

崇阳:一方旅居康养休闲胜地

本报记者 马丽娅



“这里的水气,能洗涤心灵!”7月6日,在崇阳县板坑小九寨的深处,一位老者驻足潭边,深吸一口饱含负氧离子的空气后感慨。

这一幕,正是崇阳向华中地区精心奉上的旅居康养邀请函,一方山水正被赋予滋养生命的全新意境。

崇阳的康养宏图,根植于其不可复制的生态厚土。全县43万亩楠竹与雷竹织就无垠绿浪,9.67万亩茶园中珍稀黄茶与白茶吐纳芬芳,森林覆盖率高达63.46%,俨然一座巨大的“天然氧吧”,荣膺“国家生态文明建设示范县”的金字招牌。

以该县金沙避暑胜地为例,此处如绿海明珠,经匠心整合重焕生机。昔日沉寂的山林间,高端康养民宿群落悄然生长,为都市倦客开辟出灵魂栖所。山风穿林过舍,带走尘嚣,送来草木低语,恰是“清风明月本无价,近水远山皆有情”的真实写照。

崇阳的康养智慧,在于对传统资源的创造性转化与融合。浪口温泉区,千年古泉汩汩不息,汤烟氤氲中,县中医院老医师正为游客搭脉问诊,一枚承载“冬病夏治”智慧的三伏贴敷于穴位。温泉热力与中医精粹在此刻交融,将疗愈悄然融入氤氲的度假时光。

白霓镇畔,千年古堰湾石坝如巨龙静卧,流水淙淙诉说着农耕文明的不朽韧性。古堰滋养的沃土上,万亩绿色水稻、蔬菜与黄精蓬勃生长,践行着“全域无公害”的庄重承诺。以道地药材崇阳黄精为引,九制黄精鸡汤的醇厚,黄精包子的清香,黄精酒的绵长,让深山珍馐跃上全国餐桌,书写着“药食同源”的现代篇章。

从个体的安顿到全域产业的勃兴,崇阳的康

养实践织就了一张多维网络:

青山国家湿地公园四大康养示范区稳步推进,田园养老的诗意与互助养老的温情,在山水间探索着中国式养老的新范式。

县人民医院康养中心作为标杆,“一科两制”模式将专业医疗嵌入养老服务,高达85%的入住率印证着群众的信任,三级养老机构的荣誉是其品质的无声勋章。

产业支撑坚实有力:中健、稳健领航卫材纺织,康恩萃奠基医药保健,亚洲最大鲟鱼基地深掘水中宝藏,众望麻花等企业打造食品饮料科创高地——“四大引擎”轰鸣,推动百亿级大健康产业蓝图加速落地。

智慧链接打通脉络:大型药企的引入推动药材向饮片、颗粒高价值蜕变;对接省供应链平台实现供需精配;通修高速、咸崇高速、鄂南亿农农资大市场等物流枢纽建设,如同强劲动脉,让崇阳康养产品与服务通达四方。

“将崇阳全域作为4A级景区精雕细琢”——这一理念已融入城市发展血脉。崇阳以“一核三带,四位一体”擘画全域旅游空间:天城“综合旅游服务核”如心脏搏动;隽水沿岸风光带似玉带蜿蜒;北部山地自然体验带层峦叠翠;东部休闲旅游产业带沿幕阜山旅游公路铺展活力。

从大岭野樱花海的春之绚烂,到青山湖碧波的夏之沁凉,再到秋登幕阜、冬泡暖汤的惬意,全域旅游、全业融合、要素齐聚、服务周到的格局已然成型,如一幅徐徐展开的生态人文长卷。

这里不仅安放身体,更栖息心灵。崇阳的山水,是看得见的风景,更是可呼吸、可触摸、可沉浸的生命滋养场所,其不可复制的山水肌理与融合古今的康养智慧,在华中腹地崛起为令人向往的旅居休闲新胜地。



老物件里的时光回响

图 文
本报记者
陈希子

在咸宁的喧嚣与静谧交织处,湖北桃荣收藏馆如一位沉默的时光守护者,静静矗立在咸安区温泉茶叶中巷120号。推开那扇古朴的大门,近1000平方米的空间里,数千件老物件在光阴中沉淀,每一件都承载着一段被遗忘的故事,等待着与懂它的人相遇。

7月9日,记者步入馆内,仿佛穿过了时空隧道。造型古朴的瓷器在灯光下泛着温润的光泽,釉色中藏着岁月的痕迹;距今有一定历史年头的老式家具静静伫立,木纹里镌刻着往昔的生活场景;楠木、阴沉木雕工精美,细腻的雕刻纹样,是古代工匠们用智慧和汗水谱写的艺术篇章,每一刀、每一凿都尽显高超技艺。这些老物件,不再是冰冷的器物,而是一个个鲜活的历史见证者。

这座收藏馆的诞生,离不开湖北省收藏家协会常务理事、咸宁市收藏家协会会长、湖北桃荣收藏馆馆长黄卜全三十多载的执着与付出。

上世纪90年代初,出于让更多人欣赏到珍贵藏品的心愿,黄卜全开始筹备收藏馆。光是场馆装修,就投入高达四百万,还从多地聘请优秀施工团队,潜心琢磨图纸设计。馆内的每一处陈列摆设,背后都饱含着他的心血与心思,他希望通过最完美的方式,让这些老物件绽放光彩。

黄卜全对传统文化的热爱,早已深入骨髓。作为一名历史“发烧友”,在有了一定经济基础

后,他便全身心投入到老物件收藏中。最初,他跟着有经验的专家学习,购买专业书籍钻研基础知识,只要有旧货交易市场、有相关藏品展览,他都会亲自参与。

1993年,黄卜全从咸安老城区的旧物摊淘到第一件心爱之物,从此开启了收藏之路。玉器、瓷器、书画、石刻、农具等,都纳入了他的收藏清单。

“看着那些老物件,我感觉自己仿佛能和它们对话。”黄卜全的话语中满是深情。当看到一件古代陶器时,他的脑海中会浮现出现它被烧制的过程,仿佛能看到古时劳动人民靠勤劳和智慧创造工具的场景。这种与历史对话的感觉,让他对收藏愈发痴迷。

自收藏馆建成后,这里便成了市民游览和收藏家聚集的乐园。馆内经常举办各类公益讲座,专家学者们为公众普及文物收藏和鉴赏知识;黄卜全还积极与社会各界合作,开展历史文化教育及宣讲。在这里,老物件们不仅诉说着历史,传播着文化知识,更传递着公益精神,吸引着更多人参与到文化遗产的保护与传承中来。

湖北桃荣收藏馆里的每一件老物件,都是一段历史的缩影,它们在黄卜全的守护下,在时光的长河中焕发出新的生机与活力,向人们诉说着那些被时光掩埋的故事,让历史的回响不断延续。



文旅速览

市新华书店

趣味实践点亮暑假

本报讯 记者陈希子、通讯员华宣报道:7月7日,市新华书店暑期社会实践正式拉开帷幕。该活动秉持“在玩中学,在学中乐”的理念,通过精心策划的系列活动,在暑期为青少年搭建起综合素质提升的广阔平台。

活动现场,一场精心设计的破冰游戏迅速打破了孩子们之间的隔阂,欢声笑语中,他们学会了沟通与协作,社交能力得到有效锻炼。手工环节,孩子们亲手浸泡种子,观察生长,在劳动中感受自然的神奇;绘本阅读环节,老师声情并茂的讲解,引领孩子们步入奇妙的文学世界,激发了他们浓厚的阅读兴趣;自由阅读环节中,孩子们依据自身兴趣挑选书籍,尽情享受阅读带来的愉悦,自主学习能力得以提升;而个性化的作业辅导,则精准对接学生的课业需求,助力知识难点的及时攻克。这种“阅读+辅导”的模式,在提升青少年文化素养的同时,借助家庭辐射效应,带动更多家庭参与阅读,在全社会营造出“爱读书、读好书”的良好氛围。

现场负责人介绍,活动课程体系涵盖创意手工、绘本共读、作业辅导、书法练字、英语启蒙等丰富内容。针对双职工家庭暑期“看护难”这一突出社会问题,市新华书店贴心提供营养午餐与舒适午休环境,切实为家长们解决了后顾之忧,充分展现出公共文化场所的社会服务担当。

通山

文旅特色评点活动启动

本报讯 通讯员王姚报道:7月14日,由通山县委宣传部、县商务局、县市场监管局、县文化和旅游局、县融媒体中心主办,湖北九曜人力资源服务有限公司承办的2025年通山县餐饮行业“名店、名菜、名点”评选活动正式启动。活动以“公开征集、县级初赛、市级决赛”为原则,根据该县不同的地域特色、风俗习惯和传统美食,对该县的美食烹饪、品质特点、发展水平、社会影响等进行综合评价。

评选第一天,评委组对通山餐饮“名店”进行评选。评委们先后前往楚天名宴、牛头山庄、通山大酒店等8家餐饮单位进行实地考察。在资质审查环节,重点核查了各店的营业执照和食品经营许可证等证照文件;现场对各店的环境卫生、服务规范和设施设备进行了细致评估;全方位了解各店在文化氛围营造上的创新与亮点,包括装修风格、餐具设计、菜品故事等文化元素的呈现,并当场记录评分。

据悉,本次实地评审将持续至7月21日,最终将评选出3家名店、10道名菜和10道名点。活动旨在通过评选优秀餐饮企业、菜品、小吃,树立行业标杆,促进美食文化的传承与创新。

吃在咸宁

苕

粉

本报记者 陈希子

早餐宜清淡,但咸宁人的肠胃,总是习惯于“重口味”。通常一早起来,就是一碗牛肉面、红油汤粉,还不忘交待:“老板,要多加辣的哦!”一端上来,浮一层油,有些食客还额外加小米椒、香菜。夏天吃得满头大汗,冬天吃得热气腾腾。

红薯加工而成的苕粉,亦是咸宁人餐桌上的常客。小时候,每到红薯成熟的季节,家家户户都会忙碌起来。大人们将红薯洗净、切碎,然后用石磨磨成浆,经过多次过滤、沉淀,最终得到洁白细腻的红薯淀粉。红薯淀粉经过晾晒、成型,便成了我们熟悉的苕粉。

苕粉的制作过程看似简单,却蕴含着家乡人的智慧与辛勤。尤其大家一起互相帮忙的时候,场面很是热闹。

大家分工明确,有人负责清洗红薯,有人负责过滤。石磨在人们的推动下,缓缓转动,红薯浆液从磨盘上流淌下来,带着一丝丝清香。经过几个小时的劳作,洁白的淀粉沉淀在盆底,那一刻,仿佛看到了劳动的结晶。

苕粉的吃法多种多样,每一种都让我回味无穷。尤其早上,小商贩们总会煮上一碗热气腾腾的酸辣苕粉。将苕粉放入开水中煮软,捞出后放入调好的酸辣汤汁中,再撒上葱花、香菜,酸辣鲜香的味道瞬间温暖了整个身心。每当这个时候,上班、上学的人群围坐在一起,吃着热乎乎的酸辣苕粉,聊着家长里短,气氛很是热闹。

除了酸辣苕粉,长辈们还会将苕粉炒着吃。将苕粉切成细丝,放入油锅中翻炒,加入青菜、肉末,简单的调料就能炒出一盘色香味俱全的菜肴。在锅中翻滚的苕粉,吸收了菜汁和肉香,口感爽滑,韧劲十足,让人忍不住多吃几口。

长大后,我对苕粉的喜爱从未改变。无论走到哪里,只要看到有卖苕粉的,我总会忍不住买上一份。如今,故乡的苕粉已经走出了小乡村,成为了许多人餐桌上的美食。它不仅是一种传统食品,更是一种文化的传承。