

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国道交界,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呵!爽朗的笑声,在寂静的山谷中传得很远。下到了谷底,再往上翻,过了一会,我和大家就拉开了距离。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……

## 夏令虾饽正当时

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……做油爆虾当选个头大的青壳虾,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,鲜活弹牙。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,最适合食欲匿减的江南盛夏。



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。

杨靳葆 摄