之举。“那时候生活困难，莲花菜、大白菜的老叶子都是宝贝，腌成酸菜就能吃一个冬天。”老人回忆起往事，眼神里满是岁月的沉淀。

李振拴腌酸菜的手艺源自他的姥姥，传到他手中已是第三代，算起来已有百余年时间。“我妈腌酸菜就是我姥姥教的，过去的农村妇女都会这手艺。”李振拴说，母亲不仅教他洗菜、切条、撒盐的基本步骤，更叮嘱他“生水不能进缸”“盐要凭手感撒匀”“凉屋才能存住菜”。1990年母亲去世后，将伴随自己一生的几口水缸交到李振拴手中，临终嘱托：“我没给你留下钱，就留着这几个缸。这东西是念想，你要学好、守住，别丢了。”

后来，从农村到城市，李振拴搬过无数次家，母亲留下的几口水缸始终是他心中最珍贵的物件。“不管搬到哪，我都得给这些缸找个地方，每年立冬一到，就忍不住要腌上几缸，这习惯60多年没断过。”老人朴实的话语，道出了他对家庭传承的执着。

传统手艺的守正与创新

“这些都是手工烧制的老缸，壁厚保温，发酵出来的酸菜口感就不一样。”李振拴说，老缸与如今常见的薄缸的区别，就像人穿的棉衣和单衣，老缸能稳定保持0℃-15℃的发酵温度，让益生菌在缸中自然生长。而这也只是传统手艺的冰山一角，从选料到成菜，20多道工序里藏着祖辈积累的生活智慧。

“腌酸菜看似简单，实则每一步都有讲究。”李振拴演示着工艺细节：白菜要选新鲜饱满的本地大白菜，它富含粗纤维和氨基酸，营养丰富；白菜清洗后必须晾干至发软，避免生水残留导致腐烂；过去腌酸菜要用“大粒盐”，现在虽然改用精制盐，也改变了祖辈“用大碗估量”的做法，但是仍然要按一定的比例放入；压菜的石头要选重约十五六公斤的青石，确保菜身完全浸没在水中，形成天然防腐屏障。

在坚持传统的基础上，李振拴也做了一些改良。他发现母亲当年添加小米汤的“土办法”，实则蕴含着现代发酵原理——小米汤能为益生菌提供营养，抑制亚硝酸盐等有害物质产生。如今他将这一方法优化，每缸加入两公斤熬煮10分钟的小米汤，配合高度白酒消毒，让发酵过程更安全可控。

与工业酸菜的速成工艺不同，李振拴

的酸菜坚持天然发酵，不添加任何化学防腐剂，既保证风味又不伤牙齿。

把这缕烟火气息传承下去

酸菜是宁夏人餐桌上的常客。炖羊肉时加一把酸菜，解腻提鲜；火锅里放一些酸菜，增加风味；包饺子时拌入酸菜馅，鲜香可口。李振拴的酸菜，更是亲友邻里眼中的“抢手货”。“我的几个妹妹都爱吃我腌的酸菜，每年都会来拿，有时候朋友来了，也得让他们带点回去尝尝。”老人笑着说，每年自己腌菜都不少于3缸，除了家人吃，大多都分享给了亲友。

除了独特的腌酸菜手艺，李振拴对酸菜的吃法也颇有心得：酸菜炒羊肉是经典搭配，鲜嫩的肉片配上酸爽的酸菜，一口下去回味无穷；凉拌酸菜要先用水冲洗，然后挤掉清水，切成丝后原汁原味食用，配米饭、馒头都合适；煮面、熬稀饭时，也可以加一把酸菜提味。

如今，李振拴依然保持着每年立冬腌酸菜的习俗，家里的老缸里，新一批酸菜正在静静发酵。酸香弥漫的大缸里，沉淀的是跨越绵长时光的匠心、乡愁与文化。而目前李振拴最大的愿望，就是希望这一美好的味道和精心的手艺能够传承下去，让后人继续品味到这些来自先辈的烟火气息。