

寄情浙西山水

□黄学新

5月21日至25日,我与“天弓”“小菜”“淘米记”及朱老哥等五人,与四十多位来自海门各界的退休同仁,结伴共赴浙西临安风景区,开启了一场四夜五天的山水之约。

21日上午,当大巴车驶入浙西临安境内,仿佛闯进了一幅徐徐展开的水墨长卷。沿途山峦如黛,层层叠叠,似是仙女遗落人间的裙裾,在微风中轻轻摇曳;溪流蜿蜒,波光粼粼,宛如一条灵动的银丝带,缠绕在青山的臂弯里。远处的村落若隐若现,白墙灰瓦在绿树竹海的掩映下,恰似陶渊明笔下“采菊东篱下,悠然见南山”的恬静之境,更是“绿水青山就是金山银山”理念的生动写照。

抵达预订的民宿,那白墙灰瓦的建筑,静静地立在青山绿水竹海间,质朴而雅致。推开房间窗户,一股山区特有的草木清香扑面而来,仿佛是大自然赠予的清新礼物,一路的疲惫瞬间消散,只余对这场山水之旅的满心期待……

22日上午游览的太湖源头景区,堪称临安的一颗璀璨明珠。这里溪水潺潺,清澈见底,宛如灵动的碧玉丝带穿梭于山林间。漫步其间,呼吸着清新的空气,聆听鸟儿欢歌、流水叮咚,整个身心得到了难以言喻的放松。大家不时驻足拍照,将这如诗如画的美景定格,欢声笑语在山谷间久久回荡。相传,当年吴王阖闾为争霸天下,派伍子胥寻找水源以养兵备战,伍子胥一路跋涉,最终发现了这处水质清冽、终年不竭的源头,因与太湖水系相通,便命名为“太湖源头”。这段历史为这片山水增添了几分神秘的色彩。

傍晚,一场大雨为这次旅程平添了几分诗意。山风呼啸,如猛兽般怒吼,裹挟着豆大的雨点砸向大地。暴雨如注,雨点打在民宿的屋檐上、树叶间,宛如大自然的交响曲。周边山区在大雨的助力下,山水如万马奔腾,轰隆震耳,整整喧闹了一个晚上,让我们惊叹于大自然的伟力。

23日根据气象预报整天有雨,考虑安全,导游调整了行程,一天就安排在民宿区域自由活动。其实,民宿四周就是一片百看不厌的风景,尤其在这雨天,远近山峰雾霭蒸腾,时隐时现,犹如仙境;民宿脚下,山涧如龙,山势如注,气势恢宏。

24日天气放晴,导游把因雨天耽搁的景点都补上,安排全天游览景点。

指南村,这座隐匿于东天目山麓余脉的村落,宛如一位遗世独立的佳人,静静地诉说着岁月的故事。数百棵近千年树龄的古树,如忠诚卫士般守护着古村,它们虬枝苍劲,树冠如伞,见证了古村的沧桑变迁。粉墙黛瓦的民



居依着古朴石板路错落分布,曲径通幽的小巷充满厚重的气息。走在小巷中,脚下的石板路凹凸不平,承载着无数的岁月痕迹。村里流传着这样一个传说:南宋时期,一位朝廷官员为躲避战乱,带着家人来到此处,见这里山清水秀、土地肥沃,便在此定居,逐渐形成了如今的指南村。我们在饱览古村独特美景的同时,也被周边丰富的特产深深吸引。清香四溢、形如雀舌的天目云雾茶,它曾是古代的贡茶,乾隆皇帝品尝后赞不绝口;软糯香甜的临安小香薯,蒸煮后香气扑鼻,入口即化;闻名遐迩的天目山笋干,采用传统工艺制作,风味独特;还有临安山核桃,壳薄肉厚,香脆可口,咬上一口,满是醇厚的坚果香气;秘制“珍珠鸡”也是临安一大特产,山地散养,粗粮秘制,香嫩可口。

下午游览的玲珑公园坐落于临安城内玲珑街道,是广大市民健身、休闲的绝佳之地。踏入公园,绿树成荫,花香四溢,湖水波光粼粼,竹林随风摇曳,景色宜人。游玲珑公园最大的乐趣在登山过程。登山之路,时而平缓,时而陡峭,我用心数到第591个台阶,终于到达山顶平台。山虽不算高,但当用自己的脚步一步一步丈量了,才体会到登顶的快乐;石阶不算多,但当每一级都刻上自己努力的印记,才感受到登山的收获。拾级而上,虽然气喘吁吁,略有汗滴,但有四周美景相伴相拥,所有疲惫就会顿时消失。登顶环视,临安全城风貌尽收眼底,大有心旷神怡之感。

最后一天的行程中,上午顺路参观了当

下最红的打卡景点——余村。车到余村,映入眼帘的便是那一抹清新的绿。下车环顾,近处成片熟透的麦穗坚挺在微风中轻轻摇曳,精心设计布局的不同造型、不同色彩的旅游设施,犹如卡通世界令人赏心悦目。远处,连绵青山与广袤竹海相映成趣。山泉清澈如练,山路整洁蜿蜒,游车穿梭,游人如织。谁能想到,如今这般充满诗情画意的余村,曾几何时是怎样的一番景象。二十世纪七八十年代,为求经济发展,余村大力开山采矿、兴办水泥厂,虽经济一时腾飞,却也使绿水青山满目疮痍。随着“绿水青山就是金山银山”理念的提出,余村走上了转型之路,他们以壮士断腕的决心,全部关停了矿山和水泥厂,开始了漫长又艰难的生态修复与绿色发展征程……

如今,沿着蜿蜒整洁的村道漫步,“两山”会址公园庄重而醒目,这里见证了理念的诞生,是余村发展的重要里程碑。一旁的矿山遗址公园,曾经的废弃矿坑被全面改造修复,如今成了充满活力的露营基地。而“余村印象”乡村图书馆,设计独具匠心,外观简约时尚,它是由老旧水泥厂改造而来,成为全国首个铂金级乡村碳中和建筑。余村从“卖石头”到“卖风景”,它们用实际行动诠释着绿色发展无限可能,也让我们看到了每个乡村在时代浪潮中都可找到科学发展的新途径!

这次浙西临安之行,我们饱览了“水光潋滟晴方好,山色空蒙雨亦奇”的山水画卷,重拾了跨越岁月与职业界限的深厚情谊。往昔,我们分别在海门的不同领域为生活而拼搏;如今,我们一起相约山水间,共享夕阳无限好。



炒花生

□青风拂山

花生想来并不会太难,无非不停地炒,再看一看、尝一尝,熟了就可以上桌了。

听了我的请求,陈老师仰面往床上一躺,看书休息去了,看得出他对我炒花生报以极大的信心和期待。我也真是应了那句老话“无知者无畏”,给煤油电气炉打足气,点上火,放上油,等油热了就把花生倒进锅,然后不停地炒。一开始我挥舞的铲刀和锅子,花生演奏出了一曲和谐的乐章,我期待着花生早点熟,好显示一下我的成绩。于是,我把火力调得再大一些,不一会儿,锅中的花生发出噼啪啪的声响,先是像小雨,慢慢地越来越响,越来越大,越来越密,我手不停地炒,被这如连发的枪弹之声吓坏了,开始手忙脚乱起来。

看着她罗列的假期活动备忘单,正准备晚餐的我提议,这个暑期加上一个项目——学会烧菜。妻子赞同我的想法,对女儿说:“你现在长大了,以后上了大学或走上工作岗位,最起码你要会自己烧菜。一方面满足自己的生活之需;另一方面,以后也好烧菜给我们吃,尽孝心。”女儿一听便说,什么时候你们两个人合起来“算计”我的,二比一就听你们的了。因为一般情况下,往常有什么意见我们家三人选择的话,她们母女俩总站在一边。

为了引进竞争机制,我们决定对学习烧菜实施双导师制。我和妻子商议,在一周内每人教会她三道拿手菜,最后根据菜的质量和徒弟的体会评出最佳烧菜导师。

孩子从没上过灶,要使用好铲刀和掌握锅子的火力烧出菜肴,必须要有炒菜的基本功,而炒花生是最能给初学者带来体验的。于是我说:“今天爸爸就教你学习第一道菜‘炒花生’。”话音刚落,我自己头一次炒花生的情景便不由地从脑海中浮现出来。

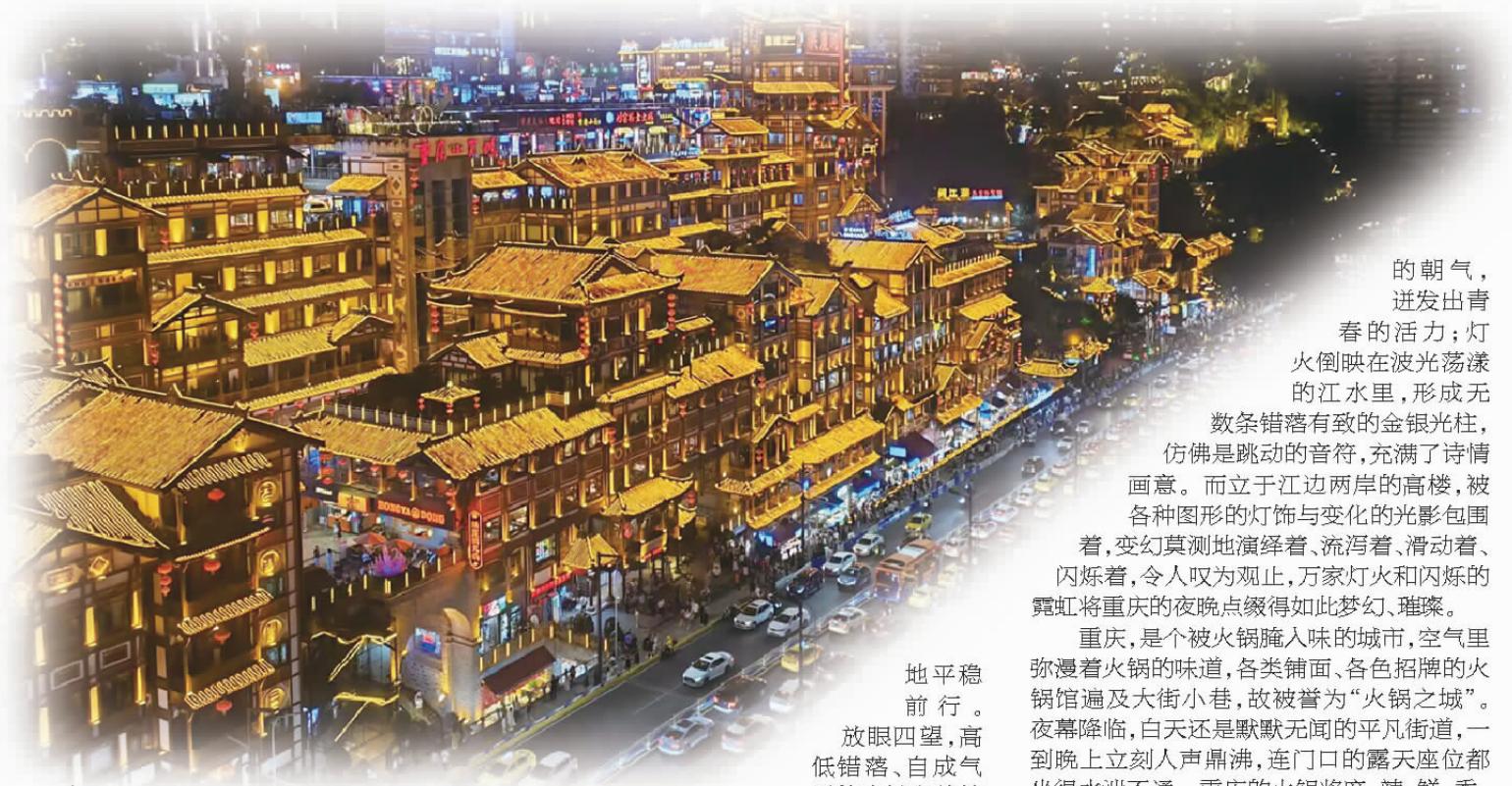
那年我刚走上教坛,我们几个青年教师在一起合伙吃饭。我因为不会烧菜,加上教的是主科,经常要为后进学生做补习工作,所以一般承担的是盛饭和洗碗的角色。那一天周末,习惯于吃现成饭的我,也想烧个菜,尽全力,本来有“厨大师”美名的陈老师要炒一碗花生,我自告奋勇地说:“你太辛苦了,歇一会儿,花生我来炒。”以前吃过母亲炒的花生,也看过他们炒花生,炒

孩子从没上过灶,要使用好铲刀和掌握锅子的火力烧出菜肴,必须要有炒菜的基本功,而炒花生是最能给初学者带来体验的。于是我说:“今天爸爸就教你学习第一道菜‘炒花生’。”话音刚落,我自己头一次炒花生的情景便不由地从脑海中浮现出来。

那年我刚走上教坛,我们几个青年教师在一起合伙吃饭。我因为不会烧菜,加上教的是主科,经常要为后进学生做补习工作,所以一般承担的是盛饭和洗碗的角色。那一天周末,习惯于吃现成饭的我,也想烧个菜,尽全力,本来有“厨大师”美名的陈老师要炒一碗花生,我自告奋勇地说:“你太辛苦了,歇一会儿,花生我来炒。”以前吃过母亲炒的花生,也看过他们炒花生,炒

邂逅重庆

□木南



一默摄

重庆,因城市依山而建,得名“山城”;因冬春时节云轻雾重,得名“雾都”;又因其丰富的夜生活文化、繁荣的夜经济以及独特的地理位置和氛围,被赋予了“不夜城”的美誉。这座依山傍水的历史名城独特的地理风貌和丰富的文化底蕴撩拨着我的心弦,早已让我心心念念。后来,我终于和她来了一次美丽的邂逅。

我们穿行于重庆的山水间,移步易景,美不胜收。这座城市建在山丘上,因此有着独特的建筑和道路。小巷弯弯曲曲,青砖木楼高高低低,曲折石梯断断续续,在人潮涌动的古建筑中穿梭,时而侧身、时而低头、时而上,而这栋楼的一层奇妙地通向了另一栋楼的顶层,实在有趣。在这里,可以看到市井与繁华的完美融合,现代与烟火的和谐并存,可以看到层层叠叠的房屋和蜿蜒曲折的道路,宛如置身于一幅立体的画卷之中。

李子坝,是重庆市的一个知名地标,网红建筑“轻轨穿楼”吸引了无数游客的目光。观景平台上的游客们纷纷举起相机、手机,记录轻轨列车从居民楼中穿出的壮观景象。后面的嘉陵江波光粼粼,时而有快艇穿江而过,时而传来汽笛长鸣声,四平八稳的游轮则慢悠悠

的朝气,迸发出青春的活力;灯火倒映在波光粼粼的江水里,形成无数条错落有致的金光光柱,仿佛是跳动的音符,充满了诗情画意。而立于江边两岸的高楼,被各种图形的灯饰与变化的光影包围着,变幻莫测地演绎着、流泻着、滑动着、闪烁着,令人叹为观止,万家灯火和闪烁的霓虹将重庆的夜晚点缀得如此梦幻、璀璨。

重庆,是个被火锅融入味的城市,空气中弥漫着火锅的味道,各类铺面、各色招牌的火锅馆遍及大街小巷,故被誉为“火锅之城”。夜幕降临,白天还是默默无闻的平凡街道,一到晚上立刻人声鼎沸,连门口的露天座位都坐得水泄不通。重庆的火锅将麻、辣、鲜、香、烫等特色发挥到了极致。只见服务员端上来牛油与辣椒的火锅汤底,香味已扑鼻而来,放入毛肚、鸭肠、黄豆芽等经典食材,待红油翻滚,辣椒与花椒在锅中跳跃,我们迫不及待地拿起筷子。新鲜的毛肚上裹着几粒花椒,滴着晶莹的红油,再蘸上香油蒜泥送入口中,真是“麻、辣、鲜、香”全部聚齐,即使辣到嘴唇麻木、汗流浃背,甚至眼泪鼻涕双流下也停不下来,真是酣畅淋漓,于是学着重庆人来一句:“巴适得板!”

重庆,不仅是一座网红城市,更是一座英雄之城。在民族路上一座座高耸入云的摩天大楼环抱下,伫立着一座“人民解放纪念碑”,这是抗战胜利和重庆解放的历史见证。如今这里已是一个缅怀先烈、悼念英雄的地方。无论时代怎样变迁,我们都需要这样的红岩精神:为了自己的信仰而不屈不挠地奋斗。

重庆,一座镶嵌在长江与嘉陵江交汇处的山城,以其独特的地理风貌和深厚的文化底蕴,成了一个让人向往的地方。她那朝气蓬勃、麻辣滚烫,敢作敢为的独特魅力又让人流连忘返,真是一座来了就不想走的城市。再见,重庆,但愿你永远年轻,永远让我们热泪盈眶。

养蜂人老沈

□何伟华

6月初的一天,细雨绵绵。我和几位茶友,在沈伊伊和视频高手“小菜”的引荐下,冒雨驱车前往海门东部悦来镇万村19组,探访当地颇有名气的养蜂人老沈。

进入沈家小院,一股淡淡的花蜜香迎面而来。时值下午一点多,老沈刚忙完上午的采蜜工作,还未来得及吃午饭。见我们到访,他立即放下手中的活计,热情地招呼我们入座。他的老伴则忙着从院里的枇杷树上采摘新鲜果实,金黄的枇杷盛满了一只藤编的果盘。

安顿好客人,老沈这才给自己盛了碗米饭,配着几样家常小菜,斟上一小碗自酿的蜂蜜酒,边吃边与我们聊起他与蜜蜂相伴的五十载春秋。令人惊讶的是,眼前这位精神矍铄、谈吐风趣的老人,竟已年逾古稀——乌黑的头发、明亮的眼神、敏捷的思维,无不彰显着他硬朗的身板。

在随后的交谈中,我们了解到老沈夫妇几十年如一日地重复着收蜜、移虫、挑虫、收浆、割蜡等繁琐工序。说起蜜蜂的习性,老沈如数家珍:“蜂王终生以王浆为食,负责繁衍后代;工蜂则专司采蜜。这一箱箱蜜蜂,就像一个个分工明确的社会……”

老沈的养蜂生涯始于20世纪70年代。当时还是工厂

工人的他,利用业余时间开始接触养蜂。从最初的几箱蜜蜂,到如今的百余箱意大利蜜蜂,这份甜蜜的事业见证了他半个世纪来的坚守。如今,老两口每年能产出两三千斤蜂蜜产品,靠着零售维持养蜂业和生活,年收入约七八万元。

谈及养蜂业的现状,老沈的眼中闪过一丝忧虑:“海门的养蜂户从60多家减少到现在的12家,规模也越来越小。”由于劳动强度大、收益有限,加上缺乏政策扶持,这门传统手艺正面临着后继无人的困境。

然而,老沈依然执着地守护着这份事业。在他看来,蜜蜂对农作物授粉的贡献无可替代。这份坚守,让他成为当之无愧的“海门东部养蜂第一人”。他的蜂场出产油菜蜜、槐花蜜、黄花草蜜、荞麦蜜等多种优质蜂蜜,其中尤以蜂王浆最为珍贵。令人敬佩的是,尽管物价飞涨,他的蜂王浆二十年来始终保持着每斤百元的价格。

两个半小时后我们起身告辞。临行前,老沈还执意送给我们自家种的枇杷和桃子。握着老人粗糙而温暖的手,望着院中整齐排列的蜂箱,我们不禁感慨:这份甜蜜的事业,承载的不仅是一位古稀老人的生计,更是一份对传统的坚守,对自然的敬畏。