

海龙村的振兴画卷

刘裕国

逐梦

金秋时，慕名走进四川遂宁的海龙村，几台播种机正在刚收割不久的稻茬田里轮种小麦。融融秋阳下，满眼诗情画意中，一派欣欣向荣的忙碌景象。

海龙村挺有名。早在上世纪70年代，海龙村就大力推广沼气池，蓝色的火焰大大缓解了当地农民缺柴烧的问题，让海龙村成为远近闻名的沼气建设典型村。为此，省内外考察团纷纷走进海龙村。其中有一支考察团队来自陕西延安。他们远道而来，看得兴致勃勃。事后，海龙村的一些能工巧匠受到热情邀请，齐刷刷奔赴延安传授沼气利用技术。一段佳话久久流传。

海龙村又很平凡。它是约占全国陆地总面积百分之十的丘陵地区的缩影，低矮山丘连绵不断，地面崎岖不平，土地贫瘠。2015年，脱贫攻坚号角吹响，海龙村人几年鏖战，甩掉了贫困帽子，乡村振兴的画卷，就势铺展开来。

乡村振兴，需要敢闯敢干的人。村里一个能人熊建进入了大家的视野。他年轻时到成都打零工，后去上海，做泥瓦匠，当电焊工，一干就是十年，学了手艺，练了胆识。2000年回到海龙村，重新起步，着手干起了养殖业。2001年7月，熊建光荣入党，还被选为村委会副主任。

2018年7月，海龙村老支书退休，熊建被上级党委任命为支部书记。村民们对他充满期待。铁脚板下出思路，熊建带着村干部把遂宁市几个乡村振兴先行村跑了个遍，还星夜兼程去绵阳、成都，看产业兴村，寻发展思路。一路记笔记、拍视频，一连奔忙十多天，他心里有底了：乡村振兴到处风生水起，海龙村也不能落后。

在村两委会上，熊建结合外出参观考察得到的启发，提出成立海龙村股份经济合作联合社。7月20日，海龙村召开村民大会，老院坝的古树下坐满了村民。好多年没见过这么多人参加的村民大会了，好多年没这么热闹过了。乡亲

们大都是在熊建的动员下，从省内外打工地赶回来的。

熊建住起一站，开门见山：“海龙村要走乡村振兴的路，就要抱团发展，成立村股份经济合作联合社，把土地都流转给联合社，集中管理，统一规划，建标准化农田，搞科学种植。”围绕成立联合社，村民们议论声接连不断，但大多是支持的声音——

“承包地不再荒着，还能入股分红，我在外面打工就放心了。”

“这条新路子，是条路子！”

2018年9月，海龙村全体村民土地流转完毕。五百零七户人家，全部自愿加入经济合作联合社。

年底，海龙村党支部换届，熊建当选为村党支部书记。

二

2018年10月1日，伴随着庆祝国庆的鞭炮声，一支奇特的建设队伍成立了，他们在海龙村村委会办公点的坝子里列队成行，胸前戴着大红花，一个个笑得灿烂。这就是海龙村工匠队，他们将承担起村里高标准农田整治的重任。

由于大量村民外出务工，海龙村大部分田地都荒芜了，有的坡地已摞荒了快三十年。当下，开垦摞荒地，整理成高标准农田，是打硬仗，是啃硬骨头，需要下大力下苦功。

之前，熊建挨家挨户摸了底，全村在家的总计才一百八十六人，几乎都是老人和孩子。有村干部问熊建：“咋个办嘛？”

这个难题，熊建早想到了。他笑笑，对村干部们说：“大家不用担心，我们立即成立一支工匠队，配合摞荒地的机械开垦，没问题。”当了多年的包工头，带领几十号能工巧匠走南闯北，眼下的困难，算不得什么。他心里早有想法。

当年建沼气池名声响当当的海龙村，锻炼了一大批石匠、砖匠、木匠。他们现在虽然年龄都大了，有的六十多岁，有的七十多岁，在村里留守，但如果组织起来，还是一支老当益壮的工匠队伍。

熊建想的是：只要攥紧拳头，就没有攻不破的难关！他迈开双脚，登门造访，挨个动员。老工匠们早就不忍心看着土地荒废，一说参加工匠队，都争着报名。七十三岁的原村支书税尚学，身材高大，身板硬朗，是老老石匠，他第一个报名参加。随后，海龙村在家的十多名老工匠人都纷纷加入工匠队。

第二天清晨，天边刚开亮口，山头便响起隆隆机声，挖掘机、推土机纷纷舞动臂膀，向摞荒地宣战了。税尚学干石匠活几十年，修水渠、垒堡坎，村里沟沟坎坎都清楚。熊建便请他给机械手当向导。税尚学像一个老练的指挥员，在摞荒地来回奔忙，大着嗓门，挥着双臂，不停地指挥。

“田成方，土成型！”这是土地整理时喊响的口号。按照这个思路，大型机械在前面开荒、整地、调形，工匠队员在后面跟进，清理地块，修建基础设施。

修排水渠、筑机耕道需要大量的石料，工匠们二话没说，带上工具，跟着熊建一起奔赴村采石场。采石场停用多年，早已长满了杂草和灌木，工匠们清理完杂草，开始干起老本行，挥锤舞铲，“叮叮当当”的击石声响彻山谷。

有了这支工匠队，熊建干事的心气儿越来越高。按规划，要修建山地蓄水池，原来的方案是方形池，熊建打算建圆形池。他说：“圆形蓄水池耐压性好，不容易垮塌，比方形的结实、耐用，村里的沼气池就是从方形改成圆形的。”

挖坑，码砌。熊建率工匠队苦战一年多，十五口圆形石头蓄水池如期建成，有序分布在海龙村各山头。清水幽幽，波光粼粼，海龙村上千亩山坡地，从此有了方便的水源。

海龙村旧村落改造，工匠队也大显身手。泥巴路全部改成石板路，渠系配套，让海龙村面貌焕然一新。千万块条石和板石，铺就院坝，砌就小路，形成了老建筑与新建筑的巧妙融合，产生的美感，是新与旧的时光碰撞。有的邻居家近在咫尺，却不通路，熊建挨个排查，让工匠们就地取材，用废弃的石磨盘、石猪槽搭桥，连通沟渠，让流水绕石，死角变成微型水景观。

在海龙村，一块块石板，彰显着匠心，戳打上去的纹路，细密、笔直、均匀、美观，打石匠变成了“绣花匠”。

熊建说，就像那首歌里唱的，“精美的石头会唱歌”，石路在脚下延伸，歌声在天空回荡。

三

春去秋来，熊建率队苦战两年，让摞荒地面貌一新，把废弃的沙坑沙沟整形、填土成田。

连片成块的高标准农田，延伸舒缓，错落有致，像一幅画卷徐徐展开。捧起家乡的热土，熊建感慨万分，浓浓的泥香

香有嚼劲，有湖水的清莹和春山的青嫩。我和弟弟极爱水果“果冻”，然而母亲很少做。那个年月，冰箱尚未普及，大热天，加了水果的石花冻更易变质。

夏夜，露天电影放了一场又一场，周边蹲满了小贩，卖炒瓜子、棒冰、汽水、烤花生，当然还有石花冻。小贩为吸引顾客，会在石花冻里加入红豆沙或红枣，透亮的“水晶”里点缀了红色，美如琥珀，让人移不开眼睛。看着电影，石花冻一勺一勺入口，滑滑嫩嫩，几番品咂，终究撤到了隐匿于甜味里的海的气息。我时常想起那些夜晚，电影，石花冻，时不时拂过的夏风，让少时的我莫名滋生出了幸福感。

一度以为石花冻只能做成甜品，直至吃到了一道凉拌海石花凉粉。石花冻切成条状，配以黄瓜丝，加蒜泥、生抽、醋、麻油等，浅浅的黄与莹莹的碧色相偎，乍一看，颇像凉拌海蜇。这道小菜口感清爽脆嫩，凉滑鲜美，佐酒、下饭皆好。以前，一年之中，食海石花的时间并不长。当地有句老话：雷雨三潮，石花倒

味，欢心梦追随。

土地种植的规划，摆在了海龙村两委班子面前。他们八方征询，反复探讨。市里提的“山上栽林子、山腰种果子、山下播稻子”，给了大家启发。根据专家对气候和山腰土壤的检测，海龙村选择了栽种黄桃，在林间套种红薯和玉米。

熊建生长在小山村，胸中却装着大格局。经果林套种玉米、红薯，已经司空见惯了。“一寸土地一寸金”，如何才能让土地的利用率更大些，同时提高粮食产量？

熊建又开始跑农业部门，请教专家。初春，入夜，村办公室，他在灯下逐一消化收集来的一大堆书籍和资料。众多信息资料中，大豆玉米带状复合种植的推广应用，让熊建眼前一亮。他查询资料得知，国家把这项技术的推广应用提到了粮食发展战略高度，还写进了中央文件。

听说这项技术是四川农业大学杨文钰教授团队所擅长的，正在安居区一些乡镇搞试点。熊建起了大早，叫上两名副书记，自己驾车，兴高采烈地赶去了解。回到村里，熊建充满信心地向联合社村民宣传：“玉米不减产，多收一季豆！”

2022年，迎着春日的阳光，大豆玉米带状复合种植技术在海龙村开始推广。熊建带领农机手，驾驶旋耕机、播种机，早早下了地，区农技员也赶来了，农机声，欢笑声，响成一片。

秋季，海龙村六百亩玉米大豆带状复合种植喜获丰收，玉米亩产达到五百公斤，两季大豆亩产分别达到一百五十公斤。

海龙村有稻田六百二十亩。2019年，为了壮大集体经济，村里发展蔬菜种植，有三百亩稻田种上了莲藕，每亩年产值达到八千多元，联合社社员们腰包一下鼓起来，高兴极了，都说莲藕种对了。三年过去，熊建却提出将莲藕田恢复为稻田。2023年4月，是嫩藕的上市期，熊建把村里的劳动力都组织起来，一边采莲藕、跑销售，一边清淤泥、整水田。他的这一举措，让村里部分人很是费解，但大家很快就释然了。海龙村引进新技术，引进专业团队，开始探索水上浮板种植水稻的新路子。绿色的高分子聚酯纤维板浮在清澈的水面，孔眼整齐排列，孕育着一簇簇嫩绿的秧苗。村民们看得心花怒放，他们说：“这下子好了，有水的地方就能种水稻了！”村里山坪塘、堰塘、水库也能变粮仓！”

在合肥求学期间，我爱和同学结伴，站在三孝口的人行天桥上，看长江路上的车流、人流，看次第亮起的路灯、街灯，觉得那才是城市该有的模样。亲友们把在城中念书的我当成了“合肥通”。表哥结婚前带着准表嫂来学校找我，让我带他们到四牌楼置新衣。我陪着他俩先去纺织品商店，再折向百货大楼，然后又去了青云楼商场，挑来拣去，总算让他们满意而归。

那时，金寨路还是石子路，从学校回家，我都要跑到三孝口车站去坐招手即停的私营客车。由于车少人多，每回都要拼尽体力，车门口挤不上，就从车窗往里爬。大热天车内没空调，坐一回车就像去一趟桑拿房，更别提石子路上的颠簸。

上世纪末，合肥在五里墩架起了首座立交桥，一时间，“五里飞虹”成了合肥一景，吸引了众多市民前去观光。迎着新时代的浩浩春风，老城区焕发青春，新城区日新月异。一条条高架从老城区出发，向肥东、向滨湖、向肥西、向长丰，如雨后笋般拔地而起。

趁石花菜多的时节，母亲采摘起来，晒干收藏。这样，无论我们什么时间回去，都能吃到她做的石花冻。它已然不只是用来解馋的食物，更多的是珍贵记忆与情感的载体。干燥的石花菜仍能看出大致的形体脉络，带有温暖的海水腥香，抓起几撮，认真做一碗石花冻，似乎变成了一件难得而美好的事。



喜爱航拍的侄儿，指着平板电脑上的一张照片得意地对我说：“像不像一条翡翠项链？”瞧去，车水马龙的道路两旁簇拥着鳞次栉比的商铺，椭圆形的翠带温柔地围住快要满溢出来的繁华。我认出来了，这是合肥老城区。侄儿所说的这条清静碧水与繁茂草木缀成的“项链”，就是草葱木翠、水清浪碧、鸟语花香的环城公园。

绕安徽合肥老城区一周的河流原为南宋时所建的护城河。据念过私塾的爷爷讲，新中国成立之初，护城河围起来的合肥城，只有“方圆五千米，人口五万，马路五条”。在不同的地段，护城河有着不同的名称：包河、银河、楼河、琥珀潭、黑池坝、南淝河。名字虽各不相同，却表达着人们共同的愿景，用一河好水守护一城人的安康。

上世纪90年代，我在合肥上大学，学校离廻龙桥不远，出校门向左八九百米的三孝口，旧时曾为庐州县衙、府衙所在，自然成了老城区中心。三里庵、五里墩、七桂塘、南七、二十埠、三十头、五十里小庙等地名，皆为里数从这里算起的地名。出校门右行四五百米，便是一汪碧水环绕的稻香楼，此处景深林密，鸟鸣婉转。

傍晚时分，我常与同学一道绕环环城公园。环城公园的东北角是呈扇形的古道遥津，其水面占到三分之一，上有三岛，渡津桥、北津桥、南津桥、飞骑桥将之相连。若是朗日，湖光翠色亮丽闪烁；若逢雾起，朦胧婉约如诗如画。古与今交融，梦与幻切变，实乃闹市中的一处桃花源。因南宋词人姜夔而享有盛名的赤阑桥位于环城公园银河段，姜夔曾客居赤阑桥之西。如今，在赤阑桥头，每每还能看到慕名而至的文人墨客寻寻觅觅的身影，还能听到有人吟诵“我家曾住赤阑桥，邻里相过不寂寥”的诗句。位于环城公园西侧的黑池坝，池里的水并不黑，或是岸边高密的墨绿树木倒映于水中使然，而琥珀潭则因似琥珀而得名。可以说，护城河已然成为合肥老城区历史与现实交融中不可替代的符号，更是合肥人心头抹不去的记忆。

在合肥求学期间，我爱和同学结伴，站在三孝口的人行天桥上，看长江路上的车流、人流，看次第亮起的路灯、街灯，觉得那才是城市该有的模样。亲友们把在城中念书的我当成了“合肥通”。表哥结婚前带着准表嫂来学校找我，让我带他们到四牌楼置新衣。我陪着他俩先去纺织品商店，再折向百货大楼，然后又去了青云楼商场，挑来拣去，总算让他们满意而归。

那时，金寨路还是石子路，从学校回家，我都要跑到三孝口车站去坐招手即停的私营客车。由于车少人多，每回都要拼尽体力，车门口挤不上，就从车窗往里爬。大热天车内没空调，坐一回车就像去一趟桑拿房，更别提石子路上的颠簸。

上世纪末，合肥在五里墩架起了首座立交桥，一时间，“五里飞虹”成了合肥一景，吸引了众多市民前去观光。迎着新时代的浩浩春风，老城区焕发青春，新城区日新月异。一条条高架从老城区出发，向肥东、向滨湖、向肥西、向长丰，如雨后笋般拔地而起。



合肥新景

凌泽泉

连接肥西县城和合肥老城区的金寨路，也早已开通了城市公交。当车流涌上金寨路时，狭窄的金寨路承受不起了，于是，五百九十九个桥墩从稻香楼出发，撑起了合肥第一条长七千七百米、双向六车道的高架。2021年10月，金寨路又启动高架南延工程，至去年7月，直达肥西县城的七千六百五十米长龙又挺起了脊梁。至此，从稻香楼到肥西县城的金寨路高架全线贯通。

上周，我驾车从肥西县城出发，在新拓宽后的金寨路高架上行行驶一刻钟就顺利抵达老城区。夜色阑珊，驾车返回的我，放眼望去，金寨路高架宛如一条如梦如幻的金色巨龙，正奔向繁华、驰向锦绣。

犹记七年前的一个秋日，我从网上抢到了地铁1号线免费乘车券，匆匆地赶到地铁站，乘上了试运行的地铁。在惊喜与兴奋中，我亲眼见证了合肥地铁时代的到来。随后，合肥地铁2、3、4、5号线陆续开通。目前6、7、8号线和S1号线地铁正在热火朝天施工。

上月初，在合肥环城公园上班的侄儿跟我说，他买下了肥西新城区的一套新房，离3号线地铁站不过五百米。他开玩笑说，从今以后他有“通勤专列”了。

现如今，加速跑的合肥正在向人们展示出一幅幅壮美的画卷。侄儿经常把他拍摄到的合肥新景发给我看，就连我这个“合肥通”也辨不清合肥城中心究竟在哪了。有人说在重新焕发新生的三孝口、四牌楼，有人说在碧波粼粼的天鹅湖畔，有人说是在烟波浩渺的巢湖岸边，而肥西县城的人会说主城区就在他们的脚下，肥东县城的人会说自己正身处城中心……也许，他们说的都对。



石花冻

虞燕

在我的家乡舟山群岛近海礁岩常分布一种红色藻类。退潮后，它们才完全显现，一大片一大片，如铺了绒绒的紫红毯子，我们叫石花菜或海石花。石花菜对生长环境要求甚高，海域得水质清静、潮流通畅，且阳光照耀与海水浸润缺一不可。为对抗海浪的冲击，它们牢牢地附着于礁岩上。人们总是等潮水退却，爬下礁石，用铲刀快速将它们刮进篮子或袋子。

采回的新鲜石花菜夹杂了碎石细屑，淘洗有些费事。洗干净留下茎叶只是第一步，接下来，晚上泡在水里，白天晒于太阳下，晒干后浸泡，泡发后继续晒，如此反复数次，直到石花菜从紫红色变为淡黄色，毛茸茸的。

晒制好的石花菜，被母亲宝贝似的收起。熬制时，得取出来先泡软，再将其包进纱布，扎紧，放入清水锅。煮啊煮，石花菜里的胶质释放出来，水愈发黏稠，变成灰白色，最后，倒入容器冷却。“石花

水”渐渐凝固，呈淡黄色的冻状，晶莹剔透，宛若水晶冻，我们称之为“石花冻”。袁枚的《随园食单》小菜单里记载：“石花糕，将石花熬烂作膏，仍用刀划开，色如蜜蜡。”石花糕即石花冻。明代《竹屿山房杂部》提及“璃枝洗甚洁，用水煮，调化胶……盛盆器，冷定切用”，璃枝也是石花菜。可见，石花菜食用历史悠久。

童年的夏天怎少了石花冻。熬煮好的石花菜用小铝锅盛着，盖上盖子，小锅放进竹篮子，竹篮吊根绳浸到井水里。数小时后，母亲拉起绳子，一股凉气扑面而来，我和弟弟直盯着锅子，揭盖后才松了一口气，真怕有人偷吃了。母亲舀出石花冻，我一碗，弟弟一碗，分别浇上红糖水，一汤匙入口，冰冰凉凉，清甜柔滑，“味溜”滑入食道，滑进肚子，顿觉暑气全消。

在石花冻里加水果算高级吃法。水果多为自家所种，母亲摘了葡萄和甜瓜，葡萄剥皮，甜瓜切小块，加入“石花水”中，过后，即成漂亮的水果“果冻”，简直让人舍不得下嘴。石花冻滑爽，果肉清