

刚刚过去的暑假，不少人告别打卡式旅行，选择放慢脚步奔赴远方。循着一趟趟旅途，我们奔赴日照海滨、走进大理古城、登临南岳衡山，以寻常之心邂逅旅途惊喜，在山海和烟火里探寻文旅融合的温度。



海边听浪。

海边的日子，慢半拍

有 矣 文/图

这个暑假，家人带着两个孩子去山东日照旅居，在海边租了间民宿住了半个多月。忙着“搬砖”的我隔着屏幕都能感受到他们的快乐——海的颜色不时变换，沙子总被堆成不同形状，夜宵也每天不重样。

屏幕那边的日子，好似慢半拍。

我到底放不下，周五傍晚赶了过去。到日照时天已黑透，海风裹着水汽扑面而来，电梯口贴着乔家墩子夜市的灯牌，橘红的光亮到顶楼。推门，两个孩子正趴在地垫上拼积木，头也不抬地喊了声“妈妈”。

因为我的到来，孩子们周六要去开元森泊水乐园，理由是“爷爷奶奶不敢陪他们玩‘激流河’”。

一踏进乐园，看着粉白相间的滑梯从高处蜿蜒而下，孩子们“扑通”一声跳进浅池，溅起亮晶晶的水花，又急急爬起来拉着我往滑梯顶端跑。玩完滑梯，我们躺进“懒人河”的充气圈里，水是温的，暖意从后背漫上来，人也懒了。孩子们套着小号泳圈在边上打转，一会儿漂到我前面，一会儿又被水流送回来。懒够了，孩子们心心念念的“激流河”排队终于短了一截。坐上双人皮筏，水流猛地一送，伴着孩子们“妈妈冲啊”的喊声，整条河都“活”了过来。

晚上，我们去乔家墩子逛夜市。红牌坊亮着灯带，檐下几只螃蟹挂件，风一吹便轻轻晃动。捞汁海鲜、山东大煎饼、炒鸡、鲅鱼饺子……摊位一家挨一家，我们拣张空桌，每人都点上爱吃的小吃，不一会儿，小桌上的蛤蜊、虾、鱿鱼便堆成小山，再买张煎饼，卷上大葱和酱，咬一口，咸香扎实。夜市里人挤人，当真热闹。

周日我们去了海边。天是阴的，灰茫茫一片，海浪一下一下地扑。两个小家伙套着泳圈往水里走，海水漫过脚丫。我坐在沙滩上，看细沙从指缝漏下，看孩子们被浪追着跑回来，又迎上去。沙滩边立着两块打卡牌，白底红字写着“又一次被日出治愈”。海边的日出想必是很治愈的，可惜我们赶上的是阴天。

周日下午返程，民宿老板娘说，俩孩子住这半个月，晒得比来时黑了一圈。我细看，胳膊上果然印着道晒痕。儿子拽着我的衣角问：“妈妈，你下周还来吗？”我说还来，他便雀跃起来。高铁开动，海在身后一点点远去。手机响起，女儿发来一条语音，一段海浪声后是她的声音，说“录给你带回去听”。

慢下来的旅途

古城里的诗意烟火

裴 依 文/图

有些远方，总在心底盘桓。

云南大理于我，便是一份搁置了许久的念想。那里有山、有海、有古城，有人们向往的慢生活。一场和家人的暑期远行，终于成全了我心底埋藏已久的惦念——奔赴彩云之南的山海街巷，沉浸式感受这座小城的诗意与烟火。

大理的浪漫始于古城。巍峨的城门、斑驳的飞檐，古韵厚重，青灰色的城墙圈起一方烟火人间。走进大理古城，脚下是被行人踩得温润发亮的青石板，沧桑的老街串联起古朴民居与新潮市集，扎染蓝布随风飘荡，银器铺子传出清脆的敲打声，文创小店、非遗体验馆错落分布，烤乳扇、鲜花饼的香气从街边小摊溢出……九街十八巷

里，藏着南诏与大理国遗留下来的旧时光，更有当下松弛淡然的烟火日常。

孩子走累了，和爸爸坐在街边休息，而我则拐进了一条幽静的小巷。深浅不一的蓝布在阳光下飞扬，空气中弥漫着阵阵草木香。几位身着白族服饰的奶奶有人在扎花，有人在刺绣，宁静而祥和。原本我只是路过，却被静谧的画面深深吸引，在小院门口驻足良久。院里的大姐见我好奇，便招呼我进来，操着不太熟练的普通话给我讲解扎染工序和纹样里的吉祥寓意：“石榴纹是多子多福，蝴蝶纹代表爱情，还有‘风花雪月’纹，是对家乡的热爱……”方寸布匹间，藏着大理山水的清灵与民族文化的底蕴，更承载着白族人对生活的热爱。

在这里，扎染不仅是一门手艺，更是一种代代相传的生活方式。大姐说：“很多游客来我们这里体验扎染，还有人专门来学习，原本只是家用的技艺，现在被更多人喜爱，老手艺有了新传承。”的确，当下的旅行早已从看风景走向深体验，山水风光成就了大理独有的气质，而深厚的人文底蕴才是旅途中直抵人心的魅力所在。旅行的深层意义，也许就是打破游客与乡土之间的隔阂，让奔赴至此的游人读懂这片土地深藏的文化底蕴，让寻常烟火承载起文化的温度。如此，每一次旅行，便不再只是观赏风景，更可以浸润心灵、感知生活。

“妈妈，你在看什么？”孩子的呼唤拽回了我的思绪。

“扎染。”我牵起他的手继续前行。

夕阳掠过苍山，余晖洒满古城的街巷，灯光渐次亮起，柔和的光影笼罩着脚下的青石板路。微风吹过，草木芬芳与食物香气缠绕在一起，风花雪月的诗意散落在古城蜿蜒的小巷里。

雨母山下，吃一顿远道而来的饭

高 婷 文/图

假期就想找个地方安静待几天，朋友推荐了湖南衡阳，正合我意——就想爬爬衡山。

南岳衡山是五岳里海拔最低的一座，但“五岳独秀”的名号听了许多年，总想去看看。从南天门往祝融峰走，台阶不算长，但风很大，半路歇息时，发现来路已隐进云雾。登上峰顶，云海在脚下翻涌，远处的湘江如一条细线时隐时现。

下山后顺路去了南岳大庙，红墙黄瓦，规模宏大。大殿前的盘龙柱雕工精细，几条石龙盘柱而上，四面墙壁上嵌着历代文人墨客留下的石刻，字迹斑驳，却依然可见当年笔力。

从大庙出来，朋友推荐说雨母山脚下有家山庄，食材讲究，环境清幽。“你要是想清静两天，那儿正合适。”于是顺着山路拐了进去。门牌上写着“雨母山庄”，木门掩在树荫里。

雷小雄是山庄的主人，50岁出头，正坐在茶台前泡茶。“先喝口茶，不急。”他说。聊起来才知道，他做了20多年房地产生意，在广东广州、深圳忙了大半辈子，50岁那年停下来，一头扎进这20亩山庄里。

“山庄前后投了8000万元，别人问我后不后悔，我说后悔——后悔投晚了。”他半开玩笑地说。

晚饭我点了一道东安鸡，据说，这是西晋年间厨师误把陈醋当料酒的意外，晚清时端上宴请李鸿章、左宗棠的席面，

后由东安籍将领唐生智定名，尼克松访华时上了国宴——从乡野登堂入室，一道菜走了1000多年。

当晚，一盘薄切蒜茸刺身出现在餐桌上。“昨天下午从云南丽江发货，今天中午就到衡阳了。”雷小雄说。从香格里拉的山林到雨母山的餐桌，不过一天的光景。那晚还吃了腾冲鸡汤饭、汕头海瓜子、泉州头水紫菜……这些都是菜单上没有的，全凭当天到货的食材定。

我问：“你一个湖南人，怎么不专心做湘菜？”他说：“把最好的东西端上来，至于它是哪里的菜，不重要。”

离开衡阳那天，我又去了一趟衡山脚下，白墙黛瓦的国风街巷里烟火气很足。找了个路边摊坐下来，要了一碗衡阳鱼粉。汤是奶白色的，鱼肉鲜嫩，米粉滑爽。抬头看见远处的衡山隐在暮色里，轮廓柔和。

想起前一天晚饭时雷小雄说的话：“我工作的目的，就是好好生活。”这一趟，吃了一碗鱼粉，遇见了一个认真生活的人，听了一段千年美食的故事。也许旅行的意义，从来不是走了多远的路，而是在陌生的地方，用一顿饭、一阵晚风，留住匆忙的脚步。

舌尖上的味道



初秋，位于辽宁沈阳的中街老边饺子馆，后厨蒸汽氤氲。老边饺子传统制作技艺第五代传人郑春香擀皮、填馅、捏褶一气呵成，一枚“霜降”节气饺子转瞬成形。几乎同一时间，几公里外的王厚元饺子馆里，食客们正品尝着现点现包现蒸的虾仁角瓜饺子。

两盘饺子，两种工艺，共同诉说着中餐申遗大背景下，一门手艺与一方水土的百年故事。

1829年，河北任丘人边福“闯关东”，在沈阳小津桥搭起马架子立号“老边饺子”。第二代传人边德贵首创汤焯馅——肥瘦猪肉先焯出油香，再分次注入骨汤慢煨，汤汁浸入馅料，皮薄馅饱、鲜香不腻。2000年，老边饺子馆获上海大世界吉尼斯“世界上历史最长的饺子馆”认证；2006年，被商务部认定为“中华老字号”；2011年，老边饺子传统制作技艺被列入辽宁省级非遗代表性项目名录。

同一座城市，另一段传奇始于大车店。1933年，王书田创办“元兴大车店”，为过往行贩提供食宿，因饺子包得皮薄馅大而声名远播。1980年，其子王厚元在黑龙江创立品牌，1996年回迁沈阳。2025年，王厚元饺子馆被认定为“辽宁省老字号”；2026年2月，王厚元饺子制作技艺被列入沈北新区第九批区级非遗代表性项目名录；同年3月，被推荐申报沈阳市第十批市级非遗代表性项目。

从1829到2026，近200年时光里，一盘饺子从江湖烟火走进非遗殿堂，始终没有离开沈阳人的餐桌。

“传统不守旧、创新不忘本。”郑春香深挖二十四节气民俗，研发应季节气饺子；创作花鸟、生肖等百余种造型蒸饺；她走进社区开设公益非遗课堂，收徒20余人，随团赴俄罗斯参加展演，让东北饺子香飘海外。如今，老边饺子馆中街总店年接待游客超百万人次。

王厚元饺子的传承人则走了另一条路——建立中央厨房，将制作工艺标准化重塑，同时坚守“现点现包现蒸”的底线，发展出21家连锁门店。

一个是手工坚守与非遗深耕，一个是标准重塑与连锁扩张——路径不同，对货真价实的坚守却如出一辙。沈阳的冬天，无论是老边饺子馆还是王厚元饺子馆，每家店里都坐满食客，一屉热气腾腾的饺子，配一碟老醋蒜泥，就是地道的东北日常。

百年饺子，人间滋味。这滋味，正走向世界。



▲ 图为老边饺子。受访者供图

▲ 图为衡山风光。