

把文明乡风“种”在田野上

俞安琪

清晨的秧田边，老农讲述的节气农谚被年轻人录下，变成朋友圈里频频转发的短视频；傍晚的康乐广场，左邻右舍登上舞台，在“村CA”的喝彩声中成为“民星”；蜿蜒的村道上，一辆辆“流动养老服务”大巴风雨无阻，将服务与温情送达最后一个院落……

在新昌，文明新风是可感可触的日常，更是深深扎根于乡土的内生力量。

乡村最珍贵的“源代码”，储存在长者的智慧与四时更迭的节律之中。新昌县针对农村“银发智慧”面临失传、年轻一代与传统农耕文化脱节的双重困境，创新推出“礼润新昌·节气有约”活动，以二十四节气为脉络，联动海内外网络达人、本地企业等多方力量，构建了“线下讲堂+线上短视频+研学体验”的立体传播网络，线上线下累计覆盖受众突破1.5亿人次，将散落的乡土记忆转化为驱动乡村文明复兴的“源代码”，实现了文化传承、人才培育与产业发展的同频共振。

这不仅是知识的传递，更是价值的重塑与根脉的接续。当老者因传授智慧而重获社会价值，当青年在节气文化中触摸到祖辈的精神世界，文明的活水便在不经意间完成了代际的输送。

新昌创新实践“四季算法”，将文明培育与自然时序、群众需求精准融合，形成“春耕、夏话、秋获、冬蕴”的全周期生长模式。

春耕文明，是播种希望。在七星街道杨梅山村，志愿者手把手教村民将厨余垃圾制成环保堆肥，让生态理念在春耕时节扎下根。夏话文明，是交流与关怀。遍布城乡的“清凉驿站”“爱心冰箱”，用一杯水、一片荫凉传递着城市的温情。秋获文明，是分享与共富。“善行天姥”慈善活动汇聚千万善款，惠及数万困难群众；“浙江好人”摇着轮椅登上宣讲台，将自身经历化为激励人心的光芒。冬蕴文明，是守护与蓄力。“乡理乡亲”服务集市全年无休，将义诊、义剪、关怀送到百姓身边。

“四季算法”让文明实践如呼吸般自然，深度

嵌入了群众生活的肌理，也将“礼润新昌”的县域品牌融入城乡肌理，打造出了兼具诗意与实效的县域样本。

如何激发村民的主人翁意识？新昌的答案是：搭建“零门槛”的舞台，让每个人都成为主角。“全民文化大比拼”（村CA）应运而生。从村社海选到县级总决赛，动态表演与静态艺术双线并举。三年超300场赛事，吸引20余万民众从“纳凉看客”变身自信的“舞台民星”。

支撑这场全民“狂欢”的，是一个下沉的专业网络。60余名“文艺村长”“文化管家”和超过5000人次的文艺骨干，通过“1+N”包联机制，将专业辅导送达基层。在七星街道石柱湾村，文化特派员丁奇组建的“天姥兵锋筑梦连”文明实践志愿团队，带领退役军人、村民登上更广阔的舞台。“米海茶议事会”“兵娘舅”“乡风解忧铺”“好人工作室”等平台，都让群众从旁观者变为策划者。政府不再是文明实践唯一的“导演”，而是变成了“舞台总监”和“规则设计师”。

文明实践不是政府的“独角戏”，而是全民“协奏曲”。在新昌，政府推动的“要你做”，已悄然转化为社会协同、全民共创的“一起做”。

在新昌这个山区县，一张覆盖全域的温情守护网正越织越密。针对高达30.5%的老龄化率，县、乡、村三级养老服务网络高效协同。村级“时间储蓄”互助养老充满巧思，服务他人的文明积分可兑换实物，让邻里守望可持续。乡级“乐龄大巴”作为移动枢纽，将理发、理疗等专业服务精准送达每个山村。县级“天姥管家”智慧平台则是中枢大脑，老人一键呼叫或手机点单，即可享受便捷服务，累计完成的27万单服务，满意度高达98%。

对青少年的关怀，则贯穿于“春泥计划”的生动实践。在“榜样陪伴”系列活动中，“新昌好人”与孩子面对面，分享故事、赠送承载希望的“美德种子”盲盒。青少年们在非遗体验中感受匠心，在唐

诗之路讲堂里浸润诗意。这种“老有颐养、少有所育”的温暖格局，让文明的温度触手可及。

新昌巧妙地将文化活动的“高人气”，转化为乡村振兴的“新动能”。“村CA”的赛场周边，总是环绕着热闹的农特产展销区。一场文化赛事，同时也是一个消费助农的集市，2024年累计带动销售超1000万元。更具创新性的，是文化礼堂“创业联盟”模式。昔日功能单一的文化礼堂，被植入品牌、旅游、电商等多元业态，变身乡村创业的孵化器。首批8家联盟礼堂为村集体增收超300万元。

文明风尚与产业升级同频共振。达利丝绸将蚕桑文化与节气结合，打造独特的工业旅游线路；本土网红林小白助力推出“跟着节气游新昌”主题游戏；全国巾帼好网民“酒鬼小莉”制作“秋分酿酒”“寒露食蟹”等视频助力新昌节气文化“出海”；网络达人、港澳同胞、外国友人在“浙礼·天姥好乡风”活动中沿着巴士共富专线，沉浸式感受新昌乡村的文明新风与山水魅力。

夕阳为连绵的群山镀上金晖，“乐龄大巴”完成最后一站服务，载着温情缓缓归程；康乐广场的歌声与欢笑渐渐融入静谧的夜色。

在新昌，文明乡风的表现形式各异——有时是一堂田间的节气课，有时是一场全民的才艺赛，有时是一次准时抵达的上门服务……从“破旧立新”的乡风宣言，到“四季算法”的生动实践，新昌的文明乡风建设，已从外在的“送”，转变为内生的“种”。

它证明，真正的精神文明建设，不在于建设多么宏大的场馆，而在于是否激活了人们内心的热爱，是否连接了代际间的情感，是否让传统智慧在当下生活中重新“开机”。

新昌，正以乡土为基，以人为核，积极运行着一套激活乡村、通向未来的“文明新程序”，一幅以山水为卷、以民心为笔绘就的文明新图景，亦在浙东的田野乡间缓缓铺展。

领略“白帝城”

(散文)

石旭东

“朝辞白帝彩云间，千里江陵一日还，两岸猿声啼不住，轻舟已过万重山”。诗仙李白的这首诗可谓家喻户晓，老幼皆知，我也从小能背诵。每当吟诵起这首诗的时候，我的眼前便会浮现出一副波澜壮阔的图景：滚滚长江水，巍巍白帝山，白帝山上白帝城：烽烟缭绕，鼓角相闻；白帝城内白帝庙：悲声切切，托孤话别……领略白帝城已是我多年的愿望，如今终于去重庆登上了“黄金三号”游轮，汽笛一声长鸣，顺着当年李白乘坐“轻舟”的踪迹，穿越长江三峡，实现了梦寐以求领略白帝城的愿望。

白帝城，地处瞿塘峡口长江北岸的白帝山上，东望夔门，南与白盐山隔江相望，为西汉末年公孙述据蜀时所筑，据记载，其防御工事十分复杂考究，有“城连城、城中城、城外城”之称，具有强烈的军事堡垒特征，足见其历史上战略地位之重要。如今，随着“三峡大坝”的赫然矗起；正如伟人毛主席所说：“更立西江石壁，截断巫山云雨，高峡出平湖”，“神女”也为之惊呆了。虽则白帝山现已成为江中的一个岛屿，然而雄姿依然，古迹可寻：山上彩云飞渡，山下惊涛拍岸，青山绿水相映，“秋水共长天一色”，更让人浮想联翩，遐思邈远。

穿过338米的江上“风雨廊桥”，便可徒步攀登白帝山，白帝山海拔为238.85米，俯身拾级365步陡峭台阶便可到达“白帝庙”，白帝庙为白帝城建筑群的主要建筑。先前，明良殿供奉的是公孙述塑像，明朝时期改为供奉刘备、诸葛亮、关羽、张飞等塑像，再现当年三国纷争的风云，成了蕴酝三国时

期历史、文化的艺术殿堂，唯其如此，才招致李白、杜甫、白居易、刘禹锡、苏轼、陆游等一大批唐、宋著名诗人亲临为其赋诗作词，又致使白帝城精华荟萃，成为一座耀眼的诗城。四大古典名著之一的《三国演义》，是我国古代文化的瑰宝，三国故事，妇孺皆知，耳熟能详，交口称颂；刘备为替桃园结义兄弟关羽报仇，于公元221年率军伐吴，在夷陵之战中被东吴陆逊击败，退守白帝城，自知时日不多，便在白帝庙向丞相诸葛亮托孤，刘备对诸葛亮说：“君才十倍曹丕，必能安国，终定大事，若嗣子可辅，辅之；如其不才，君可自取。”诸葛亮泣拜刘备表示：“臣敢竭股肱之力，效忠贞之节，继之以死。”“托孤堂”上的塑像栩栩如生：刘备扎头巾斜躺面对诸葛亮，面色凝重，忧心切切，其嗣子刘禅跪拜诸葛亮膝下……当年刘备托孤，君臣相知的信任与治国远见呼之欲出，跃然堂上，令人唏嘘赞叹。可惜的是扶不起的“阿斗”刘禅最终还是降曹辜负了其父的一片苦心！然而，诸葛亮忠魂不灭，“鞠躬尽瘁，死而后已”的忠心大义可歌可泣，永垂千古，流芳百世，万人敬仰！后人专门将其塑像供奉于“武侯祠”祠中，并以杜甫的诗句为联：“诸葛大名垂宇宙，宗臣遗像肃清高”。这是对诸葛亮最高的评价，也是诸葛亮受之无愧的无上荣耀。

悠悠白帝城建筑在滔滔大河长江畔的巍巍白帝山上，犹如一粒璀璨的明珠镶嵌在祖国的大好河山，领略白帝城不仅是领略祖国的美好河山，更是领略祖国的辉煌历史和灿烂文化！



天姥山

浮翠流丹
(施俞琛摄)

梦里那碗油茶面

姜芽

做了一个梦。梦里，半夜十二点下班，在漆黑的长夜里赶路，一路上遇到开着的小店就进去询问，可还有蛋炒饭？某家小店，老板娘笑得和善，说蛋炒饭卖完了，还有油茶面，可要来一碗？我闻之大喜，连忙要了一碗。梦里那碗油茶面黏稠到搅不开，也忘了是什么滋味，只记得身旁的友人问我味道如何。我答，是好吃的，只是和我姥姥做的不一样。

醒来，方知是个梦。却无端想起儿时，姥姥给我炒油茶面的情景。

那是老房子的土灶台，烟囱里飘出的烟总带着焦香，混着院子里槐树的清芬，在清晨或黄昏的空气里漫开。姥姥炒油茶面，是极郑重的事，总要选晴好的日子，提前把各色坚果摊在窗台上晒透。花生是自家地里收的，颗粒饱满，姥姥坐在小马扎上，戴着老花镜，一颗一颗挑拣，剔除瘪粒和杂质。炒花生时要用小火，铁锅热得慢慢发烫，她握着锅铲不停翻动，花生在锅里“噼啪”作响，那声音细碎又清脆，像时光在指尖流淌。炒好的花生摊在粗瓷盘里晾凉，姥姥便拿起擀面

杖，在案板上一点点碾碎，力道均匀，碎粒不大不小，刚好能在齿间留香。碾碎后会捧着花生碎轻轻吹气，白色的花生皮随风扬起，落在案板边缘，像一层薄薄的雪。

除了花生，芝麻要分黑白两种，白芝麻提香，黑芝麻添色，还有杏仁、核桃，都是姥姥攒了许久的好东西，一并碾碎了和花生碎放在一起。接下来是炒面粉，这是最考验火候的步骤。姥姥总说“火急炒糊味，火慢不出香”，她守在灶台前，柴火在灶膛里燃得平稳，橘红色的火光映着她的脸颊，皱纹里都盛着暖意。面粉在铁锅里慢慢变黄，香气一点点析出，先是淡淡的麦香，后来渐渐变得醇厚，裹着坚果的油脂香，飘满整个屋子，连墙角的猫都忍不住蹲在灶台边，喵喵地叫着打转。等面粉炒到浅褐色，姥姥便把备好的坚果碎倒进去，快速翻炒均匀，油茶面的香气瞬间达到顶峰，浓郁得让人忍不住咽口水。

炒好的油茶面装在一个陶瓮里，放在阴凉通风的地方，能吃很久。儿时的早饭常常是一碗油茶面，姥姥用沸水冲泡，筷子搅几下，黏稠的香气

就漫了上来，撒几粒白糖，甜而不腻，暖乎乎地喝下去，胃里熨帖极了。有时候夜里饿了，我会缠着姥姥再冲一碗，灯光下，她的动作温柔，陶瓮的盖子掀开又合上，发出轻微声响，伴着油茶面的香气，成了童年最安稳的梦。

后来我长大了，离开家求学、工作，姥姥的油茶面成了遥远的念想。偶尔在超市里看到包装精美的油茶面，买回来冲泡，配料表上写着花生、芝麻、核桃，样样齐全，可冲出来的味道总觉得寡淡，没有记忆里那股浓郁的焦香和暖意。我知道，少的不是坚果和面粉，是姥姥坐在灶台前的耐心，是翻炒时的专注，是那柴火慢炖出的时光味道。

姥姥已经不在好几年了，老房子的土灶台早已废弃，院子里的槐树也不知被伐去了何处。可每当想起她，最先涌上心头的，还是油茶面的香气，是她碾碎花生时的身影，是她守在灶台前的模样。梦里那碗搅不开的油茶面，或许是潜意识里在寻找童年的味道，寻找那份再也无法复刻的温暖。



(鱼二摄)