

## 七日談

（北京篇）

天下人都愛這嘉興，煙柳畫橋，風簾翠幕，它活在歷史拱圍的厚土中，更活在新時代生機盎然的潮湧裏。浙江嘉興自三國時期便有了「禾城」的美譽，此地因生長着茂盛的禾苗而被命名為禾興，後又改稱嘉禾。且看《嘉禾志》，「野稻自生，一莖九穗」，在宋代已然成為嘉興祥瑞的象徵。

最是人間四月天，我再一次來到浙江，從京城到嘉興，乘坐高鐵半日即到，走出嘉興高鐵站，樹木蔥蘢，四月的樟樹已是新綠滿枝，連續多天去到嘉興的南湖天地，湘家蕩、棲鳳埭、胥山村、竹林村等多個鄉村，非常明顯地感覺到城市與鄉村已融合於一片藍天下，那美妙的水鄉風情依然，但卻是城市鄉村建築融為一體，田野市井儼然相互映襯。在我走訪的村落裏，聽到一個個村民自信的談吐，從「面朝黃土」到「數字耕讀」，他們今天已經完全不是傳統意義上的農民，可稱企業家、農場工人、店主，也可稱工程技術員、設計師……總言之，城市裏的職業在鄉村可以找到相應的位置，而鄉村人也同樣走進城市，從事這些不同的職業，甚至成為這些行業的領頭人。

嘉興演奏着城鄉統籌的和美之聲，實現了二十年前預期的——嘉興完全有條件成為全省乃至全國統籌城鄉發展的典範。嘉興在這些年裏以「一張藍圖繪到底」的努力，將城鄉二元結構的「剪刀差」鍛造成共生共榮的「連理枝」。嘉善縣繆家村的聯排別墅群與千畝智慧農田毗鄰，桐鄉崇福鎮的農創園裏，「九〇後」創客用AR技術還原古代構李種植場景，烏鎮互聯網國際會展中心的5G信號線繞在青

## 為什麼「城鄉統籌」看嘉興

葉梅

磚黛瓦之間。

為什麼城鄉統籌要看嘉興？

看的不光是宜人的風光，平湖廣陳鎮的「共富菜園」，智能滴灌系統根據土壤濕度自動調節水流，區塊鏈溯源讓每一顆草莓都有「數字身份證」，而帶給人們更多思考的是創新和變革。農戶「帶着承包地進城」的創舉，讓農民成為城鄉要素流動的「雙向受益者」。另一重維度的流動是人才，農創園為創客提供「生產孵化+生活配套」的全鏈條服務，新農人帶着物聯網技術返鄉，政府聘請「鄉村振興規劃師」，培育「善農客」領創聯盟，讓城市人才「下得去、留得住」。在嘉興，城鄉不再是人才的「單向漏斗」，而是形成「城歸雁陣」與「新鄉賢」的良性循環。

工業與文旅的跨界融合，是嘉興產業振興的縮影，全市已建成十三個省級特色小鎮，二百三十八個「淘寶村」，形成「一鎮一業、一村一品」的產業矩陣。走進嘉善巧克力甜蜜小鎮，彷彿踏入現實版《查理和巧克力工廠》，智能化生產線與奇幻研學空間有趣銜接，孩子們在AR導覽中探索植物奧秘。「藍色糧倉」將光伏板與魚塘結合，實現「板上發電、板下養魚、塘基種稻」的生態循環。秀洲區的「農業大腦」平台實時監控二十萬畝農田，病蟲害預警準確率達百分之九十五。這些創新讓傳統農業蛻變為「綠色銀行」，農村居民人均可支配收入連續多年居浙江首位。

公共服務的普惠之網遍布城鄉，在鄉鎮衛生院，村民刷醫保卡即可享受三甲醫院專家遠程會診，村莊實現「十五分鐘文化圈」，村史館、非遺工坊成為新的文化地標。教育醫療的

◀浙江省嘉興市南湖風景區一景。  
新華社

了西湖邊的美術殿堂，還走進了歐洲的畫展。我細看了他的那些色彩絢爛的畫作，他畫的是魚、桃子、稻穀，無邊的田野，也畫了村民們住的別墅一般的小樓，房前屋後的樹木花草，是生活的寫照，也是鄉

村的美好。又有一些農民畫家，聽說我們的到來，便聚集在村裏的畫室裏，依我看那畫室的雅緻絲毫不亞於城市的文化場所，我們坐在一起，聽他們聊到了各自的繪畫經歷，約好下次再來看他們即將舉辦的畫展。告別之後，眼見他們一個個開車離開，因為剛剛的交談，讓我確信他們在二十年前是種地的農民，而今天則是農民畫家。

行走在二〇二五年的嘉興，城鄉融合的狀態處處可見，農民白天在智慧農場工作，夜晚在湖畔劇場表演；城市人白天在大樓裏上班，夜晚在鄉村綠道上漫步……城鄉統籌已從人們的設想轉化為可觸摸的生活圖景。中國城鄉關係的「嘉興答案」告訴人們，城鄉統籌不是簡單的城市擴展，而是城鄉的共生共榮，城鄉文明的相互滋養。或許，這就是新時代的《富春山居圖》，山水相依，城鄉和美。

## 四月槐事

儲存進冰箱，任何時候拿出來招待貴客都是一道特別的風味。有經驗的巧手會焯水晾乾，裝進封閉的玻璃罐，慢慢儲存。焯水後的槐花顏色變成玫瑰色，存放在玻璃容器裏，乍看像一罐燦燦的寶物。只要密封嚴實，無論幾年都不會變味。年冬臘月裏，想品嚐下春天的味道，拿溫水泡脹剝碎，配了肉泥包餃子包包子。牙口不好喜歡溫軟的長者，可以用柴豆腐細火慢燉槐花；想多道下酒菜的，可以涼拌槐花，還可以裹麵掛糊油炸香酥槐花……

除了吃，槐花泡着喝也是上佳選擇。採摘的花骨朵，去掉花梗，加了冰糖，沖入沸水，三五分鐘後，就是一杯可以祛火清熱、消炎殺菌、預防腹瀉、滋潤腸胃的天然養生茶了。營養學家介紹，經常飲用槐花，有美容養顏保護心血管的功效；醫療專家介紹，出現外傷來不及就醫時，把乾槐花搗碎敷在傷口，可以很快止血，有不錯的凝血功能。

人間芳菲四月天。槐花出現的時節，就代表整個春天最燦爛的時節來臨了，還會憶起那些採槐花的人。

父母退休賦閒在家，即便從農村進入城市生活了二十多年，仍然割捨不下祖祖輩輩傳承下來採食槐花的傳統。家鄉是座小城，步行一兩公里便可以輕鬆找到鄉下老家記憶中的大槐樹。前年清明前夕，兩位六七十歲的老人，突然想起幼時在鄉下老屋生活時槐花的清香。忍不住，便找了棵大槐樹，採摘了不少。一些送鄰居親

友，一些留着自己享用，一些快遞到三千里外的上海，我便有了口福。

太太是四川人，從不知道我們湖北人對槐花有這樣的情愫，兒女們都在上海出生、長大，也是第一次聽說，都很新奇。大家嘗鮮後還是吃不習慣，只有我視若珍寶，精心儲存慢慢獨享。

家人甚至都沒留意，我有個偶爾才使用的筆名「三槐」，源於《宋史·王旦傳》明確記載的歷史典故「庭院植三槐」：宋太祖開寶年間，趙匡胤以宰相大位誘惑兵部侍郎晉國公王佑，去打壓功高震主鞠躬盡瘁的大將軍符彥卿。王佑反勸太祖放下猜忌，被盛怒之下的皇帝貶職，遂在院子裏種植三棵槐樹。親友們不解，佑笑：槐剛直高潔，只要子孫後輩都能學槐，即使我不能位列三公，兒孫必定可以。果然，次子王旦受新帝宋真宗之約，登臨宰相大位掌權十八載，被譽為「太平良相」「宰相肚裏能撐船」；孫子王素考得進士，位列工部尚書，入史書為國家棟樑；曾孫王鞏，位高爵厚，為北宋著名詩人、畫家，與蘇軾兄弟情深，即便受其「烏台詩案」牽連被貶職依然從容淡定，蘇軾愧疚感恩特撰《三槐堂銘》記懷，盛讚王氏「美哉盛哉，鬱鬱三槐，惟德之符」。溢美之詞，萬古回響。

王佑公元九八六年逝，享年六十三歲。自他之後，槐便成了王氏子孫傳承千年的精神圖騰，槐花之美之潔之雅，便不是其他任何花草可比擬的了。

## 臨《寒食帖》

戰。《寒食帖》中的墨色時而濃重，時而淺淡，體現出書寫時的節奏和情緒起伏。當我蘸墨過多時，寫出的筆畫就會過於肥膩，失去原有的韻味；而蘸墨不足，又會導致線條乾澀，缺乏連貫性。為了掌握好墨色，我不斷調整蘸墨的量和書寫的速度，體會着在不同墨量下筆畫呈現出的不同質感。

蘇軾在書寫時，因心境的變化，字體的大小、疏密之間呈現出強烈的對比，整幅帖的結構既富有變化又不失平衡。有的



▲臨《寒食帖》。

作者供圖

自由談  
王成偉

的繁花。光看着，就覺得錦繡人間。

愛美的姑娘們常常採幾朵插在雲鬢，瞬間便能顧盼生輝眉目傳情。槐花清香，折幾枝插在花瓶裏，家裏隨便找個位置擺放，都可以春意盎然滿堂生輝。

祖祖輩輩的家鄉人，每到這個時節，都是最開心的時候。叫上二嫂喊上三妹，肩扛長梯，在一根長竹竿上綁緊一把提前磨得明晃晃的割刀，來到早已選好的大槐樹下，像猴子一樣嗖嗖爬上樹，地上鋪一塊廢舊的乾淨床單或塑膠布，有人在樹上採摘，有人在地面撿拾。嬉笑玩樂間，一枝頭一枝頭的槐花就堆滿了一地，鼓成一個小山。枝頭間、木梯上、花山旁，蕩漾了一大片豐收的喜悅和槐花獨有的淡香。

婦人們趁着新鮮，回家趕緊配着家裏自產的土雞蛋或土豬肉爆炒，就是一盤農家原生態的佳餚。也可以在土灶上輕炒後墊在米飯鍋底，盛一碗，半碗米飯半碗槐花，那種奇香順着口腔咽喉進入腸胃進入魂魄，此後無論多少年，即便遠在天涯沒機會品嚐，也不會忘掉。

剩餘大堆的槐花來不及吃，可以冷凍

如是我見  
尹畫

寒食節前夕，北京同學發給我一張「寒食十三絕」的圖片。說是老北京人在寒食節期間，為了祭奠祖先，講究三天不開火，只吃點寒食來墊補肚子。看起來聽起來，古時人過寒食節儀式感很強。今人對這個節日淡化了很多，我從小到大沒有過過這個節日。

如今，人已中年，對傳統文化的興趣似比少時濃郁了許多，習字之後更甚。想起蘇軾留有著名的《寒食帖》，不如臨摹一份，算作第一次頗有儀式地迎接寒食節。《寒食帖》，作於蘇軾被貶黃州第三年的寒食節，故又名《黃州寒食帖》。

一個春雨綿綿的夜晚，我獨自在家。展開一張四尺對開的仿古灑金宣紙，打開古琴歌單，靜心臨摹《寒食帖》。「自我來黃州，已過三寒食」，我努力模仿着東坡先生的沉着，中鋒行筆，讓墨色均勻地滲透進宣紙。

在臨摹過程中，墨色的變化是一大挑



## 市井萬象



## 「代達羅斯」

「代達羅斯：希臘克里特島的神話」特展正在北京故宮博物院舉行。展覽以古希臘神話流傳的絕世巧匠「代達羅斯」為敘事線索，將神話故事與考古實證穿插結合，分「神話」「迷宮」「青銅」「巧匠」「雕像」「遠航」六個單元講述古希臘文明的重要源頭——克里特島青銅時代米諾斯文化。

中新社

## 和牛品鑒會

柏林漫言  
余逾

隨着素食風在柏林日益增長，街頭巷尾越來越多的素食餐館，部分學校幼兒園甚至只提供全素午餐……有

牛，精心飼養的頂級和牛——尾崎Ozaki和牛。

我一邊看手上的簡介一邊聽主持人在大屏幕前講解了和牛的相關知識，然後是專業廚師現場展示和牛各個部位的質地和如何分解。廚師拿出一整塊和牛「腎尖肉」，讓我們摸一摸。這塊肉的面上雖然是一整塊脂肪，但這塊脂肪中軟的部位一般不適於食用，而硬的部分卻是可行的。接着他又展示了不同部位不同紋路的和牛該如何切，切下來的牛肉片有的很有韌性，讓我們試着扯一扯，發現都扯不爛，而有的肉切下來輕輕一捏就碎了。同是牛肉，質地的區別竟然如此之大。

接下來便是大家期盼已久的試吃品鑒環節。第一道是開胃沙拉，其中沙拉醬是用水果蔬菜打成汁，做成的特製醬料。第二道是涮和牛肉，用的是牛眼肉切成薄片，在蘑菇洋葱昆布湯裏燙幾秒夾起來，不需要再額外加任何調料。看起來其貌不揚，但是口感軟嫩鮮香，刷新了我對涮肉鮮味的認知。第三道是用牛腿肉做的低溫和牛，外酥裏嫩入口即化。第四道是燒汁牛肉蓋飯，搭配上「秘製」醬料，又是嶄新的口感。最後是壓軸戲鐵板牛排，用的是頂級的部位西冷和牛排，煎到四五成熟，牛肉的鮮香加上和牛牛脂的乳香味，這正是和牛絕妙之處。

和牛肉香味飄滿整個餐館，真是不大符合「素柏林」氣質的一場盛會。