

太原特色公园系列

山河公园扮靓东山

唐中才

沿牛驼寨太原解放纪念馆东行,在蜿蜒的山路边忽然瞥见山河公园的标志。我的心头一震,好大气的名字,就想进去一探究竟。

进了公园,心头有点恍惚,我记得这里原来是太原市生活垃圾过渡填埋场,二十余年前跟着单位灰渣车还曾来过一次。手机上网先翻翻资料吧。果不其然,我的记忆没错。这里就是原山庄头垃圾场。

幻然变化,犹似梦中。眼前这些错落有致花卉树木、健身器材、林荫步道,又是怎么回事?为彻底解决环境问题,填埋场停止使用后,杏花岭区实施了

生态恢复治理工程。他们实行分层碾轧办法对垃圾场进行黏土覆盖,用熟土培植的方法种植了油松、樱桃、山楂、竹叶桃、榆叶梅、云杉、新疆杨等景观植物约20万株,铺设草坪2300余万平方米,原来的垃圾场成为了森林生态观光园。节水喷灌系统、太阳能路灯,健身步道,使这个往日的垃圾场彻底改头换面,变身为一个环境优美、设施配套、宜家宜居的好地方。随着新农村建设的推进,原来的山庄头和附近的河里头两个村合并成为山河村,这个生态园就被命名为山河公园。

山河村是解放太原时战斗最激烈的

战场之一,尤其是附近老爷岭上的庙碛最为险要难攻,无数的革命先烈把生命和热血抛洒在这里。那里还有一座太原解放纪念碑记载着牺牲英烈的姓名和籍贯。

随着山河公园的建设,附近还建设了薰衣草庄园、“丛林部落”游乐场、花卉种植和交易市场。这里走上了生态建设产业化和产业发展生态化的良性循环。放眼山川,举目绿随风涌,郁郁葱葱,一个包括山河公园在内的东山生态园正在形成。

随着可持续发展的理念不断深入人心,相信我们太原会越来越精彩,东山生态文旅产业的名片会越来越响亮。



并州冬景

拍摄时间:2023年12月

拍摄地点:山西太原

沉静的蓝色,热烈的黄色,凝重的古建,色彩斑斓,鲜艳夺目。并州城的初冬,美得如一幅画。

杨靳葆 摄

高平炎帝陵纪行

马小君

一个双休日,我们从太原出发,沿二广高速向东南行驶,过了长治又走了60多公里,便到了高平市出口。这是我第三次到高平了。此行的目的,除了去潞绸厂外,主要是拜谒炎帝陵。

隶属晋城市的县级市高平,对历史古迹本就十分丰富的晋东南地区来说,有三个厚重之处,一是神农氏炎帝早期活动之地;二是战国时期秦国与赵国最惨烈的长平之战发生之地;三是丝绸文化的重要分支——潞绸的原创与传承之地。

炎帝陵园位于高平市北郊的神农镇庄里村。从二广高速高平口出来到炎帝陵园景区,修有一条景观大道叫神农大道,道路整洁、宽敞、舒适,很足气派。行驶约摸20分钟左右,我们的自驾车到了陵区。一打听,不收费,但要身份证,手机扫一下码。

蓝天白云,风和日丽,天气很给力。炎帝陵坐北朝南,进门处是一座高大的牌坊,然后是长长的甬道。甬道旁,立着两排高高的石雕圆柱,上面雕刻着龙和庄稼的图案。甬道尽头是依山而建的台阶,称作“天梯”。天梯每上9个台阶就是一个平台,到山顶陵寝共有12个平台。当我们攀登到最高的平台时,阵阵山风吹来,顿觉神清气爽。回首远望身后的高平大地,绵延起伏的太行山峦逶迤南去,整个山城的景致宛如秀美的潞绸一样飘逸多姿,沉浸在光影之下。

炎帝陵园区为三进院落,院内分别矗立着三座庄严巍峨的大殿:功德殿、始祖殿、炎帝大殿。中轴线两侧,还分别设有大成殿、明伦堂、关圣殿、聚贤堂、颂德堂、钟鼓楼等配殿、配室。在炎帝大殿里,塑有炎帝的坐像。炎帝神农氏头戴传统皇冠,脸色黝黑,体态魁梧,身着金

装。细看炎帝的两眼炯炯有神,正穿过殿堂门楣,俯瞰着茫茫大地,仿佛在惦念着人世间的春种秋收,关注着千秋子民的生老病死和喜怒哀乐。

炎帝大殿的东侧,立着一座精致的碑亭,后面就是炎帝的陵墓。陵墓坐东朝西,由将近一人高的黄土堆积而成,外围砌着一圈整齐的条石,整个陵墓显得肃穆、简朴而大气。

在停车场,我们和接踵而来的游客打招呼,得知他们有的来自北京,有的来自天津,还有的来自黑龙江。一位领着孩子的阿姨说,我们带孩子来不只是旅游,也是带他们来这里寻根问祖。是啊,炎黄子孙,应该找找自己的根,知道我们从哪里来,要到哪里去。

时过正午,炎帝陵园区逐渐归于宁静。我们启动车轮,沿着神农大道,向太行山深处驶去。

岁寒又闻菜饭香

申功晶

如果说冬天有什么味道能让江南人心心念念,大概便是一碗香热四溢的咸肉菜饭了。一入冬,新米上市,家家户户就开始“洗手做饭”。冬日里,吃上一碗咸肉菜饭,成了江南人的特定习俗。

咸肉菜饭的原材料看似简单无奇:大米、咸肉、青菜,可每一样都很考究。米,是江南本地刚起的新米,清甜滑糯,稻味十足;江南素有“小雪腌菜大雪腌肉”的习俗,选三精三肥猪肋条,用粗盐和花椒将鲜肋条反复搓揉,石板压制后挂太阳底下晾晒至表面出油;至于青菜,当选江南一种叶多梗少的霜打“矮脚青”,民间有谚“霜打后的青菜赛羊肉”,历经风霜洗礼的矮脚青肥笃笃、滑糯糯,吃起来更有一股清甜回甘。

材料备齐后,青菜摘去老叶,洗净、沥干、切碎,咸肉细细切成小丁,那红白相间的物什,自带咸香散落案板。在炒锅中放适量素油,先炒咸肉丁到断生,然后加入青菜一起煸炒,最后加入淘好的新米,撒适量盐拌一下,加上盖开始焖饭。咸肉菜饭,最好在砖砌的农家土灶头上用柴火焖,柴火“噼里啪啦”作响,帮助米饭吸取香气。耐着性子等灶内柴火一点一点变成暗红的热炭,所谓“心急煮不了好饭”便是这个道理。记得小时候,我一边守炉子一边翻小人书,当灶头飘出诱人的饭菜香味,余烬将熄未熄之际,再赶紧添上两把稻草,当锅盖揭开的一刹那,米香混合着菜肉香飘满整个灶间,就可以开饭了。迫不及待盛上一碗,咸肉嫣红油亮,米粒吸饱了咸肉中渗出的油脂和鲜咸,就比普通白米饭多了一层金黄的光泽油润,矮脚青经蒸煮颜色由碧绿变成金黄,原本清爽甜糯的菜叶中混合着咸肉香。端上桌案,趁热挖一勺刚熬好的猪油入饭,搅拌均匀,借着刚出锅的温度,油融入饭,此时整碗米饭都泛着光,看起来活色生香。

此刻,用筷子夹起一大块送入口中,咸肉肥肉丰腴,入口即化;瘦肉细嫩,醇香鲜咸,裹着饱满香糯的米粒,拌着荤油鲜香,无需配菜就能直接下肚。

在旧时,用烧木柴的土灶架上大铁锅烧的咸肉菜饭会格外香糯,等冷却后,铁锅底还贴着一层烧焦的金黄饭糍,用铁勺一块一块挖下来,俗称“锅巴”。小孩常心花怒放拿来当零嘴啃食,吱嘎香脆,越嚼越筋道。到了次日,把吃剩下的菜饭煲成一锅咸肉菜粥,一碗下肚,五脏六腑熨帖得热乎乎的。