

太原特色公园系列

五龙城郊森林公园看“海”



唐中才

寓居北营村，又喜欢登山，一步之遥的太原东山五龙城郊森林公园就成为我经常去的地方。

起先，我去得最多的是步道。这条步道很有特色，是以太原五千年的历史进程为主题，全长9公里，沿途打造了肇端坊、初都台、文景台、龙兴台、锦绣台、汇通台、凤凰台、追梦台等若干景点，将五千年的太原史以不同的建筑物、构筑物等方式按时间顺序表现出来，让游客在健身的同时重温太原丰富的历史故事。另外，步道的设置百转千回平缓适宜，还沿途设了多个卫生间和多条下撤的路线，成为了男女老幼咸宜的赏心悦目佳境。

去得多了，就不限于在步道健身了，有时候我就随意地在东山旅游公路上溜达溜达。这一溜达，就又有了新的发现。旅游公路其实也是自行车赛道，红蓝相伴，像一条飘带逸动在东山绿海之中，常有自行车车友潇洒而去。紧接着路边的标牌告诉我，这里还有槐香园、桃园、梅园、柳园、丁香园、牡丹园、迎春园、月季园、百花园、木槿园等特色景区。在不同的季节，我们总能欣赏到不同的美景。路边新添的绿化树种，除了我们常见的松树、椿树、槐树外，还有火炬树。

我和他人不同的是，我去这里还为了看“海”。当然，我看的是远在几亿年前或几百万年前的海。这里是五台山造山运动的产物，海底隆起形成了眼前的低矮山峦。这里称为罕山山系，平均海拔1000米左右，相对高差约二三百米。地质的断裂或褶皱，加上冰川雨水的作用，形成了现在层峦起伏的地貌，但就是这些山上裸露的岩石土崖记载了海的变迁。一层层的泥岩，有黄的、褐的，还有灰的、黑的。有一种结核石，像鸡蛋一样能层层剥开，那“蛋黄”里，常会有化石出现。有一种石榴石，水纹一样的沉积脉线中镶嵌着或黑或白的椭圆砾石。我每每端详这些石头，就仿佛穿越到远古，能听到汹涌的涛声，看到澎湃的浪花和勇敢的海燕。

公园建设好了，去得人就多，自然就带动了当地经济的发展，一些山村酒肆和会所就应运而生。比如惕龙湖冬天可以滑冰，夏天可以钓鱼。黑驼和西家凹等村里的人就种点瓜果、挖点野菜、摘点桃杏、售点鸡鸭供游人消费。在公园内沿二许线向东，和登山步道一步之隔的山洼里就是晋中市的小西沟康养小镇。在公园玩腻了，还可以去那里看看天空之窗。

喜欢上了这里，就想多了解一下这里的情况。原来五龙城郊森林公园于2011年底开始修建，于2014年初步投入使用，西以太原市东山大道为界，东与晋中市交界，北与108国道接界，南至龙城大街东延段，面积约为13725亩。公园地质属于土石质山区，是太行山支脉系舟山的延续。规划中公园要依照五行学说修惕龙湖等五个人工湖，和五个自行车赛道，但目前这些设施还没有完成，因此尚属于建设阶段。

感谢这个时代，正因为建造了这个东山生态屏障，才造福了万千太原城乡人民。相信在推动公园建设的同时，今后一定会实现生态效益、经济效益、社会效益的丰收，极大增强人民幸福感。

寻踪九龙山



李栓林

说到旅游，人们心驰神往的是名山大川，名城古镇，名塔古殿，而对自己周围的景点却熟视无睹。为啥？因它没有名气。古人有感而发，写下了“一丘一壑也风流”的名句。这充分说明，无名景点，也有它的优势特点。近日，我们去了一处无名景点——位于杏花岭区小返乡庄子上村不远的九龙山。

说起九龙山，不要说外地人了，当地人都不是很清楚。我们一行五人，路上连问了几个人，走了几段弯路，才到了目的地。看门人是个中年汉子，黑红脸膛，乡音浓重，他告诉我们，风景区还没有开发出来，不收门票，里面的那座山就是九龙山，路好走，用不了两小时就到了。黄土路坚硬平坦，走了一会儿，眼前呈现了一大片树林，杨柳树居多。杨树，是钻天杨，笔直挺拔，枝繁叶茂，青翠鲜绿。阳光照在青青的树叶上，熠熠闪光。柳树，柳枝繁茂，依依低垂，柳叶多姿，如一把把绿色的巨伞。

我们正观赏这茂盛的树林呢，忽然，从绿林深处走出一个年轻人，他笑笑说，走得累了吧？欢迎大家到咱黄土人家坐坐。跟着后生走了几十米，树林中出现了一个不小的院子。正面，是宽敞明亮的一排房，西面，是一个水塘，有七八只鸭子在水上悠闲自在地游来游去。紧挨着的，是一眼老井，井架上的辘轳，布满了一道道皱纹，烙下了漫长岁月深深的痕迹。再看东面，种着一畦畦黄瓜、豆角、西红柿。院子里还种

植了不少桃树、杏树、梨树、苹果树、枣树。后生说，他们老板是外省人，很看好九龙山的旅游前景，所以，和村里签了合同，建成了黄土人家，已接待了不少游客。我们不由得对这个精明的外省老板表示钦佩。

告别黄土人家，大家继续赶路。又走了一会儿，对面出现了座座青山，群峰重叠，山峦起伏，恰似浩瀚大海奔腾时涌起的巨浪洪波。再看，山上山下长满了苍劲挺拔的松柏树与茂盛的灌木丛。好一座连绵起伏、树绿草茂、绿浪汹涌、生机勃勃的山峰！先下沟壑，沟边路，有的地段铺着石阶，有的是黄土路，两边的灌木丛中，还长了不少醋溜溜，我们边摘边嚷，咱这可不用像曹操似的望梅止渴了！爽朗的笑声，在寂静的山谷中传得很快。下到了谷底，再往上翻，过了一会儿，我和大家就拉开距离。气喘吁吁的我，一下子坐在草丛中，细看着身边草，叶儿细长，酷似韭菜，颜色比韭菜青，可就是叫不上名来。用手抚摸叶儿，真柔软。忽然，山上传来了“你快上呀”的呼叫声，在寂静的山谷中格外响亮，于是，我抖起精神，迈开大步，昂首挺胸，向上攀登。

上了山顶，我们站在一块足有一间房大的光亮圆滑的巨石上，眺望九龙山胜景，无不心旷神怡，再次欢呼雀跃。我情不自禁地想起了一句诗：没有比人更高的山，没有比脚更长的路……

夏令虾馔正当时

申功晶

到了每年的5月至7月，正值江南虾汛，此时，雄虾膘肥体壮、雌虾抱满虾籽、虾脑结实。家乡人对河虾的烹饪手法也是别具一格，大虾可油爆、白灼、香糟……做油爆虾时选个头大的青壳虾，剪去须钳，下锅用旺火菜籽油炸透，加酒、葱、姜、食盐、酱油、重糖，爆汁成形后装盘，虾香裹着油香，隔屋都能闻到，虾壳红艳松脆，入口即脱落，虾肉软糯鲜嫩，咸鲜中略带酸甜，有虾的肥感却无腻感。因虾经油爆后，表面油光透亮，故又称作“光明虾炙”，这是一道江南传统的佐酒好菜。美食家陆文夫曾说，“糟货之味比酒更醇厚，比酱更清淡。”煮熟的河虾，待冷却加入糟卤，食之虾肉Q弹，糟香四溢。

中虾用来“出虾仁”，即将一只鲜活虾掐头去尾，挤出整条虾仁，唤作“出虾仁”。鲜虾仁粒粒饱满，鲜洁弹牙。虾仁入肴，可盐可甜，茭白、豆腐与之搭配做成茭白虾仁、虾仁豆腐，立马“身价倍增”；与蹄筋、蟹粉配成虾仁蹄筋、蟹粉虾仁，更是“强强联手”。江南有“龙井虾仁”“碧螺虾仁”，即用龙井或碧螺茶叶与新鲜河虾仁一起烹调而成，新摘的茶芽与现剥的河虾仁翻炒，茶乃山之精华，虾系水中尤物，两者妙而凝合，去腥提鲜。吃在口中，但觉虾中裹着茶的清香，茶中又带着虾的鲜甜。

到了江南梅雨季，正值河虾抱籽，雌虾满腹黑褐虾籽，虾脑亦结实肥硕，呈诱人橘红色。掐下虾头，取出虾脑焯熟、剥出虾肉、刷下虾籽，三者一起入锅，加绍酒、葱末文火翻炒，在装盘前，盘底垫一片新鲜荷叶，脆嫩弹牙的虾仁裹着醇厚的虾脑和鲜咸的虾籽，一碗看起来清爽应景，吃起来“鲜掉眉毛”的夏令至品“清风三虾”便应季而生了。

河虾本是至鲜之物，袁枚在《随园食单》所述“买虾子数斤，同秋油入锅熬之”，指的是拆除虾籽做酱油。用此鲜美绝伦的虾籽酱油，拌入凉菜、凉面，提鲜、开胃，最适合食欲匮乏的江南盛夏。



钢城夕照

拍摄时间:2023年7月

拍摄地点:山西太原

经过多年的改造治理，如今的太钢天朗气清，环境优美。

杨斯葆 摄

