

# 珠流南国 源出马雄

范利军

珠江是中国南方最大的河流,是位居黄河、长江之后的中国第三大河。

珠江流域地理位置为北纬21°31'至26°49',东经102°14'至115°53'。流域范围包括云南、贵州、广西、广东、湖南、江西、福建、海南等8个省(自治区)及香港、澳门2个特别行政区。流域总面积达45.37万平方千米,其中我国境内流域面积44.21万平方千米,约占全国陆地总面积的4.6%。

珠江流域北以南岭及苗岭与长江流域为界,西南以乌蒙山脉与红河流域的元江和长江流域的牛栏江分界,南以云雾、云开、六万大山、十万大山等山与广东、广西诸海诸河分界,东与韩江流域、东南部各水系汇集,最终汇入南海。

珠江流域主要由西江、北江、东江及珠江三角洲4个水系组成。西江、北江在广东省三水区交汇,东江在广东省东莞市石龙镇汇入珠江三角洲,经虎门、蕉门、洪奇门、横门、磨刀门、鸡啼门、虎跳门及崖门八大口入海,形成“三江汇流,八口入海”的水系格局。

珠江源头主要是指珠江上游的南盘江流域和北盘江流域,所谓“一脉分两盘,一滴三江”,

大部分流域隶属曲靖市政府管辖,地处滇黔交界。

南盘江流域发源于曲靖市沾益区马雄山东麓,向南流经沾益、麒麟、陆良,于陆良县大莫古石板滩村出市境,经昆明宜良到红河开远转东,过弥勒、丘北、泸西进入师宗,至罗平三江口出境云南、进入贵州。南盘江干流全长914千米,曲靖境内河段长266.9千米,径流面积4.46万平方千米。

北盘江发源于曲靖市沾益区马雄山西北麓,出源后由南向北流,在沾益境内称西河,经余家河口入宣威坎子至平川峡谷,在下游与羊肠河、清水河汇合后,至宣威尖坡村与可渡河汇合出省入贵州。北盘江流域含沾益、宣威、富源三县(市、区),曲靖境内河段长132千米,径流面积4073.1万平方千米。

南北盘江流出云南后在贵州与广西交界的蔗香双江口汇合,直泻广西盆地形成红水河,经同黔江、浔江、桂江等支流汇合后流入珠江三角洲,注入南海。

1979年,珠江水利委员会成立,为探明珠江正源,形成统一结论,珠委会决定对珠江源

头进行实地考察。1980年至1984年,珠委会同曲靖地区水利电力局、沾益县水电局等部门先后5次对马雄山进行勘察,重点勘测马雄山东麓的出水洞。1984年8月初,在珠委会主持下,邀请了华南师范大学、广州地理研究所等单位的专家学者及部分水利科学工作者,共同研究马雄山地形、地质、勘察录像、图片资料等。本着“唯远是源”和“流水不断”两条原则,分别从水利、地理、地质等角度进行反复论证。在充分考虑到珠江源一带是岩溶区,刘麦地伏流出水口以上又有季节性河川大冲沟和高山沟的情况,确认1942年和1952年两份勘查报告提出的“刘麦地伏流出水洞口为珠江正源”结论无误。

1985年8月17日,珠江水利委员会和云南、贵州、广西、广东四省(区)水利厅及曲靖地区有关领导、工程技术人员及群众,在刘麦地伏流出水口(即马雄山东麓出水洞)处,举行了隆重的立碑仪式,向世人宣告:珠江发源于马雄山东麓,水源点在其伏流出水洞口处。碑铭:“珠流南国,得天独厚。沃水千里,源出马雄”。

## 慢生活：寻味杨柳家常豆腐

张秋菊 文图

一踏入宣威市杨柳镇可渡村,时光便自动放缓了。青山环抱古村,炊烟徐徐漫开,不必追赶行程,只需静心漫步,在山野清风里,邂逅独属于这片土地的地道烟火味。这片土地最抚慰人心的美味,从不是奢华宴席的珍馐,而是水土滋养出的寻常家常味——豆腐。

朴素食材、质朴灶火,在经年累月的匠心打磨下,沉淀为杨柳人刻在心底的安稳味道,也让无数远道而来的游客,循着古驿风光奔赴而来,将这一抹山野鲜香铭记于心。

杨柳本地做出来的豆腐,自带干清爽的山野气息,完全贴合此地慢悠悠的生活节奏。可渡山间地里种的黄豆,常年晒着高原的太阳,不急不躁地吸饱山间雨露,颗颗饱满,豆香纯正。村里人家依旧沿用古老的法子点豆腐,山泉泡豆,石磨磨浆,柴火慢熬煮,石膏烧制的卤水轻轻点成,不赶时间,不图速成,没有繁杂的工序。青石板压出的豆腐白净甘甜,内里紧实有韧性,拿在手里沉甸甸的,凑近就能闻到纯粹的黄豆香气。这一方豆腐是整道菜的根基,离开杨柳这片“山高水长,水流云在”的土地,很难复刻出同样温和绵长的口感。

普通人家炒制豆腐,只求快捷出锅,味道大多平淡无奇。作为云南省非物质文化遗产宣威菜烹饪技艺代表性传承人,蔡军做一道杨柳家常豆腐,从来不急于求成,沉下心来把控刀工、用油与火候,每一个环节都认真对待,一丝不苟,每一步都藏着他独有的从容,也是杨柳人对待饮食、对待生活的踏实匠心。

切豆腐是第一步讲究,同样有着慢工出细活的道理。当天现做的新鲜豆腐平铺在案板上,下刀轻柔平稳,不慌不忙,每一片都薄如蝉翼,对着光线,能看清细密的豆质纹理。比起厚实的豆腐块,薄切的豆腐更容易吸进油脂和辣椒的香气,吃起来不会闷口,每一片都能充分入味,这是蔡军常年沉心灶台摸索出的巧思,旁人很难轻易模仿,其他地方的豆腐不会也无法切得这么薄。

蔡军用油也有自己的分寸,不单用菜籽油,也不能只放猪油,两者各取一半调和在一起。猪油柔和香浓,能衬出黄豆自带的清甜;菜籽油清香纯粹,自带滇东山野独有的醇厚,刚好中和猪油的腻感,两种油融合后,煎出来的豆腐泛着柔和油光,香气浓郁却不会腻人。

铁锅烧热,混合油脂化开,待油温热不冒烟,将切好的豆腐薄片下锅,用勺子轻轻摊开,保证受热均匀。凭多年灶台经验快速颠锅翻面,待豆腐煎至淡淡金黄色、边缘微微卷起,随即下入切好的青辣椒、小米辣与少许拍碎的干大蒜,激发出浓郁鲜辣的香气。全程火候精准有度,豆腐薄嫩易碎,翻炒需轻柔利落。最后加入少许食盐拌匀,便可直接出锅装盘。整套工序不依赖繁复调料,全靠火候把控与手工细作,豆香混着油香、椒香、蒜香慢慢绽开,时光仿佛都跟着灶上的烟火一起慢了下来。

整道菜配料十分简单,只准备青椒和辣椒、少许干大蒜,不用各类酱料。经匠心烹制后的豆腐,每一片都均匀裹上淡淡的椒香与蒜香,丝毫不抢夺食材本身的风味。几种味道完美融合,猪油的温润、辣椒的鲜爽、大蒜的辛香、豆腐本身的清甜再加上菜籽油独有的醇香,一层层在舌尖散开,吃起来软嫩适口,所有风味都温和舒展,一如杨柳舒缓的日常。

这道豆腐成了店里人人必点的招牌菜,也是游客体验杨柳古镇慢生活绕不开的味道。进店的客人很少只点一盘的,大多直接要两三盘,慢慢品,细细尝,静静回味。很多城里人为寻一份悠然,专程开车过来解馋,周边乡镇的人有空也常会上门,慢悠悠坐下来吃一盘炒豆腐闲话家常。还有不少贵州客人,途经杨柳便停下赶路脚步,淌过清悠悠的可渡河,专程找到这家小店,细细品尝这地道、从容的宣威风味。

世间山珍海味花样再多,添加了流水线速成和预制的滋味,吃过之后也容易淡忘。而杨柳的这道豆腐,愿意花时间打磨每一道工序,简单的食材、适宜的油脂、纯粹简单的调味,守住了地道乡土风味,牵动着四面八方来客的味蕾。一盘冒着热腾腾锅气的豆腐,藏着杨柳最动人的烟火气息,藏着古驿道独有的松弛氛围,也藏着宣威菜质朴动人的底色。

世间百味,家常慢滋味最容易打动人心。一碟豆腐,承载着杨柳山水独有的灵气,藏着古驿道千年沉淀的慢生活,也装着滇东北乡野间独有的温柔。不必追赶行程,不必焦虑匆忙,在杨柳寻一味非遗豆腐香,守一段细碎烟火、平淡日常,才明白原来最踏实动人的味道,从来都是这般质朴简单、真实自然。



蔡军烹饪的杨柳家常豆腐。

## 甘肃张掖：“蜂腰之地”山河万象

新华社记者何问



马群在甘肃省张掖市山丹马场鸢鸟湖边草原上觅食。新华社发

很多人认识甘肃张掖,是从七彩丹霞开始的。

层层山体在光影中起伏,赭红、橙黄、灰白沿着沟壑铺展,像大地把漫长时光一层层展开。站在观景台上,才会明白“大地调色盘”并不是一句夸张的形容。

真正走进这座城市又会发现,张掖的色彩并不只铺陈在某一处景观上,而是沿着山、水、城、漠层层展开:南望祁连,雪峰、冰川、山林和草原次第铺展;河流穿境,湿地、田畴、村庄和城郭沿水生长;再向开阔处,丹霞、戈壁、峡谷、荒漠相互交错。

如果大地有衣,张掖的斑斓,便是河西走廊衣袂上色彩最为繁复的一处。

然而大自然的神奇不只在于肇造出丰富地貌,更在于把五彩山河聚拢进一处独特的地理格局。祁连山与合黎山相峙而立,黑河自南向北穿城而过。河西走廊行至张掖,收紧成最窄的“蜂腰”。

最窄处,承载了最丰富的山河,也造就

出河西走廊上难得的丰沃绿洲。生机沿水而来,安顿人群,也孕育城市。南控祁连,北望大漠,东西贯通,水草相依,张掖借助“蜂腰之地”的地理优势,自古便成为兵家锁钥、商旅通衢。

两千多年前,汉代在此设郡,对张掖寄予“张国臂掖,以通西域”的厚望。一个地名,带着向西开拓、联通远方的历史意味。此后,驼铃声声,商旅往来,佛教文化东传,多民族交往交流交融,使张掖成为古丝绸之路上的重要节点城市。

大佛寺的木构殿宇与卧佛造像,映照中原礼制与佛教艺术的汇合;马蹄寺、金塔寺等石窟依山而凿,在崖壁之间留下多元艺术交流的痕迹;长城与烽燧遗存绵延在苍茫大地上,记录着边塞守望与商旅往来的历史……今日张掖,仍能从一处处遗存中触摸到文明交融的纹理。

如果说地貌呈现了张掖“万象并陈”的外在形态,那么历史则赋予这座城市“兼收

并蓄”的内在于气度。自然的多样与历史的多元在这里彼此叠加,逐渐内化为包容开放的城市气质。

张掖是全国重要的玉米制种基地,全国每两粒玉米种子就有一粒产自这里。制种玉米在绿洲田间连片生长,来自全国各地的科研平台、育种机构和制种企业在这里集聚发力。一粒粒种子,不仅托起河西走廊“粮仓”的新支点,也走向俄罗斯、哈萨克斯坦、美国、荷兰等多个国家和地区。

丰富的地貌与厚重的文脉,让张掖的开放包容有了新的时代注脚。

如今,张掖把丹霞、草原、石窟、古城等串联成丰富的文旅场景。游客来到这里,不只是“打卡”七彩丹霞,还在地貌科普、户外运动、乡村休闲、民俗风情和生态观光中,读懂一座丝路绿洲城市的多重样貌。

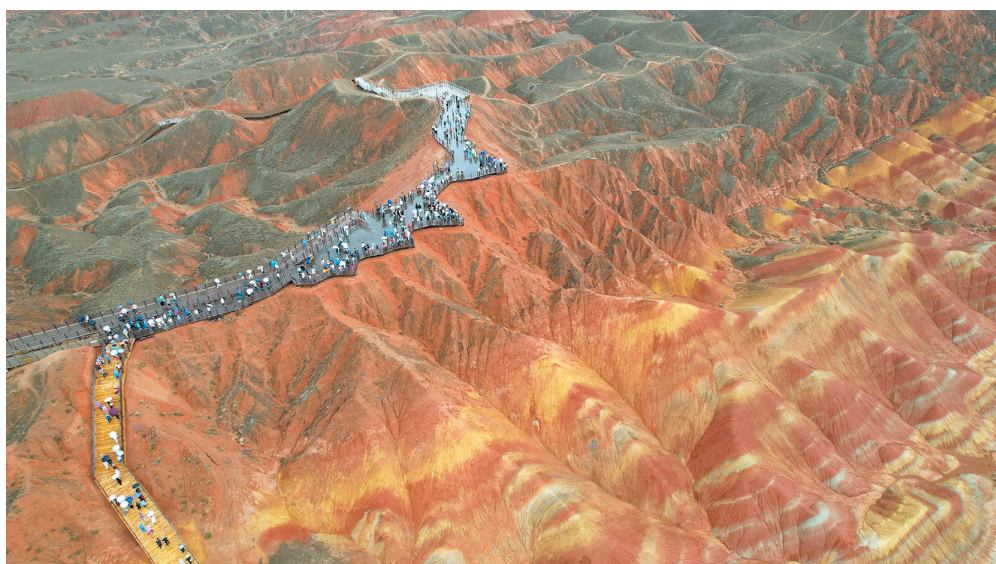
夜幕下,灯火亮起,张掖又换了一种打开方式。复原古甘州风貌的街区里,历史剧目轮番上演,汉服游园、非遗文创、地方美食汇聚街巷。张掖20余处夜市的特色餐饮、文创产品等摊位次第铺开,连缀起一城烟火。游人在山河灯火间往来,城市夜晚愈发鲜活。

融合开放的城市姿态,让山水资源、历史文脉和市集烟火彼此连接,也让曾经的古丝路“过境地”变成更多人奔赴的旅游目的地。“十四五”期间,张掖市游客接待数量从2983.52万人次提升到5080.5万人次,旅游消费从185.09亿元提升至367.52亿元。

在甘州府城夜市的一处炒拉皮店里,54岁的安小花和外甥女正忙着翻炒。羊杂与多种佐料在猛火中翻滚,热气腾腾,香味扑鼻。外地游客多了,她们会根据不同客人的口味调整辣度和咸淡。“老味道不能丢,做法也要跟着客人变。”安小花说。

守着本味,却不拒新味;尊重传统,也懂得变化。张掖人的灵活与通达,正与这座城市的气质相通:因绿洲而生长,因丝路而开放,也在向绿向新的发展中不断焕发活力。

(新华社兰州7月2日电)



游客在甘肃省张掖市七彩丹霞景区观赏雨中丹霞(无人机照片)。新华社发