



到庐山避暑

□汤礼春

今年的夏天实在是酷热，酷热到人们将避暑的话题挂到了嘴边，或是到北方的沿海城市，或是到避暑之地，或是租下一间农家旅舍……纷呈的避暑话题让我不由得心动。小妹传来消息，说她托人在庐山租了一家农舍，两房一厅，租金3000元一个月，可住我们两家人。我们欣喜若狂，立即打点行装，直奔庐山。

到庐山的当日，顿时犹如到了另一个天地，凉风习习，空气清新，满眼绿色，萎靡了多日的精神顿时一振。特别是晚上，山风呼啸，睡觉还得盖一床薄棉被。爽啊！我这六十老翁也不由得像年轻人一样欢呼起来。

庐山不仅是避暑胜地，又是世界文化遗产，可以游玩的地方实在太多：仙人洞、乌龙潭、大天池、博物馆、白鹿书院……数不胜数。如果是跟旅游团来旅游，连轴转地游，不把你累得趴下，也要把你累得腰酸腿疼好几天，而且游得大多犹如走马观花、蜻蜓点水。

而我们在这里避暑一月就不同了，可以潇洒地慢慢地品游。花上半天，游一两个景点，就回来休息，洗个热水澡，待完全休息好了，再出去游，既玩得尽兴，也玩得轻松。

每天早晨，没有人催，我们睡到自然醒，一身轻松地走出房门，一抬头，对面的青山上太阳正冉冉升起，一片霞光蔚然成彩，我们对着绿色的森林深深呼吸着，阵阵清新的风扑面而来，我们顿时感到无比的清爽。而晚上，我们在黝黯青山的剪影下，在竹林的风哨中，在小虫的奏鸣里，或悠悠地打着太极拳，感到无比的兴趣和快乐。

我们虽然居住的是农舍，但生活十分方便不说，还另有妙处，如临做饭时，发现缺少菜蔬，出门找一山民，现摘现买，又新鲜可口，还有益健康。我所居住之地虽称之为村，却离庐山政府所在地牯岭街不过几里之遥，沿小路翻山而去，区区不过二三十分钟。牯岭街上十分繁华，隔几日来采购一回，自得其乐。

在庐山避暑，犹如身在天堂。难怪这里的农家每家都住满了外来避暑的人，有的甚至是长期包租一户农家的房舍。我知道的一个老乡，每年暑期都要到庐山来住上三个月，已经连续住了20多年，他不仅跟房东处得像亲戚一般，就连牯岭菜市场的摊贩们都认识他了，对他格外照顾。这个老乡虽早已是古稀之年了，但看上去鹤发童颜，精神矍铄，用他自己的话说是得益于每年到庐山来避暑养生的结果。

到庐山避暑真是天籁般的享受。每一个到过庐山避过暑的人都会说：明年，我一定还到庐山来避暑。

我也是这么想。

劳动者
周末

旅游

责任编辑 博雅
式设计 赵军
版式校对 刘芳



南国明珠，千年安昌

□申功晶

安昌古镇是浙江绍兴四大名镇之一，位于绍兴市柯桥区境内西北端，那纵横相连、阡陌交错的河道水巷、轻灵飘过的乌篷船只、老街上氤氲着的淡淡的酒香，无时无刻不让你联想到鲁迅笔下的绍兴风味，一到腊月里，安昌人满大街地舂年糕、灌腊肠、扯白糖、晒酱鸭……穿梭往来的乌篷船、热闹非凡的水乡社戏、喜气洋洋的船上迎亲、誉满天下的“仁昌酱油”……给这座千年古镇增添了道靓丽的风景线。

老街深处腊肠香

清晨，来到安昌古镇，站在镇口桥头上，远远眺望，河面上薄雾蒸腾，仿佛笼罩着一层轻烟，那黑如铁牛背的屋脊，在初露的晨曦中苏醒过来：老街临河带顶棚的长廊内陆陆续续摆起了长桌、条凳……村民们在自家门前的廊棚檐下，扯起一根根绳子，将早已灌制好的猪肉、酱鸭……一挂接着一挂的晾在檐下，红彤彤的酱油浸透着鸡鸭鱼肉，如大红灯笼般高高悬起，油亮的腊肠如帘子般挂满了沿河的廊檐，成了一道别致的护栏，走在一望无尽、撩人肠肚的“一帘幽梦”里，亮晶晶的油脂从肠衣上渗滴出，一股独特的酱香、腊香在老街深处弥漫开来，细诉着一年的丰盈……

三里长街，酒肆茶坊林立，腊肠成了一道必不可少的佐酒菜，故安昌也有了“无肠不酒店”的说法，安昌人做腊肠选材用料极为考究，一只整猪，只取猪后腿肉上筋骨最好的肉，剔骨除皮去肥，统共才六两左右的腊肉。想起了安昌有句老话“香肠过酒，吃了不醉”。

别无分号乌篷船

古镇东起高桥，西至清墩，一条河流穿镇而过，南岸民居，北岸街市，俊爽多姿的石拱桥横跨南北

两岸，那一座座古老的石桥，全是上了年纪的，清朝、明朝，乃至更为久远……“吱呀”作响的摇橹船，从拱桥深处的烟雾里飘摇出来，江南多船，乌篷船在绍兴可是独此一家、别无分号，来到安昌，终于有缘一睹平日里只能在文字、屏幕上看到的乌篷船：两头尖尖的橄榄形，三片可开可合的乌篷，船公坐在船艄摇橹，头戴一顶乌毡帽，腋夹舵把，双脚蹬桨，那小小的船身在河道灵活地穿梭，将一串串密密麻麻的腊货抛在脑后，原本静穆的老街和宅院都动了起来，一卷江南水乡风情图在眼前徐徐摊开，弃船登岸后，在城隍庙古戏台前，看一场热闹的水乡社戏，清婉悠扬的唱辞夹杂着当地方言，恍惚间，仿佛穿越时光隧道走进了迅哥儿笔下的鲁镇。夜幕降临，来到宝麟酒家，温上一壶地道的绍兴黄酒，叫一碟茴香豆。酒店的老掌柜一生长衫，悠闲地坐在店门口的藤椅里，他也算得上“安昌一宝”。看着他这一身打扮，我突然想起了孔乙己，于是，蘸着酒水在桌上划“回”字的四种写法，微醺的岁月很是自在。

仁昌酱园传美味

有人说，锦溪是一个“睡梦中的少女”，那么安昌，则是一位粗砺朴实的中年农妇、不修边幅的本分村姑，这种“灶台里头的秀气”更接地气。

对景区里那些花里胡哨的工艺品向来很抵触的我，却不得不去镇口的“仁昌酱园”买上几瓶头道仁昌酱油，这家百年酱油店因央视纪录片“舌尖上的中国”而驰誉天下。从展厅走到厂区，几百只上盖白尖顶盖的七石缸齐整地摆放着，这些酱缸要晒上足足180天，空气里弥漫着酱香味，仁昌酱园恪守“重麦制酱、短水放坯、天然发酵、夏伏曝



晒”的祖训，酿出的酱油质地醇厚、黑里透红、味鲜带甜、久藏不霉，成为同行中的翘楚，而安昌腊肠之所以可口入味，仁昌酱油是功不可没的。有句话叫：仁昌酱油使安昌人的生活变得有滋有味。

老街真的有年头了，摊主多是上了年纪的中老年人，他们从不主动招徕游客，自顾自在的灌腊肠、纳布鞋、编竹篮、箍木桶……大爷坐在门槛上抽旱烟，阿婆们戴着老花眼镜一针一线地缝织衣物，光阴，就这样一寸一寸从指缝间悄然溜逝。

如果说河流是动脉，桥梁是骨骼，那么街弄就是筋络，连片相接的墙檐屋廊，四通八达的幽巷深弄亦成了古镇不可分割的一部分。狭促的石板弄里坐着一家钱庄，自1850年开始经营，一坐就是大半个世纪。安昌，这个曾风云一时的商贾重镇，汇聚了南来北往的商贾，商人重利轻别离，一年到头也回不了家，于是，那些“风雪夜不归”的人儿，将这里当成自己的第二故乡，因此，安昌的腊月云集了各地风俗，格外热闹：锃亮的青石板街上，白糖在老人手中好似一条会飞的白龙，忽高忽低跳跃着，这是一项祖传绝活“扯白糖”，妇女们则手脚麻利地灌香肠，那越扯越长的白糖、越陈越香的黄酒、蔚为壮观的“腊肠阵”，成了安昌古镇一道靓丽的风景线。