

甘州文化精粹丛书

GANZHOU WENHUA JINGCUI CONGSHU

丛书主编 / 杨生效



甘州文脉

GANZHOU WENMAI

吴晓明 编著



兰州大学出版社



甘州文化精粹丛书

GANZHOU WENHUA JINGCUI CONGSHU

丛书主编 / 杨生效



甘州文脉

GANZHOU WENMAI

吴晓明◎编著



兰州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

甘州文脉/吴晓明编著. —兰州: 兰州大学出版社, 2012. 9

(甘州文化精粹丛书/杨生效主编)

ISBN 978-7-311-03959-2

I. ①甘… II. ①吴… III. ①散文集—中国—当代②诗集—中国—当代 IV. ①I217.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012) 第 218578 号

策划编辑 李 晖
责任编辑 马继萌
装帧设计 管军伟

书 名 甘州文脉
丛书主编 杨生效
作 者 吴晓明 编著
出版发行 兰州大学出版社 (地址: 兰州市天水南路 222 号 730000)
电 话 0931-8912613(总编办公室) 0931-8617156(营销中心)
0931-8914298(读者服务部)
网 址 <http://www.onbook.com.cn>
电子信箱 press@lzu.edu.cn
印 刷 兰州人民印刷厂
开 本 787 mm×1092 mm 1/16
印 张 12 (插页 2)
字 数 230 千
版 次 2012 年 10 月第 1 版
印 次 2012 年 10 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-311-03959-2
定 价 286.00 元(共八册)

(图书若有破损、缺页、掉页可随时与本社联系)

《甘州文化精粹》丛书编委会

总 策 划：张洪清 秦福伟

编 委 会 主 任：杨生效

编委会副主任：王登利 陈学彪 李亦武

张兴虎 贾红元 黄岳年

编 委：傅德锋 张全义 高文平 吴晓明

张述文 王专元 韩崇新 祁 强

赵海平 苏宏伟 赵江志 单成鹏

康文清 田 源 王建军 郑国珍

统 稿：高文平





文化(代序)

陈 涓

一

甘州是一本卷帙浩繁、内蕴深邃的书。

独特的地质地貌，独具的湖光山色，独有的民俗风情，独享的历史遗存……构成了独立的章节，文采斐然，华章生彩，音韵铿锵，韵味隽永。书因历史而厚重，章因自然而增色，节因人文而高昂。

二

甘州文化是中华优秀传统文化的组成部分，闪烁着民族的光华，又映射着独具风采的地域特征。

以儒家思想为主体的中华正统文化，列诸子百家精华，取经史子集典范，打造出礼仪仁智信的理念，派生出梅兰竹菊松的信奉，培育出甘州人的道德情操和处世为人观念，至今还影响和主导着甘州人的价值观。

农耕文化是甘州文化的重要章节。好山好水好地方，好田好地好农家。以农业为主的甘州人用辛勤的劳作换来了丰硕的果实，被外人冠以“金”字招牌。春耕、夏管、秋收、冬藏的每一节里都渗着甘州人的创造和汗水。民以食为天，农以地为本。甘州农耕文化所展示的创新与奋进是以踏实、诚心、勤劳为基础的人文精神。

甘州人具有宽容大度的秉性和崇善敬德的品格。宗教文化影响着甘州人的是非辨析能力。儒、道、佛以及 19 世纪末传入的天主、基督教为多种元素构成的宗教文化，使得甘州对中外文化兼容并济，于是有了规模恢弘的西夏国寺，有了高耸入云的木塔，也有了宁和宁静的心态和谦让有礼的心境。

甘州是建立在湿地之上的一块净地。丰盈的水资源涵养了甘州的生态文化，植树种花蔚然成风，护林固泉已成习惯。柳絮飘飞，桃红杏白，沙枣花香，芦荻秋风，一派陶然。生态文化营造出甘州人的纯净和纯美。

生于民间、长于民间、成于民间的民俗文化是甘州人淳朴民风的再现和豁达大度



的表露，民歌民谣语言生动活泼、节奏明快，民间艺术形式多样、各具风采，民居民宅古朴规整、大方宽亮，民风民俗有章有法、礼仪先行。

现代文化吐故纳新，摈弃腐朽，迎接新奇，合着时代节奏，吟唱历史新歌；继往开来，勇于创新，融入中华优秀传统文化长河，交汇时代改革开放洪流，五彩缤纷，绚丽夺目。

诸多的文化元素构成的甘州文化是城市的亮点、地域的特征。

三

甘州是一本书，一本沉甸甸的书，一本凝聚历史光彩、展示地域文化、凸现人文现象、荟萃自然风光、表现风情民俗的厚重之册。

阅读甘州这本书是要花工夫、费力气的，读懂这本书需要深钻精研，潜心致力，而编写一本关于甘州的书更是重负在身，责任倍增。再难的书也得有人写，再难的事也得靠人去做，于是，我们知难而进，破难而行，诚邀文坛高手、妙笔新锐，以不同的感受、不同的角度、不同的笔触、不同的风格聚焦甘州历史文化，展望甘州未来前景，成此篇章，汇集成册，奉献于众，企盼评说。

书是人写的，书也是可以再续的。抛砖引玉，期待更多佳作问世，耀甘州光芒，抒甘州真情。



目 录

第一部分 走进甘州

甘州盛开	阎强国(003)
甘州食事	王新军(006)
为了看那红色的宇宙	铁穆尔(裕固族)(009)
在张掖的行与思	杨献平(015)
孟澄海散文	孟澄海(022)
巴丹吉林的时光碎片	柯 英(026)
精神与品格	
——张掖人文现象解读之一	陈 涓(029)
创造与宽容	
——张掖人文现象解读之二	陈 涓(033)
陶渊明与张掖	黄岳年(036)
甘州三味	袁 泽(039)
秋日笔记	尚建荣(046)
沧桑扁都峡	王振武(049)
等月亮	王立泰(057)
声闻四达钟鼓楼	岳西平(059)
我和一座古城	田 瞳(062)
散落在古城时光里的碎片	李腾贵(065)
门晓峰散文	门晓峰(072)
印象临泽	刘爱国(076)



冬日独谒黑水国	东 潮(079)
白云生处	
——东大山行记	缪丽霞(082)
夕阳掠过明粮仓	孙 瑾(086)
大地的雕塑	吴晓明(088)
镇风塔	武强华(092)
湿地雾凇	宋进林(094)
沙井驿与西古城	张 军(096)
美哉,芦苇	王跃农(098)
落叶满甘州	刘希国(100)
玉界琼田三万顷	苇 叶(102)
一帘幽梦	苏 黎(105)
寻找红军杨	李 纲(108)
甘州城北水云乡	西 坡(110)
甘州的柳树	鞠 勤(114)
七彩丹霞 天上人间	刘红佳(116)
古堡情思	刘雪莹(120)
水乡人家	滕建民(122)
像疾风掠过张掖	魏雄广(124)

第二部分 吟咏甘州

祁连山下(组诗)	梁积林(129)
甘州:遍地诗意的眼睛	万小雪(132)
月光谣(组诗)	苏 黎(140)
焉支山下的沉思(组诗)	倪长录(143)
三千年的桃花和温暖	紫凌儿(148)
李祥林的诗	李祥林(150)
甘州的天空(组诗)	苇 西(152)



行走张掖(组诗)	曹国魂(158)
甘州,甘州(组诗)	万有文(162)
青龙山	屈 斌(165)
黑河(外一首)	鄂尔魂(裕固族)(168)
我的甘州	舒 眉(170)
春天来了(外一首)	宋 云(174)
河西走廊	杨永峰(177)
湿地春天	闫继来(178)
河西的风	王 浩(179)
后记	傅德锋(181)

第一部分

走进甘州





甘州盛开

阎强国

甘州城生长在湿地上。

甘州盛开着。

说盛开如花,俗了些,失了想象力。仔细品阅甘州,攒劲了回味甘州,甘州的印象便是天赐予的那种盛开和绽放。甘州,只有甘州那样地盛开。

甘州有水,地表上有黑河水漫过,但甘州,更是一眼大甘泉,地球深处的水脉在甘州——盛开绽放。

地球要呼吸,陆地上多是坚硬的外壳,甘州的天然湿地,是大地呼吸的一张口,吐故纳新,那呼与吸的暗脉之纹,那起伏与动感,正若盛开与绽放的韵律。

小时候,听说家乡的古浪峡有一块甘州石,是神仙助力飞来的,好奇不忘。不久前,家乡人把这块甘州石费力搬到了县城中心广场,为广场显眼标志,或曰是镇守之宝。所以,留意着关于这块甘州石的种种传说,觉得人们想象奇特至极。私下想,最切合实际的情形也许是,那所谓甘州石,本来是古浪峡自生自长的,因为奇特硕大与位于人行过路处,便以为奇石。或许是在某一日,不解事的孙子问放羊的爷爷,此石为何石,爷爷随口笑答曰:甘州石。由此传开来。为何爷爷要说成甘州石,而不说成别的地方的石头,缘是这甘州啊,自古就是最繁华最养人的地方。繁华可以人为,可以如灰散去;最养人,那是天地之意了。养人的甘州那是大地呼吸之口,万物盛开之地。古浪离甘州,五六百里之遥,今日交通半日可达,靠步力的过去那已经是遥不可及之处,也是心向往之处。甘州石,乃家乡人对甘州向往之意,尤其在人们以农耕为首温饱为上的悠远年代,甘州乃靠天下雨的旱山之地人们心中的天堂了。

如果说甘州石非甘州飞来之石,那么甘州的神沙窝,越看越像他处飞来之物。偌大的石头飞几百里路,是传说神奇;一块沙漠移动而来,那是眼前就有的事。甘州的神沙窝,是一块不算小的沙漠,不过四周完全被绿洲包围,而且看上去也没有向外扩张的威力,很驯服,走进沙漠深处,还有一种佯装原始和大漠无边的感觉。神沙窝的方圆数百里外,看不到相近的沙漠,你还真猜不出这神沙窝是从何方跑来的和尚,老庙在哪儿。也辛苦神沙窝了,如果说沙漠也向往甘州这块水泽之地,千辛万苦靠自己的力量而来,那么我更愿意想,大地的呼吸之口,总有我们人类探寻不到的力量,“吸”来了这一块沙漠。现



在住在甘州城里的人,也是迷在钢筋与水泥筑成的小森林里。试想,甘州土城墙筑起的年代,哪个人脚下不是水泽湿地。神沙窝之所以成为神沙窝,是因为来得奇怪,也有神奇之处。至少是,脱不开湿漉漉感觉的甘州人,容易把自己弄到神沙窝里去,好晾干自己一次。如今呢,佯装着原始的神沙窝要被甘州人开发了,甘州人去一次湿地弄湿自己,再到神沙窝里晾干,还能领略一次大漠风光,并在人类自造的乐趣中玩上一玩,弄得自己心花盛开了。

神沙窝被开发了,要在人们的眼前绽放一下。不过,在甘州的景象里,这神沙窝也只是一片本色金黄的叶子。更添色彩的,那是甘州及甘州周边神奇的丹霞山。大自然总是不经意间让人类明白自己的渺小,甘州丹霞美轮美奂的色彩,让人们明白大自然才是地球上最伟大的画家,将调好的色彩,像江河一样泼向大地,人们的眼里,除了这色彩,一切都苍白了。当你双眼迷离时,大自然还会落下清清雨水,空山新雨,这色彩给你的是无与伦比的震撼。我只是无法理解,以水为韵、以绿为主色的甘州,在其中,竟也有豪泼的丹霞炫目美景,真是大地太垂青于她这呼吸之地了。

在甘州的绽放里,你的脚步无法企及的是南边遥远处却看得见的晶莹雪山,那是黑河水的源头;向下来是森林,是甘州水系涵养林,也是甘州生态生命最忠诚的守护神;再下,是山地草原,是牛羊和草原上生命的乐园;到了草原边缘,是阡陌交错的农田。到了甘州北,那里还有延绵的戈壁和似乎沉默了千年的东大山,你不知那里又蕴藏着什么。甘州是这样一个绽放与盛开,以湿地为中心,大自然把自己仅有的生态系都在这里浓缩了一下。城区、农区、牧区、林区、雪山、戈壁层层推开,还镶嵌着一片金色沙漠,泼出几块美丽丹霞。或许,大地只有在其生命的呼吸之口,才装缀如此的景致。地之灵,何处再觅胜处。

我在甘州住了几年。我所住的北关以东,就是湿地,湿地后来干枯了,东北角保留的那块芦苇,以为多余,以为多年后会被钢筋水泥取代。似乎是在突然间,这块湿地就被恢复了,还好大一块面积,又多了几池湖水,新修的栈道也使人们的脚步能伸到湿地中央去了。看芦花飞扬,看湖水微澜,心生的感动却不为景色,而为着天地早已对甘州这样的赐予,为着把这赐予恢复得如此壮观、温馨又和谐的甘州人。我知道当人们在湿地里欢笑,在湖水中嬉闹的时候,大地母亲也笑逐颜开了。甘州,人有的有了,大自然有的也有了。围绕甘州城,或许人们更多在城里追觅自己的幸福和乐趣,城边上,大自然中的生灵也找到了自己的乐园。甘州啊,也许本该就是这样一个自然与人和谐相处相依的甘州,是这样一个天地视角上的大盛开与大绽放。那大佛寺、西来寺及五行塔等,正是曾经大盛开与大绽放后的落叶,只是这落叶受了几代人的膜拜与香火的滋养,已有了神灵之气,使其虔诚的子民心有所依。

多年前,走在甘州街上,多见“再铸金张掖辉煌”的标语,金张掖即甘州,不单是离我



们最近的昨天辉煌过,翻开甘州的历史,都有曾经的辉煌,或许更准确些说,在不同的时代,甘州都有自己的一种令人羡慕的盛开与绽放。

甘州东关有至今保存最完整的明代粮仓,叫东仓,俗称大仓。甘州自古是米粮之乡,河西大粮仓,前几年的叫法是商品粮基地。当你走进农区,会发现这里的庄稼,已经不是原来的庄稼,农业科技以至最尖端的农业科技,早在这里生根开花,天宝物华之地的甘州人,随着时代的节拍,力争把绽放在甘州之中的农业这片叶,修整得最美丽最出色。在畜牧业上,也不断创新,开拓进取,比如力争把甘州建为河西肉牛基地等。这些都显现地灵之处的甘州人,积极进取、昂扬向上的精神风貌。或许,你到张掖国家湿地公园的栈道上走一走,到甘州的新城区看一看,就能领略甘州人的那种激情与智慧的盛开与绽放。

天地有造化地方的人更努力。



甘州食事

王新军

河西地面上,吃面食是颇有些讲究的。做法上倘若省了一道工序,口感就会弱上几分。面这个东西,的确怪得很,虽然来自一粮一秫,仿佛自有些性情,你对它用了几分力,它必给你几分的劲道。

总之,面就一直被这么吃着。

东街拉面

面食当中,最具阳刚气的,当数拉面。拉面当中的翘楚,被当下食界推为兰州拉面,但在河西地面,并不以为然。甘州拉面就颇得食客——至少是我的赏识。事实上,不独我好这一口,只要那一碗劲道的面条吃下去,很多人都会成为拉面店里的回头客。

甘州城里的拉面,东街的最好。东街拉面的老店,开在城东靠北的一条街上。丈多宽的门面,当门一口卤肉大锅坐在火炉上,大块的猪肉在红油油的卤汤锅里翻滚着。一起翻滚的,还有大料、肉桂这些调货。一个精瘦的师傅站在门面靠左、锅与案板架成的三角处,右转掌勺,左转切肉,不紧不慢的。店的最里面,是拉面的地方,由一道合金架起的玻璃墙隔着。一个小门可以出入。揉面的,醒面的,搓面剂子的,捞面的,男女四五个人在条案和灶台前忙碌。最是拉面的师傅叫满屋子食客长见识——两手捉住五六根醒好的面剂子,抖腕一抻,阔臂一拉,再下膀子一甩,复一提,筷子粗的面条便抽得案板“啪啪”一阵响,接着双手一收,“嗖”的一声,面条已擀进沸腾的大锅里了。这叫人惊诧的手艺,能增加食欲。一顿足,却发现这个拉面的,原来是个敦实的女师傅。不禁愕然了。

面出锅,一碗一碗排开在一个条盘里,洒上焯过的芹菜丁,端到门口肉案前。掌勺的精瘦师傅一手端了漏勺,一手伸到肉堆上抓一把切好的卤肉放上,往滚滚的卤锅里一荡,另一只手提一只大勺接住余汤,翻手一并盖在面上,一碗正宗的甘州拉面就好了。吃的时候,或佐以红油辣椒,拌上醋,或就一瓣生蒜,口味就上来了。也有佐一些咸菜的——咸韭菜,也是下面的极品。

如果胃口好,再要上半斤卤排骨也无妨。

一碗面下去,一定要来两口热面汤。这是一定的,否则不舒坦。



第一次吃东街拉面,是随了一个采风团,一帮人,稀里哗啦,吃完就走。第二次是我独自去的,一路看着街景,一路有事无事地打问些甘州城里的老去处,像一个绝对的闲客。东街拉面,有时候吃一碗并不过瘾——当然,我说的是如我一般的壮男们。

孙记炒炮

“炒炮”这个东西,不是河西人,乍一听是不懂的。不是被当成炒制火药的,就是被言之凿凿地认为是制作花炮的——年头节下,“嘭”一响,“啪啪”一阵乱爆,完事——就那玩意儿。甘州西街的“孙记炒炮”,就往往被外来者当成这样的一家作坊。当然了,这种错我是犯不上的。

“炒炮”是“炒炮仗”的简称,炮仗也的确是“嘭”一声那样放着听响儿的,但这里的“炮仗”,取的只是它的形——面搓成筷子粗的圆棒,十数人围一口沸腾的大锅,寸许的面段“刷刷刷”地揪进去。一茬一茬揪进去的面段——形如炮仗,滚透后又一茬一茬捞出来,菜锅里一炒,大碗里一盛,上面盖一层卤肉,一碗地道的“炒炮”就上桌了。传统的吃法没有多少讲究,大老碗一端,一簇头辣子一股子醋,两瓣紫皮生蒜就上,或者坐,或者门前台阶上一圪蹴,呼噜呼噜,一阵阵就是一身顺沟子的热汗。

孙记炒炮在甘州城里是有名的,说是有百年的历史了,但我以为未必。一是没有考据,一切不足信;二是觉得“炒炮”这个东西,在甘州也许百年不止。前些日子在甘州,主人把午餐安排在孙记炒炮,情形与我原来预想的已经不大一样了。一是店面阔了,上下两层不说,还设了若干包间雅座。二是菜的样数多了,不像一家专事“炒炮”的了。三也许是最为要命的一点,“炒炮”的“炮仗”,不用手揪了,改用刀切。那齐茬茬的切口,怎么看都是经营老店的一种失误。

乐口斋的搓鱼子

甘州城里,面食上有“东拉西炮,南搓北臊”的说法,这里说的“南搓”,就是指乐口斋的搓鱼子。“乐口斋”是一家自成特色的面食店的名号,店里面,素的有,荤菜也有。

乐口斋仿佛并不在城南,但也许是按古城方位的说法罢。我在河西走廊的许多地方,都吃过搓鱼子这种面食,炒的,汤的,干拌的,但都没有吃出乐口斋的味道来。搓鱼子,甘州最地道。

在乐口斋,据说有十多个妇女专门搓搓鱼,四时不停。白面的,青稞面的,荞面的,都有。寸许长,两头细尖,中腰处也只筷头一般粗细。揽一簸箕下进锅里,拿二尺长竹筷子一搅,真就似一群摇头摆尾的小毛鱼在水里游动。



搓鱼子搓得好的,据说一巴掌过去能搓六根面,而且搓出来的搓鱼子,大小粗细如一。以我多年吃面的经验,面这个东西,上不得机器,甚至近不得铁器。最好吃的面,往往是离这些东西远的。妻子在家也会偶尔搓搓鱼,但她一次只能搓一根,但搓出的搓鱼,我和女儿都比不上。

乐口斋的搓鱼子样式很多,吃法上也有数种,但大抵都是因个人口味,或干,或汤,或炒,或拌。吃起来,醋和红油辣子多多少少都要加一些。我有一个朋友,秋天的时候请我去过一次乐口斋。先上的菜,然后才是搓鱼。结果我菜吃多了,搓鱼一碗没吃掉。入冬后又去乐口斋,便有了经验——菜上来,筷子先不动,专等搓鱼子。

吃面食,菜是其次的。