



深山里的 甜蜜 事业

本报记者 王妍 实习生 江小芳

金秋十月,密云深山中的土蜂蜜进入收获时节。走进罗塔坪乡榔榔坪村,山林间的蜂蜜已经酿完了一年的口粮,当地采蜜人也开始忙碌起来了。

在采蜜人汤霞俩姐妹的带领下,我们沿着用石子铺成的山道,拾级而上,穿梭茂盛树林,拨草寻路。

一路上,山脚下、崖壁下的大小不一的圆木桶格外引人注目,近看桶上还遮盖着废旧的铁锅、发黄的纸壳,或是厚木板、杉树皮。采蜜人介绍说,榔榔坪村的植被覆盖率高,生态环境良好,在每年的2、3月份,当地养蜂采蜜的村民会把这些诱蜂桶用蜂屏渣煮后晒干,再放到能遮阳挡雨、不长草的岩壁下,吸引野蜂钻进桶里产蜜。

这些野生的精灵,常年活动于蜿蜒岩壁中,汲取百花精华,经过日月凝辉,最终出色泽金黄、口味独特、纯净无杂的蜜。目前,榔榔坪村周边山上有200多个诱蜂桶,最高在千米的高山崖壁下。

用诱蜂桶养蜂采蜜是我们这里的传统,这些技巧都是祖祖辈辈传下来的。我的祖父以前就是靠采蜜维持生计,我们依山而居,世代传承。汤霞告诉记者,采蜜是她们家里一项重要的收入来源,而深山崖蜜之所以纯度高、营养丰富、珍贵稀有,是因为采蜜人一年才收取一次。

为确保土蜂的产蜜数量和质量,她们必须每个月定期来山上检查这些诱蜂桶,防止它们受蜂王、棉虫等外界因素影响。近年来,汤霞俩姐妹已收取蜂蜜数百斤,收入十分可观。

由于榔榔坪村距市区较远,村里部分养蜂采蜜的村民大多都是做些周边农户的交易买卖。为了扩宽销路,汤霞俩姐妹分别创立了自己的蜂蜜品牌并转向网络电商销售,目前已把榔榔坪村山崖间的土蜂蜜销往到哈尔滨、广东、吉林、北京等地区,蜂蜜产业也逐渐成为了他们增收致富的甜蜜事业。



这里的串串火锅, 很巴适

李成义

自行车、黑板报、搪瓷杯,这些物件承载着多数人对校园生活的记忆。怀旧成为潮流的当下,我们的生活中,几乎处处可见多年前的时代元素。在大大小小的餐饮店中,人们一边品尝美食一边打卡怀旧记忆。

10月初,连绵不断的秋雨过后,张家界天气骤降,凉意袭人,正是吃火锅、串串最舒服的时候。生活中,从来不缺擅长于发现美食、品尝美食的人。路过镇中心泊富广场一个名为遇见校花串串火锅的店铺,店门外放着两台游戏机,感兴趣的客人们会坐下来玩玩街机游戏。

店内四周的墙壁上,绘满了以小卖部、教室、黑板、校园小径为内容的墙画,有的客人忙着涮火锅,有的则赶紧拍照打卡发朋友圈。店长偶尔会用地道的四川话跟客人沟通,配上川菜、火锅,使得这里的川味儿倍增。

一张八仙桌,一壶凉

茶,几个搪瓷杯,入座沏茶,茶香满溢。这茶是按照比例泡制而成,能祛火解腻。店长说,除了用来喝,火锅锅底的汤水就是这道凉茶,用它来煮火锅,一定程度上可以起到下火的作用。

火锅煮沸,红汤冒出泡泡,拿起加长版的筷子,夹起郡肝、鲜毛肚、鸭肠等食材涮个几十秒就可以开吃啦。那爽脆的毛肚,嚼劲十足的郡肝,带上香味浓郁的汤汁儿,口腹的饥饿感在入口的一瞬间得到满足,回味悠长。食材架上,摆满了芹菜牛肉、泡椒牛肉、鹌鹑蛋、千页豆腐等各色串串,让人欲罢不能。

吃得正酣,店员端上了一盘造型独特的肥牛。配菜时,师傅将一片片肥牛围成了一个裙子,点缀在了校花人偶的服装上,因为这独特的摆盘,它有一个美丽的名字——校花肥牛,在其它城市的品牌连锁店,得到网红大

咖的鼎力推荐。

压轴登场的菜品是一盘鲜红色的牛肉,店长自豪地说,这是镇店之宝,每天限量供应,市场上的一头牛只能割下几斤这样的肉。肉的位置恰好在牛尾附近,肉质尤为鲜嫩,放下火锅只需涮15秒就可捞起来品尝。

天气日渐寒冷,约上三五好友,在充满校园记忆的火锅店吃着麻辣鲜香的串串,回味青春岁月,也是相当巴适。

