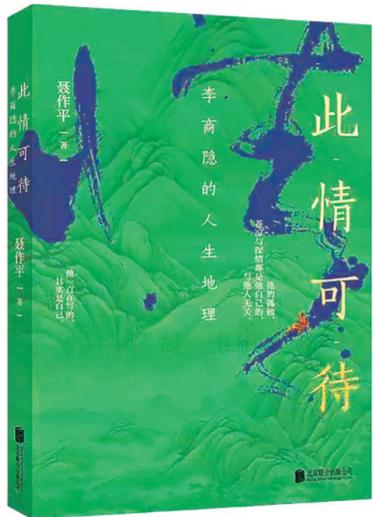


# 打开先贤内心隐秘世界的独特钥匙

在写作中，他融入了地理空间，又有历史纵深感与在场的鲜明时代感，让读者能感受到一个三维开阔空间——大地值得热爱，历史值得阅读，生命值得喟叹。这是单纯依靠历史资料写作无法获得的深度体验和价值增量



情，对他的人生具有深刻影响。是故，以在场的方式面对自己要书写的历史文化名人，就成了聂作平创作中重要的一环。但这里出现了一个问题：对一位历史文化名人的书写，作家是否一定要亲往历史现场考证？毕竟岁月变迁沧海桑田，我们的双脚即使到达历史现场，面对的也并非真正的历史模样。

“今人不见古时月，今月曾经照古人”，借用李白的诗句，聂作平的回答铿锵有力：只有真正到达历史现场进行田野考查，用心体验，历史才能在你的内心复活，你写出的历史人物才会有厚度，又有温度。

古人入仕后，以唐宋为例，一般三年一换工作岗位，如果命运多舛，一贬再贬，其一生行踪就可能踏遍大半个中国，苏东坡如此，杜甫如此，李商隐亦如此。因此，重走其行踪而获得写作的某种力量，是一项需要投入巨大人力、物力和财力的工程，但聂作平却乐此不疲，足见其写作时内心的虔诚与较真。通过行走，被书写者的形象生动起来、有趣起来、真实起来，他们不只是诗坛大咖，也是有悲有喜、有血有肉的寻常人物。

在写作中，他融入了地理空间，又有历史纵深感与在场的鲜明时代感，让读者能感受到一个三维开阔空间——大地值得热爱，历史值得阅读，生命值得喟叹。这是单纯依靠历史资料写作无法获得的深度体验和价值增量。

其次，用理性思考，在众说纷纭中保持冷静与客观。众所周知，聂作平是一个写作多面手，诗歌、散文、小说、剧本等都有涉猎，而历史是他打量这个世界的“探针”。近年来，聂作平尝试打通历史与地理的“任督二脉”。正如评论家蒋涌所言：聂作平一手写悬疑“破题”的历史随笔，另一手写带“地标”的人文地理随笔，双管齐下，相互照应。

不迷信权威，保持客观冷静的态度，提出见解并有理有据论述，是人文历史写作中十分重要的学术精神。比如，给李商隐一生带来痛苦纠结的“牛李党争”，此前已有史学家陈寅恪等人提出的不少观点。聂作平通过无数事件佐证，提出自己的看法：“牛李党争”是因无数科举小事件而形成的“蝴蝶效应”。

聂作平抽丝剥茧分析了李商隐纠结的一生：因为爱情的选择陷入两难，试图突围而不得的努力、挣扎与彷徨。对于李商隐忍辱负重、一次次用诗文讨好令狐绹，希望获得上升机会的世俗表现，聂作平年轻时是“哀其不幸怒其不争”的；到了天命之年，经过时间的沉淀，他逐渐理解了李商隐的努力，这是在阅历增长与社会磨砺后达成的和解。

第三，用诗性去表达，用优美的语言复活被书写者的内心。阅读一本新书，我们常有这样的感觉：文辞优美、故事精彩、知识点多、时代性强的文字，往往恨不得能一口气读完。跟着聂作平走过李商隐的“人生地理”，我们看见了这样的诗人形象：感性、可爱、天真、敏感、孱弱、纠结、卑微、努力、失意、晦涩；既忠贞爱情、顾家爱家，又忍辱负重、有血有肉。他有修齐治平的儒者愿景，有多愁善感的儿女情长，有两情相悦的琴瑟和鸣，有知恩图报的赤子情怀，有英雄气短的忍气吞声，有献诗讨好的天真努力，有夹缝党争的尴尬挣扎，有沉沦幕府的诗书才华……

全书一共九章，每章都用李商隐的一句诗来统揽。聂作平用诗人激情奔涌的语言，史家扎实深厚的功底、地理切换的时空交错、在场表达的亲临语境，将李商隐向上跃升的光荣与梦想，残酷现实给予他的一地鸡毛，贫贱夫妻百事哀的琐碎与烦恼，栩栩如生地刻画出来。一个复杂的、具体的、丰富的、纠结的、多愁善感的李商隐就“立”了起来。

此外，本书还有很多出人意料的惊喜，比如找到与杜甫、李商隐这两位相距百年的大诗人相关的若干密码：都遭道家道中落，都有“致君尧舜上，再使风俗淳”的理想而不能至，都在诗学上处于同时代的巅峰……更重要的是，李商隐是晚唐学杜诗最成功的典范。至于频频出现的金句、发人深省的思考，是聂作平在写作中一以贯之的。

这本书是聂作平试图抵达李商隐内心隐秘世界的集中呈现。这样的作品，不仅是写出来的，也是读出来的，更是行走出来的，思考得来的。作为以诗起家步入文坛的职业作家，聂作平出版过一本诗集，书名《灵魂的钥匙》。我相信，聂作平终将找到那把打开先贤内心隐秘世界的独特钥匙。

林建武

冬至过后，母亲来电话说，村里的节日选定了，刚好是周末，希望我们一家能早点回去。她要开始准备做“叶包粿”啦。

粿，米形果声，顾名思义就是由米等谷物磨成粉或浆制作而成的食品。因其馅料多样、种类繁多而各自有了名称，有甜粿、咸粿、发粿、菜头粿、叶包粿等。品种繁多的粿类中，我最喜欢的还是母亲手包的软糯不腻、香甜适中的“叶包粿”。

离开家乡久了，一只饱满的“叶包粿”里不仅仅饱含着不知疲倦的母亲一声声的叮咛和关爱。在我眼里，母亲包的“叶包粿”堪称一绝，若放在菜市场上卖，顾客肯定络绎不绝。

别看是小巧精致的一颗“叶包粿”，它不仅承载着民俗文化的传承，也包含着对祖辈的惦记。据村里族老说，因祖辈源自中原，南下后苦于没有面食可以祭拜祖先和神祇，便因地制宜，取南稻代替北麦，于是成了“粿”。粿，在闽南老人心中，有着举足轻重的地位。

制作“叶包粿”的工序繁琐，过程复杂：首先要挑选糯米、精米，这个比例非常重要，决定了后期制作出来，粿是否会粘叶；淘干净后用水浸泡至少五六个小时，把米泡成小胖球状，再用石磨磨成米浆；磨浆一般分两个步骤，粗磨和细磨，经过两次研磨，米浆细腻而香滑。

磨浆讲究的是拉磨与放米人配合的默契，速度快了会把米甩出去，速度慢了磨不出浆。小时候在农村，为了把一桶泡好的米磨成浆，经常要磨到手酸身痛，若是遇上逢年过节的，甚至会磨到手掌起泡。

将磨好的浆倒进布袋，反复挤压脱水，使之成为“饭脆”，再加入适量番薯粉。番薯粉的比例决定着“叶包粿”是否会滑润、有嚼劲，这也是母亲做出来的粿那么好吃的诀窍之一。

母亲对工艺的要求还在于对叶子的选择。在物质匮乏的年代，并没有什么包装物，先辈们聪明地就地取材，充

分利用漫山遍野随处可见的竹叶。晒干的竹叶干躁环保，还能防潮。

每次，母亲都亲自上山砍竹叶。后来她年纪大了，我们总担心她的安全，劝她不要再上山去砍竹叶，干脆从市场上买些回来用就好。母亲说，买的叶子大小不一，而且老叶嫩叶混在一起，不好用。她说太老的竹叶包了会裂开，太嫩会断掉。大小叶混在一起包出来的粿，上锅蒸煮时会从缝隙里流出来。她总要上山挑那种“年纪”适中、叶片相对均匀的竹叶回来。母亲教导我们做人做事也要一丝不苟，不要怕麻烦，不要怕多做事。

待她把竹叶挑好，会放在大桶里浸泡一天。竹叶经过浸泡，叶子表面非常细的毛层会去掉，而且会更加松软，包起来不容易折断。清洗干净后拿去晾干。尔后，母亲会用一个大锅加入油和水烧开，再把晾干的竹叶倒进去煮一过。她说这样包出来的粿放再久也不会变质，而且吸进油后不会粘叶，要吃时剥开也容易。

母亲每次都会做甜咸两种口味。甜的要花生仁炒熟，脱去膜，捣碎加入白糖、芝麻，搅拌均匀，用“馅心”；咸的制作相对复杂些，将小葱、洋葱切碎油炸，冷却后和捣碎的花生、香菇、干贝搅拌均匀待用。

一切准备就绪。母亲将搓好的面团分成块，放入“馅心”，捏紧包好。一个个形状大小一致的“叶包粿”，整整齐齐码在铺好湿布的蒸笼里，在旺火上蒸约30分钟取出。

一时间，满屋香飘四溢。“叶包粿”既有米的清香，又有馅料的香甜、竹叶的清香，会让人禁不住赶紧吃上一口。软糯的粿皮与鲜美的馅料在唇齿间交融，甜香撩拨着你的味蕾，满足感顿时在心中萦绕。

古早味的“叶包粿”，历经历史民俗文化的沉淀，被重视，被传承，承载着家乡的记忆、乡愁的守望。

王军

在那个年代，我的老家属于贫困地区。山上长的庄稼基本不够吃，村里人常靠国家救济的玉米面糊口。别说吃根油条了，就是喝碗白米稀粥也不容易。

我们那里管油条叫“油馃子”。打记事起到离开村子去部队，没听说过村里哪家支起油锅炸油条，也没见哪个叔叔婶婶逢年过节上街买几根给儿女开“荤”，可见油条在父辈心中当属奢侈品了。

不过，在那样的生活中，我依稀记得还吃过那么一两次油条，算是勤劳的父母给予子女的厚爱了。

那时我还很小，一天夜里，父亲为了让我们吃上一顿油馃子，摸黑夜路偷偷跑到街上，请了一个炸油条的师傅。父亲说：“家里年景好，打了十几斤面，想让孩子尝尝新鲜。”

师傅来到家里已是大半夜了，他从衣兜里掏出一个圆筒的东西，用擀面杖在菜板上碾碎后撒在里面。面盆在黑色的木桌上，我踮起脚尖望着。他没有看我，一直在轻轻地和着面，动作不大，却很用力，一时额头上渗出了汗，他伸手扯起围裙在脸上擦了一把。

父亲见我们几兄弟坐在小屋的一个角落里凑热闹，便小声催促道：“明早起不来，都睡去吧。”

我们静静地坐在一边不吭声。

那晚，屋外很静，村里已听不到狗的叫声。那人和好面后将近一个时辰，父亲才起身起灶膛里的柴禾。父亲用力在灶膛前折断手中的干柴时，我困得睁不开眼睛，弟弟躺在母亲的怀里，哥哥坐在一旁打盹。

那个夜晚我们没有吃上油条，便被父亲督促上床睡觉去了。

第二天早晨，母亲在吃饭时只给我们兄弟一人半根油条。我失望地瞅着母亲，心中琢磨着昨晚的事，油条去哪儿了呢？

我慢慢地一口口嚼着碗里的半截油条。油条黄亮亮的，吃在嘴里油腻酥酥，香味扑鼻。那油条一把握不了，面里一圈一圈的，大窟窿眼儿挤着小窟窿眼儿，

# 母亲的「叶包粿」

# 半根油条

丝丝相连，环环相扣。这是童年抹不掉的记忆。

还有一次，我同母亲一起去街上卖菜，同行的还有妹妹。她小，挑的柴禾不到二十斤。那人称完她的柴禾，说是一毛七分线。我见妹妹在一旁闷闷不乐地咬着嘴唇，便咧着嘴冲她笑：“才一毛七分线。”她听后，眼泪差点儿掉了下来。母亲见后，回过神来安慰她：“你小，一个女孩子担这么多，不容易。”

说完，母亲瞟了一眼旁边的店铺。一个中年男人正在热气腾腾的锅里炸着油条，那香味像着了魔似的，瞬间飘进饥饿的肚子里。

母亲像是认识那个店主，她朝着那人瞅了几眼，伸手从裤兜里摸出两分钱，却又犹豫了一下。最后，还是走了过去。

母亲拿来一根油条，把它撕成两半，一半递给了我，另一半给了妹妹。母亲对我说：“吃完好好上学。”

我对油条的情结也是从那时开始的。在以后的生活中，每到那个地方，在街头见到有卖油条的，我总是情不自禁地靠上前去，买上两根。但油条多数是硬邦邦的，有的甚至还泛着油，像没蒸熟的馒头，吃起来总在嗓子眼里噎着，也总难寻觅到那半根油条的味道。

后来，我到了北京生活，油条吃得少，但依然念念不忘。偶尔听朋友说起哪家餐馆还炸着油条，便慕名跑过去，但多是遗憾。油条没有那个味儿，不是死面一团，就是膨松不够，吃起来如嚼油面饼，更谈不上脆感。

一天，朋友说有家饭店油条炸得不错，他绘声绘色讲述时，我动心了。一个周末的晚上，我特地前往那里，并在大厅找个位置坐下来。一旁的餐桌刚上了油条，金黄金黄的，膨松松的，一股油香顷刻弥漫过来。顿时，心中断定它有几时的味道。

常在忙碌的早间，顾不上生火做饭，便匆匆跑到街头，买碗米粥或蛋汤，吃上一根油条。忽然发觉，那是生活的甜蜜啊。

# 咽喉锁着沙的苦涩，手心捧着根的热恋

库布其一草一木的荣枯，一沙一水的沉浮，一点一滴的变化，都是揪着我神经的线，而我就是那一枚飘荡在故乡上空的风筝

走杭盖”，也有“满天天星满天明，走西口都是咱们晋陕人”。移民文化为库布其的精神发育和演进提供了极为深厚的土壤。

库布其人在这里生息繁衍，在这里奋斗创造，在这里归寂掩埋，与沙土挣扎，同沙土奋斗，人与沙相伴一生。一代代传承下来，铸就了骨血里的钢筋铁骨，心念里的坚韧倔强，眼神里的温厚深沉，言行中的吃苦耐劳。

库布其人的秉性如大地一般宽厚淳朴，如沙漠一样辽阔浩荡，如民歌一般热情热烈，如阳光一样豁达明亮。生在库布其的文化血脉里，如沙柳柠条般坚韧不屈；长在库布其的文化气场里，如黄河般百折不改。所有的艰辛疼痛如沙漠骆驼般无言背负，所有的远征足迹如大漠驼铃般令人心旌摇曳。咽喉里锁着沙的苦涩，手心里却捧着根的热恋。

这就是我眷恋一生的库布其，这就是我矢志抒写不倦的库布其。

库布其的精神史是与沙漠抗争中而形成的治沙史。上世纪五十年代，库布其人在党中央“绿化祖国”的号召下就已经开始了治沙行动。苏栓雄就是治沙英雄中的集中代表，受到毛主席和党中央的亲切接见。六十年代成立林场、治沙站十几处绿化治沙的基层单位。1975年始，杭锦旗每年要完成23万亩的绿化治沙任务。八十年代开始，在村民高树林的带动下，达拉特旗中和西镇官井村30多年来种出了19.2万亩林地约1500万棵柳。库布其人一直奋战在抗沙治沙的征途中。1997年-1999年，库布齐沙漠第一条穿沙公路建成通车，治沙伟业出现了历史的拐点。这条集全旗之力贯通的锡乌公路，如一根气血通畅的大动脉，为库布其沙漠运力和效率提升，发轫了新的纪元，为库布其生态嬗变提供了可能，也开发了库布其的“穿沙精神”。

库布其生态环境之变和生活水平之变，向世界展现了库布其的“穿沙精神”和中国智慧。变绿后的沙海，锁阳、沙柳、梭梭草、柠条、红柳等数百种植物，都是人类生存发展的宝贵财富；沙漠里的光伏蓝海和风电桅杆，是人类顺应大自然，以科技力量成就减排重任的成功范例。

沙漠让库布其增长了智慧，也激发了创造精神。在我的生命里，库布其翻天覆地的嬗变，缔结着我的心声和情思，也辉映了我以故乡为荣的自豪感。

在库布其精神史演进过程中，我看到了故乡的眼神由灰暗变闪光，由失望变希望，由自卑变自强。库布其精神，必将更加厚重丰富，更加生动进步，为创造人类的繁荣幸福，贡献出深厚的文化力量。

王占义

库布其是我的家乡。在我情感的词典里，库布其这三个字，如一坛老酒，一把铜锁和一袭烟岚。老酒醇厚，带着往事的温度与生命的原酿，让人回味无穷，也积蓄着前行的力量；铜锁尘封，人生的许多不易和曲折，许多难言和不言的历练，渐渐都在心底囤积，成为一种人生的厚度和生命的底蕴；烟岚如画，在以梦为马的日子里，我始终用手中的笔，关注着库布其的发展，也自觉肩负起回望与抒写家乡的精神史嬗变的使命。

库布其一草一木的荣枯，一沙一水的沉浮，一点一滴的变化，都是揪着我神经的线，而我就是那一枚飘荡在故乡上空的风筝。

迄今为止，我已经创作完成了两部关于库布其精神史的报告文学作品——《大漠流金：库布其精准扶贫纪实》和《沙漠守望者：库布其脱贫振兴之路》。不管是退休后的文学创作，还是在新闻工作的岗位上，我都始终关注着库布其的发展，思考、解读、记录着她精神史的点滴光斑。

近代以来，晋陕豫鲁冀等地大量移民到河套地区垦荒种粮，形成了独特的“走西口文化”。民歌有“二圪挠麻绳铺盖，遭了年景