

云溪：云绕雾锁处处景

记者 张大乐 夏正锋 通讯员 金显威

“三十里云溪洞”。

地处幕阜山北麓的云溪自古便是通城县三溪九港十八洞之一,东西两侧高山耸峙,绵延二三十里。而后建的云溪水库,是通城县6座中型水库之一,乃洞中精华。

多少年来,云溪以其独特的自然风光和淳朴的民俗风情,吸引众多游客前来探幽寻趣。



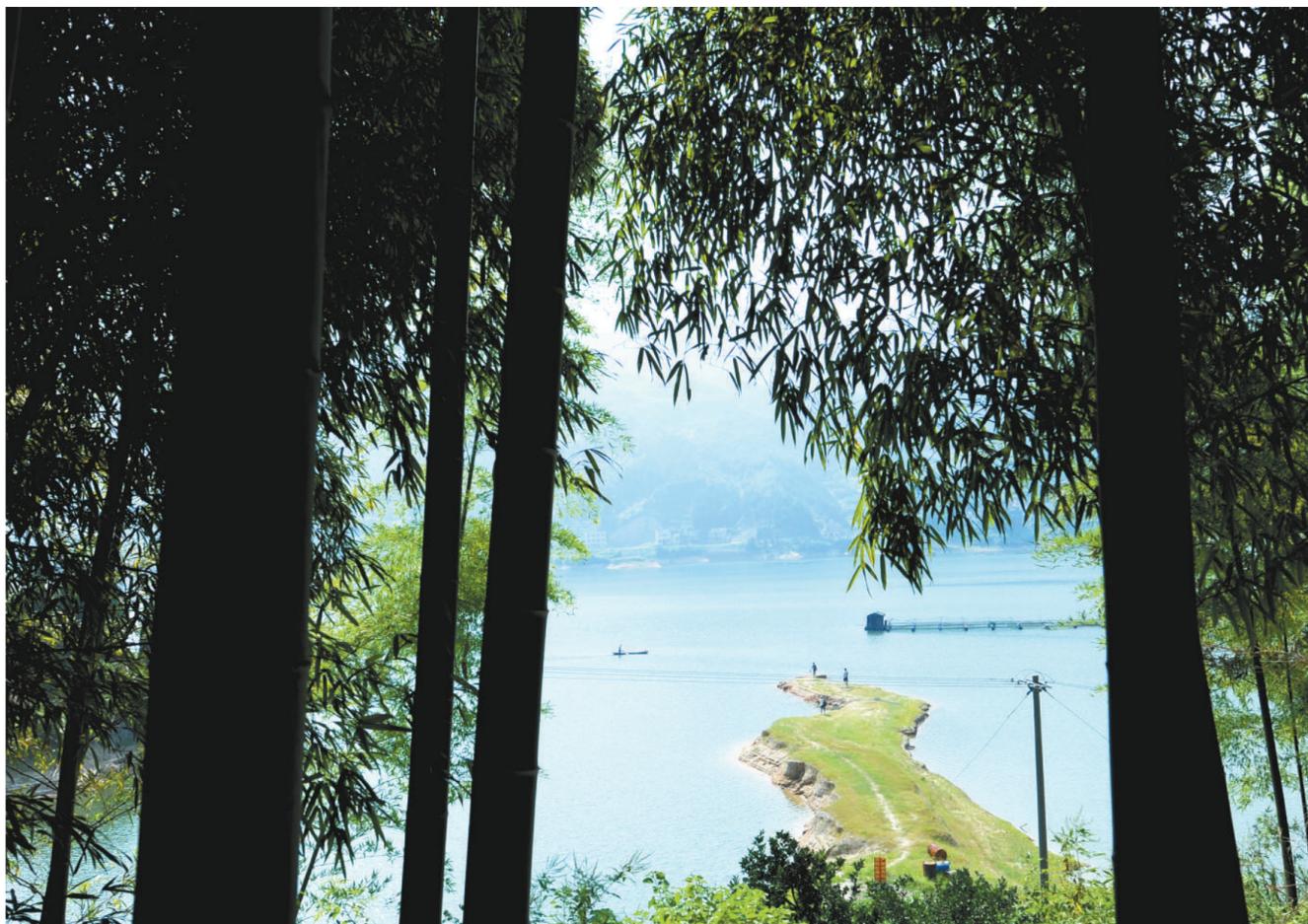
人在画中游



跌水成瀑,积水成潭



依山而建的生态宜居村



水傍山,山依水

7月13日,今夏入伏第一天。还不到上午10点,天气已经热得让人受不了。

我们在镇干部的的带领下从关刀镇出发,沿着关公路前行。公路两旁,早稻已结出金黄的稻穗,在阳光下金灿灿的一片。

大约20多分钟的车程,我们来到了位于关刀镇云水村的云溪水库。一座百余米高的坝体上“云溪水库”四个大字在青草的映衬下格外显眼。

远望云溪水库,它是一个狭长的湖泊,就像仙女遗落人间的一柄玉如意。潺潺山泉从幕阜山涧流出,在这里汇聚。波光潋滟的湖畔,一排排古朴素雅

的民居依山而建,粉墙黛瓦倒映水中,让人产生一种“人在画中游”的感觉。

今年已经60多岁的潘国林是个土生土长的库区老农。我们到达云水村7组时,他正在自家的地里扯红薯藤,准备给喂养的两头猪吃。

“这里地少,儿子、媳妇都到深圳打工去了。”老潘走到地边,点上烟斗,跟我们拉起了家常。

老潘家里现在6口人,凭着二老勤劳的双手,开垦出几亩地,种点油菜、茶籽、红薯、花生等旱地作物。

除了开荒种地,库区里的农民也做起了水文章。

45岁的潘兴龙从外面学会了网箱

养鱼的技术后,从去年开始,在湖中心架起了10多个网箱,养起了草鱼和美国鲟鱼。

我们乘着潘兴龙家的渔船,来到网箱边。潘兴龙拉起其中一个网箱,给我们看了看草鱼,一条条好几斤重的鱼立刻蹦跳起来。

“这鱼到今年年底就可以卖了。”潘兴龙放下网兜,笑着说道。按照往年的价格计算,今年潘兴龙家的1500多条鱼能卖六七万块钱。潘兴龙说,如果效益好,明年还会扩大养殖规模。

为了让库区农民脱贫致富,镇里正在谋划开发云溪水库,建设云溪风景区。其中云溪漂流项目已经开始动工。

我们跟随镇里的干部来到道上村,这里有一个狭长的峡谷。沿着峡谷往上爬,峡谷里洁白的岩石连绵不绝,形成数千米的白石滩。大约半个小时后,我们来到一处潭水边。

“这个就是碧龙潭了。”同行的副镇长何清说道。碧绿的潭水上,两个十几米高的瀑布倾泻而下,甚是壮观。

“那两条就是同心瀑,这里是景区规划中重点打造的地方。”按照规划,在两个瀑布中间的小山顶上,还将重修龙王庙。

“随着旅游项目的开发,不久的将来,云溪水库将是另一番模样,库区群众将脱贫致富,与全国人民一道迈向小康社会。”镇党委书记周益斌说。

新闻链接

云溪风景区位于幕阜山北麓,属于大黄龙山风景区“五大规划景区”之一,包括云溪湖(云溪水库)、云溪水上高尔夫温泉度假村、云溪漂流、云溪峡谷观光、鄂南民俗风情园等项目。

正在开发的云溪漂流位于景区南端,云溪水库上游的关刀镇道上村至上堡村夜合桥的峡谷河段,长度约4公里。其风景资源主要包括,碧龙潭瀑布及其上下游的峡谷景观;“云溪十八潭”观光旅游带,全长4公里,与漂流河道并行,修建游步道、景区前后大门、游客休憩中心、饮食服务中心、水寨、龙王庙等;云溪水上高尔夫温泉度假村和温泉度假村,在云溪水库坝址以上2公里处,征用3个半岛,修建五星级水上高尔夫温泉度假村;渔人码头依托云溪水库优美的湖岸、溪林、水域、岛屿等风景形态及湖畔各具特色的田园乡村,沿水岸建设渔家旅馆、休闲小木屋、钓鱼台、趣味钓鱼池、水岸歌厅、烧烤园、篝火晚会等,形成综合吸引力。



网箱养鱼



勤劳朴实的库区农民



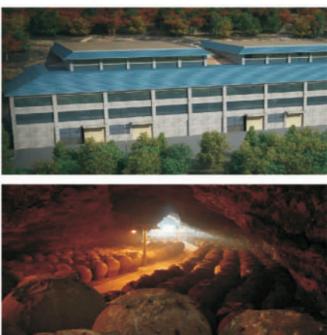
传统蚊帐度夏日

黄鹤楼美酒庄园

系列之

生态洞酿

黄鹤楼美酒庄园是由武汉天龙黄鹤楼酒业斥巨资逾5亿兴建的万吨级生态酿酒基地,占地面积约千亩。庄园采用科学的管理理念,先进的生产设备与技术工艺,结合中华传统酿酒工艺,是中国白酒行业现代化、生态型、高科技的标杆。



成品美酒酒香怡人,酒味甘醇醇厚,除了选料的质地优良和良好的生态酿酒环境以外,黄鹤楼酒业咸宁基地独特的酿酒配方、全国首创的洞穴酿造以及长期坚守的小窖陈酿则是产出美酒的关键举措。加之企业百年传承的纯手工蒸馏、独特的看花摘酒和分质并坛手工技艺,更是使黄鹤楼酒显得优中选优、品质卓尔不凡。

洞穴酿造是黄鹤楼酒业的独特创举。依山就势建造的酿酒洞穴,低于地平8米以下,利用地温的恒定保持洞穴的恒温恒湿,常年温度保持在20~25℃,湿度保持在80%以上,这是酿酒微生物最适宜的发酵生香温湿度,即使在炎

热的夏天洞穴酿酒都可以正常进行,对于续糟配料的黄鹤楼酒酿造循环往复十分重要。

小窖陈酿则是黄鹤楼酒的历史传统。在传统泥窖中上百种生香微生物与酒糟充分融合,相互滋养,糟香与窖香突出而优雅;长达数年的窖内陈酿更是将酒醅的粮香、曲香与陈香推向高潮。

黄鹤楼酒独特的手工蒸馏和看花摘酒、分质并坛,将酿酒技师的手上技艺和眼观、口尝、鼻闻的古老技法同美酒成型的复杂过程完美结合,技高而酒美。



集齐“黄鹤楼美酒庄园系列报道”10篇,可免费领取黄鹤楼大礼包一份。

黄鹤楼酒招商热线:13886031465