

碧水载乡愁 水库惠民生

通讯员 曹志光 文/图



环境优美的尤家湾。

在鲁甸县桃源坝子以西,坐落着一座拥有80多年历史的水库。它始建于1941年,由时任云南省主席的龙云倡议、省财政厅长陆崇仁主持修建,竣工时是昭通境内规模最大的一座水库。

跨越80多年的民生守护

为纪念龙云和陆崇仁,这座水库最初被命名为“龙公坝”,其配套引水渠道则命名为“陆公渠”,坝后还曾竖立一根刻有纪念文字的六棱形石标杆。水库大坝高9米,库容300万立方米,投工6.6万个,耗用旧国币856万元。1973年,六棱形石标杆遭到损毁。同年,水库更名为“桃源水库”,渠道亦改称“中沟”。

众所周知,龙云是中国近代史上一位举足轻重的人物,他主政云南长达18年,政绩斐然,不仅大力支持教育发展,积极推动经济建设,全力支援抗日战争,还主持修建滇缅公路,高度重视昭通的水利建设,对云南的发展产生了深远影响。

昭鲁坝区地势平坦开阔,水资源颇为丰富。然而,由于昭鲁大河出水口受葡萄井一带老鹅岩石滩的阻塞,排水不畅,导致洪涝灾害频发。每逢汛期,坝区的农业生产与百姓生活都受到严重影响。

昭通是龙云的故乡,他始终心系家乡,在昭鲁大河整治、区域防洪排涝体系构建、城市饮水保障以及水库建设等民生工程方面,作出了重要贡献,桃源水库便是他众多惠民工程的典型代表。桃源水库的建成,不仅减少了昭鲁坝区的洪涝灾害,还发挥着不可替代的综合效益,默默守护并滋养着这片土地与当地群众。

水库润泽下的乡村诗意画卷

昔日桃源坝子那片广袤的万亩荒滩,如今已蜕变为沃野良田。金秋时节,我登上桃源水库大坝极目远眺,坝区内的景象令人欣喜——稻田里,金灿灿的稻穗低垂着脑袋,丰收在即;香葱基地里,绿油油的香葱长势喜人,生机盎然。

村落依山而建,错落有致,一栋栋白墙民居在青山绿水的映衬下格外醒目,整个村庄呈现出崭新的气象。目光投向水库,宽阔的水面在微风的轻拂下波光粼粼,宛如万千星子坠落其中,闪烁着细碎的光芒。近岸处,芦苇随风摇曳,与水中成群嬉戏的锦鲤相映成趣,构成了一幅灵动而和谐的画卷。

得益于桃源水库的稳定供水,两岸的山坡上连片种植了许多苹果树。桃源回族乡采用高标准、科技化、精细化的管理模式,将这里打造成了苹果种植示范区。山上修建了众多蓄水池,通过抽水集蓄、精准滴灌的方式保障苹果园灌溉,真正实现了旱涝保收。为了抵御冰雹侵袭,村民

还用钢架搭建起大面积的防雹网。走进苹果园,枝头挂满“红富士”苹果,空气中弥漫着清甜的果香,令人心旷神怡。

水库边,一条宽阔整洁的环库路从村落蜿蜒而过,道路两旁绿树成荫。这条环库公路宛如一条飘逸的丝带,将水库与村落紧紧相连,共同绘就了一幅静谧而美丽的乡村画卷。

奏响乡村田园的悠扬乐章

在桃源水库的库尾,坐落着一个名为尤家湾的村落,这里依山傍水,自然条件得天独厚。

尤家湾距离鲁甸县城仅5公里。近年来,桃源乡人民政府依托桃源水库及其周边优美的自然环境,以“美丽鲁甸·和美乡村”为发展定位,秉持“农文旅融合、民族融合、三产融合、农耕体验相结合”的发展理念,围绕桃源水库长达4.2公里的环湖绿道,精心规划建设了乡村风情、果蔬体验、滨水休闲3个功能区,并打造了传统美食集市、苹果文化展、植物迷宫、房车营地、美味烧烤、果蔬采摘等休闲体验项目。此外,这里还设置了小火车、山地越野等游乐项目,亲子农场、彩色大秋千等儿童游乐设施。依托浓厚的民族文化和秀丽的自然风光,尤家湾成功打造了一个集生态、休闲、宜居、宜业、致富于一体的城乡融合发展示范区。

走进尤家湾,一户户民居错落有致地分布在青山绿水间。它们告别了昔日的泥黄与灰暗,换上了以白、灰、浅黄为主色

调的崭新“外衣”;屋顶也不再是从前的茅草或灰瓦,取而代之的是深蓝色的树脂瓦或灰色的斜坡琉璃瓦,在阳光的照耀下熠熠生辉。房屋的样式在整体协调中不失个性,大多为两层或三层的小洋楼,线条简洁明快。宽大明亮的铝合金玻璃窗,宛如房屋的眼睛,将阳光与周遭风景尽收眼底。屋顶上整齐排列的太阳能玻璃管,闪烁着幽蓝的光芒,成为现代科技融入田园生活的生动写照。

雪白的外墙上,绘有“讲文明树新风”“中华民族一家亲,同心共筑中国梦”等主题壁画,为乡村注入了丰富的文化韵味与精神内涵,使其在青山绿水间散发出独特的人文气息,成为乡村一道亮丽的风景线。多数人家都有一个宽敞的院子,院内的小菜园里种着辣椒、小葱等蔬菜,墙角的月季和桂花树静静生长,诉说着农家生活的恬淡与丰盈。低矮的围墙取代了昔日高耸的土基院墙,屋檐下悬挂着金黄的苞谷和火红的辣椒,将院内的生机与美好展露无遗。

村庄主干道旁建有尤家湾民族文化村史馆和桃源印象农庄,附近还设有特色集市,售卖麦芽糖、丝窝糖、糯米粑粑、小肉串、炸洋芋等本地特色产品。在这方小小的天地里,乡村振兴成了群众开启富裕之门的钥匙。

尤家湾,不仅是鲁甸县乡村振兴当之无愧的典范,还是人们内心深处最向往的诗意归处。

他们说,乌蒙山深处有个叫中村的地方,村里有位叫黄登富的人,大家都称他“老黄”。老黄有一副好方子,治好了“穷病”,而这味“药”,正是天麻。

车子在盘山公路上迂回行驶,仿佛被困在了一个永远走不出的迷宫。山,沉默而固执,一层叠着一层,用五彩斑斓的色彩将自己封存起来。这里的寂静有重量,沉沉地压在耳膜上。

当我见到黄登富时,他正从那片郁郁葱葱的林子里缓缓走出来。一张脸像是被山风与日头雕刻过,皱纹的深壑里盛满笑意,两脚沾着湿润的腐殖土,一身褪色的迷彩服上满是泥点。他的手粗糙得像老树的皮,十分路人,可就是这双手从林地里刨出了“金子”。

黄登富带着我往林子深处走去,脚下是积年的落叶,踩上去软塌塌的,吞没了一切声响。阳光穿过枝叶,洒下的光斑在他肩头跳动,如林间轻盈的蝴蝶。“看!”黄登富忽然蹲下身子,动作轻柔地拨开一层腐殖土,下面静静地卧着几个鹅卵石似的东西,淡黄色的表皮上印着一圈圈神秘的纹路。它们不像果实那样高挂枝头,也不像花朵那般引人注目,只在黑暗与寂静中度过一生。

“这就是天麻。”黄登富说,“它很有个性,一辈子不见光,所有的劲都往暗地里使。”

他的话像一把钥匙,“咔哒”一声,解开了我此行的谜题。

“天麻食药两用,市场前景好,今年我家纯收入可达40万元。要是放在过去,我想都不敢想。”黄登富笑得合不拢嘴。谁能想到,眼前这位对天麻习性地了如指掌的“土专家”,10多年前还是一名跑运输的“漂泊客”。

“那时候,我一年到头都在外面跑车,风餐露宿,老人和孩子也没照顾好,心里很不是滋味。”谈及往事,黄登富声音哽咽。

转机,源于村里组织的一场特色产业发展座谈会。县里的专家实地考察后指出,中村森林覆盖率超过70%,气候凉爽湿润,土壤富含微量元素,是模拟野生天麻生长的“天然温床”。

“我们是守着‘金山’讨饭吃啊!”专家在座谈会上的讲话,点燃了黄登富发展天麻种植的希望。他下定决心,揣着跑运输攒下的全部积蓄,投身天麻种植事业。

可最初,谁也不相信种植天麻能成事。“老黄,这山上除了石头就是树,能长出金元宝?你可别被专家给忽悠了!”面对乡邻的质疑,黄登富不辩驳,而是像天麻一样——往暗地里使劲。他前往天麻种植基地考察学习,回来便一头扎进了山林,拌种、培菌、栽种……

那些年,黄登富就像埋在土里的天麻,在无人看见的角落里默默扎根,顽强生长。山上的夜很安静,他常常一个人坐在山梁上,望着山下村庄的灯光。那灯光宛如夜空中闪耀的星星,照亮他前行的路。

直到那个秋天,当第一个品相完好的乌天麻带着泥土的芬芳被完整地挖出时,整座山林仿佛都静止了。随即,黄登富发出一声带着哭腔的欢呼:“我成功了!”——那不仅是胜利的果实,还是一道刺破漫长黑暗的光。

山里的林地,最终没有辜负这个在暗夜里执着前行的人。

如今,黄登富的“点金术”已传遍中村。他牵头成立合作社,带领40多户村民一起种植天麻。昔日的穷山沟,因为这藏在地下的“金疙瘩”,摇身一变成了“聚宝盆”。村民们靠着种植天麻盖起了楼房、开上了小轿车,日子越过越红火。

黄登富领着我走在村子里,切身感受村庄日新月异的变化。我们在村民黄登贵家门前停下脚步,只见宽敞明亮的院落被打扫得干干净净,屋内家具一应俱全,黄登贵正乐呵呵地清洗天麻,见我们到来,他连忙笑着招呼:“老黄,晚上来我家吃天麻火腿鸡,谢谢你带着我们一起种植天麻。”

黄登富指着山上的林地说:“天麻靠森林滋养,收完天麻,废弃的菌材是极好的肥料,能反哺森林,让这片山更肥沃。我们卖天麻,其实是在‘卖’这儿的好生态!”

原来,黄登富寻到的不仅是一味致富的药材,还是一种人与自然“共生”的智慧——人不负青山,青山定不负人。

暮色渐浓,我起身告辞。车辆启动时,我回头望去,群山在晚霞的浸染下,显得格外温厚而丰饶。

恍惚间,我仿佛看见黄登富仍站在山梁上,他的身影与大山融为一体,成了山的一部分,也成了一味“药”——治好了大山的贫瘠,也医好了乡亲们的“穷病”。

我寻到的何止是天麻,更是黄登富充分发挥党员先锋模范作用,一心一意带领村民在增收致富道路上砥砺前行力量。他们用实干书写乡村巨变,用奋斗谱写振兴篇章,奏响了一曲乌蒙山深处的生态致富交响曲。

通讯员 杨东升 文/图

天麻为媒 振兴山村

油淋牛干巴:舌尖上的岁月醇香

通讯员 牛文炬 文/图



油淋牛干巴。

“八月桂花九月飘,草原黄牛正长膘。精选几坨忙腌制,来年生计不用操。”走进气候温润、水草丰美的鲁甸县文桃坝子,只见家家户户都在忙着腌制牛肉。用本地饲养的优质健壮小黄牛肉腌制而成的美味牛干巴,在灯光下泛着温润的琥珀色光泽。它是鲁甸山野的馈赠,是深秋时节农家屋檐下悬挂的岁月结晶。取下一块切开,香气醇厚,余味绵长。

当地的老年人常说,在鲁甸,油淋牛干巴是日常饮食中不可或缺的佳肴,是招待宾客时独具风味的珍馐,是节庆宴席上当

之无愧的主角,蕴含着丰富的民族语言、独特的饮食文化和集体的珍贵记忆。

从鲁甸县城出发,驱车20分钟,我来到了桃源回族乡尤家湾避暑农庄。正在忙碌的厨师马叔(外号“马一厨”)放下菜刀,向我细细讲述了如何制作油淋牛干巴这道农家小菜。他说,油淋牛干巴,宛如一场舌尖上的文化盛宴。它不仅是一道美食,还承载着鲁甸人民的智慧和情感,蕴含着深厚的文化底蕴。制作油淋牛干巴,首先要对牛肉进行分肉、搓盐、晾晒,使其在风中慢慢脱去水分,变得丰盈而富有弹性,凝练

出最本真的味道,再静待时间将牛肉酿出香气。

马叔一边讲解一边演示:待锅底微红,他缓缓将油倒入,热锅冒烟,油香四溢。只见他先将牛干巴切成片,再用滚烫的菜籽油反复浇淋,瞬间激发出牛干巴深藏的香气,嘴里还念念有词:“火要慢,心要静。”花椒与干辣椒在热油中翻腾,唤醒沉睡的辛香;蒜末与葱姜在热浪中迸发出浓郁的香气……油淋牛干巴,不仅是唇齿留香的特色风味,还是萦绕心间的浓浓乡愁。

将牛干巴淋至金黄时,肉片酥脆而不焦,柔韧而不硬。夹起一片放入口中,舌尖先触到的是油润的暖意,继而是葱姜的清香、辣椒的微辛,最后牛肉深藏的醇厚在齿间化开,辣意微起,麻感轻绕,令人回味无穷。它不柴不腻,弹性十足、香酥可口,是鲁甸极具代表性的特色佳肴。

油淋牛干巴,外皮似薄脆的蝉翼,微微泛着金黄的光泽;内里如绵软的云朵,酥软而富有质感。咀嚼间,既有适中的韧性,又丝毫不塞牙。

油淋牛干巴的味道,不仅是味蕾的欢愉,还是鲁甸人血脉里的回响。它是游子漂泊在外的牵挂,是节日饭桌上的主角,是一家人围坐时无须言说的温情,是平凡日子里的烟火气。

世间所有惊艳的呈现,何尝不需要时间的酝酿与细节的打磨?做菜如此,写作如此,人生亦然。油淋牛干巴,虽然是一道家常菜,却让我懂得,真正的美味从不张扬,它藏在漫长的腌制里,躲在精准的火候中,最终在一声“滋啦”里完成对生活的礼赞。油淋牛干巴,恰似一坛封存已久的陈酿,每一缕醇香都诉说着往昔的故事,沉淀着深厚的文化底蕴,是鲁甸人民与自然共舞、与时光对话的生活智慧,犹如一曲悠扬的歌谣,在岁月的长河中久久回荡。



黄登富在采收天麻。

编后语

编辑完《碧水载乡愁 水库惠民生》《天麻为媒 振兴山村》《油淋牛干巴:舌尖上的岁月醇香》这3篇饱含智慧与深情的文章后,我仿佛踏上了一段穿越乌蒙大地的奇妙旅程,不仅领略了乡村的自然之美与人文之韵,还深刻感受到了乡村振兴的蓬勃生机与无限希望。

《碧水载乡愁 水库惠民生》,让人领略到了桃源水库这座拥有80多年历史的民生工程如何焕发新生,成为推动尤家湾乃至整个鲁甸地区乡村振兴的重要引擎。

《天麻为媒 振兴山村》一文,以生动的笔触讲述了黄登富——这位乌蒙山下的普通农民,如何凭借对天麻种植的执着与创新,将荒山变为“聚宝盆”的故事。

黄登富的成功,不仅是个人奋斗的胜利,还是生态农业理念的生动实践。他的故事,是乡村振兴中生态振兴的鲜活注脚,正激励着更多人投身于绿色发展的浪潮。

走进《油淋牛干巴:舌尖上的岁月醇香》,我被鲁甸油淋牛干巴独特的制作工艺与深厚的文化底蕴深深吸引。这道美食,从选材到腌制,再到油淋,每一步都凝聚着智慧。它既是时间的馈赠、文化的积淀,也是彰显地域特色的饮食名片。

3篇文章,3种视角,却共同展现出乡村振兴的多元面貌与无限可能。它们让人们看到,无论是基础设施的完善升级、生态农业的蓬勃发展,还是传统文化的赓续传承,都是推动乡村全面振兴不可或缺的力量。