

鹿乡大丰，一座美丽、富饶、和谐的海滨城市。这里，因有世界上最大的野生麋鹿自然保护区而闻名遐迩；这里，因有天然的深水良港——大丰港而四通八达；这里，更令人瞩目的是，有一位知青文化的爱好者——阮永山，他用自己前半生的积蓄，在海丰农场元华分场的原址上建起一座展现文革时期知青文化的影视基地。走进知青小街，那些珍贵的藏品，冲击着我们的视觉，给人以震撼，让人赞叹不已。

50年前，有8万上海知青背起行囊泪别父母，走出大都市，来到黄海之滨的大丰屯垦戍边，用自己的满腔热血唱出青春无悔。一群年轻的拓荒者用热血汗水开沟挖河，改良土壤，把50万亩滩涂变成万顷良田，谱写了这一历史时期的知青精神、民族精神的赞歌。滔滔四岔河水，一刻不停地从海丰农场的大门前滚滚流过，奔涌东去；两岸青翠的芦苇，吐着洁白的芦花，摇曳在清澈的河水中，仿佛在为上海八万知青改造大自然的壮美诗篇点赞。

人生总是这样青昧着有心人。上海开圣影视公司的一位老总找到阮永山说，听说你是一位土木工程师，我们

凡人故事

阮永山：知青小街的拓荒者

沈春涛

合作筹建一座具有七十年代的建筑风格的群体建筑，作为未来的影视基地，基地的名称就叫“知青小街”，俩人一拍即合。阮永山开始忙碌起来，他先是查阅大量资料，找出七十年代的老照片，设计图纸。接着又找来旧材料，建旧如旧，每项工程他都是亲力亲为。春、夏、秋三季施工，冬季修整。闲时他就找来当年的知青文献资料和全国各地的知青杂志研读，随着时间的推移，阮永山感到收获颇丰，越来越觉得自己成了一个知青文化的传承者。

施工现场，阮永山头上扎一条白毛巾，像一条西北汉子，终日挥汗如雨。渴了、累了，就拧开一瓶啤酒，仰起脖子，“咕咚、咕咚”喝上几口，顿感惬意。不规律的生活方式，也使他慢慢地落下了痛风的病根。四年时间过去了，知青小街主体工程终于完工。

他把小街看成自己的心肝宝贝，精心为她梳妆打扮。在室外建起九曲长廊，开挖了荷花池，植树、栽竹、种花，池塘养鱼、荒地种菜、树林养鸡，知青小街，仿佛就是一座桃花源。

多年来，阮永山一直奔走在大街小巷，收藏着当年知青留下的物品。收音机、唱片机、毛主席像章、书柜、煤油炉、煤油灯、脸盆、茶缸、劳动工具等物品，一应俱全。收藏室俨然成了一个小小的博物馆。

一场文化盛宴，滋养着多少人的心灵，给人一种沉甸甸的知青文化质感。阮永山接着又建了一个诺大的知青群，每天与上海的老知青互动着、交流着、互访着。群里的老知青都异口同声地说：“永山兄弟，大丰人数您最亲！”性情洒脱的永山兄弟，独守小街，他望着布满灰尘的上世纪的旧物品，

只能摇头叹息，自言自语：“我只能给你们提供一个庇护所，却无力打理；日晒雨淋的木门窗，我实在无力用油漆为你们提供一把‘保护伞’啊。”

小街上经常有操外地口音的人驻足点赞，“阿拉是上海人，依好。”来访者说：“我们每年都想办法，抽时间来这里看看那热爱的土屋和朴实的乡邻。每次踏上这片热土都会被浓重的历史氛围所感染。农场门前的这条河流始终在我们心中流淌着，难以忘怀。这里的一草一木依然让我们迷恋，让我们牵挂，因为这是我们的第二故乡。”每当遇到这一张张笑脸，一个轻轻的挥手，永山兄弟的心中都会感到无比的唯美和温情，如同浓浓深情扑面而来。

几十年时间过去了，永山兄弟已从青涩走向成熟。他的古道热肠，被南来北往的上海知青广为传诵，在这里他们可以观光、小憩、喝杯香茶。永山也会把远方的客人留下来，炒上几道小菜，喝杯小酒，一叙衷肠，客人们总是被他的热情和毫不掩饰的情感，久久地感动着。“有朋自远方来，不亦乐乎。”夕阳的余晖给知青小街披上蝉翼般的光彩，灯火阑珊处，永山兄弟送走了又一拨上海客人……



幸福舞狮人

董汝涛 摄

青春怀想

取暖

仇育富

我小时候寄宿在学校，大多数的同学和我一样，都是离开了父母寄住在学校的。冬天冷，学校条件差，最痛苦的事就是手脚上起冻疮，冻得红肿时是最让人哭笑不得的。晚上手暖和了，那个要往肉里抠也不能止痒的滋味至今难忘。天气太冷，冻疮破了皮则更难看，各人有各人的偏方，但实用的不多。因而一到冬天只有注重预防，这预防的最好办法也就是相互取暖御寒。

现在想起小时候还真的是经得起冻，那时的冬天气温正常在零下七八度，小沟小河里的冰是一天增厚，直到冰上能跑人、能骑车，但室内无取暖设备也一样能把一年年的冬天熬了过来。冬天虽冷，但总有办法解决，在寒冷的冬天人人都有自己的一套取暖方法。比如说找个盐水瓶子，灌满热水带到学校去捂手，勉强还能抵御下寒冬。手暖和了，坐在教室里一堂课下来，脚肯定是冰凉，一下课大伙儿赶紧往教室外面奔，有太阳的日子就挤在一个背风处晒着太阳。两手交叉在老布棉袄的袖筒里，走到同学面前去碰一下、挤一下，你

挤我，我挤你，其他人也跟着来凑个热闹，这样挤来挤去能挤成一条长龙，课间的十分钟能挤得满头大汗，从脖子里往外冒热气。还有的就是去预先划好的“工程”图案边相互开战，决定胜负，这是个力气活，比的是力量，比的是速度，还有技巧，“工程”打得好的人是同学们心目中的好汉，甚至还会受到弱小同学的崇拜。女同学则会拉起橡皮筋，三五个一起跳，然后轮番上阵，十分钟的时间保准也能把整个身子变得暖和和的。此外还有“斗鸡”的，各抱起一条腿，用膝盖相互顶撞，谁的脚步落地谁就先输。不管用什么方法变着戏法去玩，目的只有一个，那就是为了取暖。在这花样百出的游戏过程中，同学之间的感情和凝聚力、向

心力都会增强，老师在管理学生上也省心。

寒冷是自然规律，人是无法去改变它的，但这寒冷也带给人们一些乐趣，比如在冰面上跑就是小伙伴们最乐于冒险的一桩事，任凭老师家长再三警告，但还是我行我素，甚至还专门找来自行车在冰上练车技。再就是对打雪仗也是乐此不疲，打完了雪仗也顾不上雪的冰冷，几个人一起堆起了雪人，变着戏法给雪人戴上帽子，用毛笔画上五官，添上胡须。更有甚者是一大早就在女生宿舍门口堆雪人，集中大家的智慧，群策群力，各显神通，匆忙完成“杰作”。当这些女生起床开门看到后必定是发出阵阵惊叫，接着她们便从里面端出一盆洗脚水往雪人身上一泼，辛辛苦苦堆起来的雪人顿时变得面目全非，躲藏在一旁的小伙伴们既有开心又惋惜。

几十年的时光中，冬天的游戏各有各的不同，在孩童时期的童趣幼稚而难忘，多少年后对那时的人和事依旧是回味无穷，这些童年的趣事快乐着自己，温暖着大家，还温暖着自己的身体，同样也温暖着童年时的心。

月后，野麻菜自然发酵后，亚硝酸盐基本消失，就可食用了，酸麻菜中富含膳食纤维，能增进肠胃消化。

用野麻菜制作的三腊菜风味独特。相传施耐庵写《水浒传》日日以三腊菜佐餐，一顿无此菜不欢，时至今日三腊菜已成为大丰白驹的一道名菜。做三腊菜的时令性极强，需选“进九”后的三九天气。将野麻菜择干净后，用绳子串起来，悬挂在朝北的背阴处风干，特色逐渐渐暗淡，呈浅绿，即可做三腊菜了。将风干的野麻菜洗净、切细，加些盐、油、糖、芥末、姜米，用文火慢慢地炒，三成热即可。盛出来，用筷子摊开，凉透，拌上麻油，加些切碎的萝卜干，装瓶，压实，密封存放20天后即可食用。三腊菜绿如翡翠，带点白色，吃在嘴里一股腊香。长期食用，能去体内油脂，解酒通肠，祛寒止痛，开胃通气，有疏肝理气、增强食欲之功效。

野麻菜属纯天然，无公害。如今，宴席上、超市里也少不了野麻菜。一碗用野麻菜烹制的菜肴，在任何美味佳肴面前，毫不逊色，它大大方方、堂堂正正登上大雅之堂，凭的就是一种天然、一种纯真、一种淡定、一种质朴、一种独有的风味。

三天洞，我魂牵梦绕的地方

石月平

三天洞，连着鸡头岭，挨着水阳江；三天洞，满山杜鹃，花开芬芳；三天洞，泉水叮咚，四季流淌；三天洞，树林茂密，花果飘香；三天洞，历史悠久，声名远扬。

三天洞，50年代，来了一群抗美援朝凯旋的将士，建造了一座座儲存弹药的库房。从此，铁打的营盘，流水的兵。每年都有一批热血青年，参军入伍，从祖国的四面八方，来到三天洞这种奇而美丽的地方。

他们肩负使命，胸怀理想，手握钢枪，放哨站岗，恪尽职守，保卫库房。他们白天搬运，夜晚通风，防潮降温，悉心照顾，保管弹药，就象呵护自己的婴儿一样。他们发送物资，押运弹药，到部队，到海岛，到边疆，打击一切敢于来犯的豺狼！

三天洞，在那里，我们留下了军旅生涯的足迹；三天洞，在那里，我们度过了激情燃烧的岁月；三天洞，在那里，我们奉献了青春年华的美好时光！

那一段青春，让人热血沸腾；那一段感情，让人刻骨铭心；那一段历史，让人终身难忘；那一段旋律，总在心中回荡！

如今，我们已告别军营；

如今，我们已天各一方；如今，我们已年过花甲；如今，我们已两鬓染霜；如今，我们已步履蹒跚；如今，我们已儿孙满堂。

但是，我们忘不掉，忘不掉，三天洞，我们曾经战斗生活的地方！

忘不掉，我们吃饭的食堂，生活的营房；忘不掉，我们站岗的哨所，训练的操场；忘不掉，搞生产，下水田，插秧秧；忘不掉，跳木马，爬高杆，翻越单双杠；忘不掉，班务会，连点名，睡觉床挨着床；忘不掉，嘹亮的军号，在山谷回响；忘不掉，我们一起摸爬滚打情同手足的战友；

忘不掉，我们朝夕相处亲如兄弟的班长、排长和连长！

部队是一所大学校，确立了我们人生的信念和理想！

部队是一个大熔炉，锻炼了我们顽强的意志和品格，把我们百炼成钢！

三天洞，我朝思暮想！三天洞，我魂牵梦绕的地方！

改革开放成就海聆梦想

张 丰

从改革开放春天里沐浴灿烂阳光从改革开放精神中汲取无穷力量从改革开放进程中获得发展机遇从改革开放大潮中激发创业梦想

1992年春潮涌动，心潮激荡海聆梦梦想萌发，萌芽成长邱建林、倪晨夫创办首个家纺企业将创业初心写在改革开放的旗帜上

2004年，大丰海聆梦家纺公司成立海聆梦在编织梦想的日子里启航给海聆梦产品取名“蜜月”让企业文化品牌充满浪漫和时尚

2017年，海聆梦智能家居成立奋战300多天全面竣工、刷新产量一年时间再造一个海聆梦将建设和投产的奇迹传扬

拥有国际最先进的全自动家纺生产流水线力争成为领先全球的家纺制造商拥有全球最大的富帘智能个性定制柔性生产线

投资启用件套、被子、富帘等智能专线和立体仓

经过26年海聆梦人全心投入，匠心织造

海聆梦家纺跨越发展，产销两旺内销、外贸创历史新高出口产品远销30多个异国他乡

织机啾啾，丝线交汇成经纬朝晖夕阴，彩匹堆叠成霓裳海聆梦是纺织历史文化长河中的美丽浪花在改革开放再出发的征程中尽情绽放

向百名改革先锋学习以百名改革先锋为榜样在时代大潮中书写时代传奇在高质量发展中争当领头羊

海聆梦敢为人先用大胆地试，勇敢地改开拓时代梦想海聆梦何惧艰险用积极应变、主动求变顺应时代梦想

海聆梦不懈奋斗用拼出来、干出来拥抱时代梦想海聆梦逐梦前行在走得更稳、走得更远中奋进时代梦想

站在改革开放新的起点上以改革开放姿态接力奋斗、奋力图强在走向中华民族伟大复兴征程中用海聆梦想托起中国梦

诗三首

陈 伟

冰魂血魄

一尘不染泥中藕，两袖清风水中花。山不争高自及天，水流成海惟善下。甘雨含情荣万物，东风着意暖千家。我若害人人害我，他难容你你容他。

阳煦山立守初心

胸无俗虑心安泰，家有良规子俊贤。遇事虚心观一是，

与人和气察群言。乐在黎民欢乐后，忧于邦国患忧前。阳煦山立守初心，冰清玉润留芳名。

母校

串场河畔草凄好，民风淳朴众勤劳。人杰地灵尚教育，生源优秀皆称道。治校严谨皆草小，言传身教基础牢。英才涌流出草中，桃李芬芳满枝梢。

友情在线

文友梦然

周亚峰

博客结识梦然已六年。她的诗歌写得非常出色，散文和小说也写得很好。梦然低调，几年后我才知道，她是安徽省作家协会会员。她的博客平均每月更新十次，诗词多发发表于诗刊、报纸，小说散文常见诸文学期刊和新浪首页，当属高产作家。

前几天，我去九华山旅游，行前网上订了一张苏州至铜陵的高铁票，但总觉得山上庙宇众多，有个当地朋友详述行走路线才好，于是想到了梦然，因为她博客里曾说家乡在九华山附近。发纸条请梦然“编程序”，没想到她非常热情，问了电话号码，直接拨打过来，执意要我到池州，说她会安排人做我的向导。

那天下午，车到池州，梦然丢下手头工作，亲自打车接站。然后，把我带到一个古色古香的茶楼，品尝当地名茗——九华佛茶，还请来当地几位资深文化人陪我喝茶。文友相会，一见如故，我们边品茶边谈论写作，更多的是讨论诗词。梦然对写诗的感悟令人惊叹。她说，写诗靠灵感，捕捉那一瞬间的思想火花。那种突然闪现的好句子，是枯坐灯下怎么苦思冥想也寻找不到的。她举例说，我写小草，会坐下来对草凝视，幻觉中我就是一棵草，我在乡村长大，虽进城多年，但本质还是草根，这么一想，就把自己完全溶入了小草的思绪情怀。原来写诗需如此投入，真让我长见识了，难怪梦然的诗写得

好。交谈中，梦然的多才多艺更令我惊叹。她不仅擅长文学创作，对书法和绘画也颇有造诣。应我要求，她取来几幅自己的书画作品供我欣赏。很难想象，那么老到的书法和精妙的画，出自一位年轻女作家之手。池州朋友告诉我，梦然的先生是当地文化名人，她的成就，一半靠天赋，一半凭努力。

晚上，梦然设宴款待。她点了一桌皖南特色菜，足有半米长的鱼，是刚从太平湖水库捞上来的，味道异常鲜美。还有荠菜和米粉做的小饼，吃得满口生香。每上一道菜，梦然都亲自给我夹菜，那种厚重礼节，足见皖南人热情好客，也尽显梦然谦逊恭让之人品。

野麻菜是苏北平原上特有的普通野生植物，其貌不扬，却给人以美的享受。我与野麻菜结缘，始于上世纪六十年代初。那年夏天，家乡洪涝灾害，庄稼颗粒无收，好多人家揭不开锅。一天，母亲递给我一只小竹篮和一把小铲锹，“走，跟我去挑野麻菜。”站在田埂上，我看到灾后的田野泛着白白的盐霜，地里的庄稼全淹死了，唯有野麻菜在顽强地生长，挑回家的野麻菜既当菜，又当粮。

野麻菜耐涝抗旱，外形有点象雪耳蕨，叶色绿里透紫，叶边呈锯齿形，茎和叶子有短粗的绵软的刺毛，既嫩又脆。我发现，出芽早、生长快的野麻菜在初冬就开花了，开着淡黄的金色的小黄花。即使在严冬也不会凋谢，越是寒冷越能开出俏丽的花朵。野麻菜开花，虽然与百花争春，但不与百花比艳，而是在寒冬里默默地开放，且开得安安静静、平平淡淡。野麻菜花的美，只有用心去触摸才能感受到。野麻菜初夏结籽，籽呈黑色，比油菜籽细，榨出来的油金黄亮丽，清香扑鼻。但乡亲们舍不得全部收割野麻菜籽，总是留一些让它们“传宗接代”，自生自长。

挑野麻菜，最好选在初冬。经霜打过的野麻菜，做成的菜肴更有麻菜

乡野偶拾

野麻菜

戴文华

香味。霜降后，晒谷场、马路边全是一片一片的墨绿。这时的苏北大丰乡村，简直是野麻菜的海洋。悠悠卯酉河水赐予大丰鱼米之乡的富庶，人们在绿色的海洋里陶醉。

用野麻菜腌制的咸菜，色泽金黄，鲜嫩香脆。先切除根，择掉黄叶，洗净，沥干水，在阳光下晒一天，可见切碎，只见菜刀下面野麻菜汁四溢，把双手和砧板染成了墨绿色，一股麻辣味直冲双眼和鼻腔。切完后，撒盐适量，反复揉、拌，腌制两天后，用纱布袋装入，用力挤、压，挤掉卤液，将野麻菜装进小坛或瓶子，密封半年即可食用。揭开瓶盖，一股清香弥漫开来，尝一口，鲜美无比。

用麻咸菜炒肉丝、蒸腊肉、烧豆腐、烧豆瓣蛋花汤，或与肉和馅做包子，吃起来香喷喷。大丰有一道名菜叫麻咸菜烧肉，用五花肉烧麻咸

菜，将肉炖得酥烂，麻咸菜吸收了肉块之腴，肉块得野麻菜之香，相得益彰，肥而不腻，单吃里面的野麻菜，就叫人放不下筷子。大丰乡土名肴麻咸菜煮小鱼，更是鲜美无比。锅里放入少许油，将小鱼煎一下后，洒点料酒，放入姜、葱，适量水，烧透后放入麻咸菜，盖上锅盖焖一会，可见锅沿四周雾气弥漫，那野麻菜香味和小鱼鲜味随着雾气冒出来，溢满一屋子。一大盘麻咸菜煮小鱼，小鱼渗入了麻咸菜清香，麻咸菜和小鱼的香味得到了提升。

用野麻菜制作酸菜更开胃。将野麻菜挑回家，择洗干净，晒干。烧好开水，把野麻菜放在锅里焯一下，捞出用凉开水冲一冲，水分沥干后，码缸装菜。码一层麻菜，就撒一把盐，把野麻菜踩实，再继续码野麻菜。装满缸后，用大石头压上。两个