

# 川西再添“移动风光画廊”

## 串联雪山藏寨 87公里金小路全线贯通

□本报记者 冯庄



继小路“出圈”之后，川西高原再添一条重磅景观大道，全长87.71公里的金小路，已于近日全线贯通。它不仅把金川、小金两县的车程从5小时缩短至1.5小时，更串起雪山、云海、藏寨、溪流，成为川西文旅融合的又一生动样本。

### 匠心筑路 高原天路的硬核实力

金小路改建工程项目起于金川县勒乌镇，与国道248平交，途经万林乡、西里寨、阴阳桥、大坪村、王家寨、胥家山村、庄房村、营门村，止于小金县抚边乡，与省道217平交。路线全长87.71公里，全线按三级公路标准建设，设计时速30公里，路基宽7.5米，路面宽6.5米。全线共建桥梁5座，总长0.134公里。技术标准完全适配高原复杂地形，小型轿车可全程

平稳通行。配套设施同样“在线”：全线设3个观景台(K41、K50、K75)和2个服务区(K19、K83)，集休憩、补给、观景于一体，让高原旅途更便捷舒心。

过去，从金川到小金，车辆需绕行马尔康、丹巴，车程超过5小时，山高路险、通行困难，区域互联互通严重受阻。如今，金小路全线贯通，车程缩短至1.5小时左右，交通瓶颈彻底打破。

### 一路画卷 87公里浓缩川西极致风光

金小路的美，用当地人的话说：“十里不同天，一步一换景。”雪山、云海、彩林、草甸、藏寨、溪流……多重景观一路铺展，堪称“移动的高原风光画廊”。

从金川勒乌镇出发，公路沿河

谷缓缓攀升。二十分钟，就能走进西里寨。这里无疑是整条线路最有生活气息，也最富风情的节点。石头垒墙、原木为架的藏式民居，错落青山绿水之间，经幡随风轻舞，时光仿佛慢了下来。村寨周边散落着多个兼具藏式庭院风情与自然野趣的特色庄园：古木参天、草坪整洁，休闲亭台、篝火场地、特色餐饮区一应俱全。夏季最高气温不超过30℃，离县城又近，这里成了当地人聚会休闲的首选，也是游客体验藏式慢生活的绝佳去处。

继续行车约半小时，抵达万里城垭口(海拔约4600米)，风光达到极致。晴空之下，天空湛蓝如洗，澄澈透亮；蓬松的白云朵朵堆叠，悠悠浮在山际；连绵雪山横亘眼前，雄浑山体覆满皑皑白雪。站在这片天地之间，烦恼似乎都被山川风雪温柔抚平。清晨或雨后，这里还能观赏云海，白浪翻涌、群山隐现，如梦似幻。下行进入小金境内，一段“绿色通道”扑面而来。为最大限度保护原生植被，预留野生动物迁徙通道，维系高原生态平衡，金川与小金交界地带特意保留了一段原生态路面。天然碎石铺就，高山融雪汇成涓涓溪流，沿路蜿蜒流淌，最终汇入河谷。谷底红石滩点缀河岸，野花漫山。临近抚边乡，河谷湿地水草丰美、牛羊成群，各类飞鸟栖息其间——一派生机盎然的高原生态美景，尽收眼底。

### 路通山海 交通赋能绘就发展新篇章

金小路的全线畅通，彻底改写了沿线乡村的发展格局。交通瓶颈打破，沿线文旅业态迅速升温。农家餐饮人气渐旺，平日里本地市民沿金小路进山休闲放松，“五一”等小长假游客纷至沓来，经营收入稳步提升。乡

村民宿依托优越的高原山林气候，主打夏季避暑错峰经营，旺季开门纳客、淡季休养生息，成为当地群众增收的新渠道。道路畅通也重塑了食用菌智慧产业的发展版图。物流降本、产业升级、产值倍增、群众增收，多元发展正在成为现实。

“金小路过去路况差，我们到成都，只能走马尔康或者丹巴，要多绕100多公里，还得二次转运，物流成本居高不下。”金川县亭阳生态农业开发有限公司总经理周云强告诉记者，随着金小路全线贯通，并依托返程物流合作模式，外销单程运费由原来的1200—1300元降至1000元左右；外省有机肥可直达田间地头，无需中转，进场单程成本从4500元降至3500元。企业每年可节约物流成本六七万元。

周云强说，道路通畅带来沿线游客增多，企业顺势跳出单一种植售卖模式，正计划开发采摘体验、农事观光等新业态。路网通达激活产业扩容升级，年产量有望突破2000万元，较以往实现5倍增长。企业壮大后，固定用工从通路前的5人增至15人，日均灵活用工从20余人增至50余人。目前，该基地鲜品直发重庆、上海、北京、浙江等地，日产量稳定在5000斤至1万斤，销售版图从局限川内拓展至全国市场。下一步，当地将沿金小路打造2000余亩“金川菌谷”，培育本土特色品牌。以路兴产、以产富民，交通正持续为乡村振兴注入持久动力。

如今，这条全长87.71公里的高原天路，以平整的路面、完善的配套、绝美的风光、浓郁的风情，成为连接金川与小金的民生动脉，解锁川西秘境的景观大道。蜿蜒在川西高原的银色哈达，正以开放的姿态、秀美的风光、热情的怀抱，迎接八方来客。

(四川省交通运输厅供图)



丙午春日，笔者赴郫都春天花鸟市场，访问深耕川派盆景艺术的高级美术师彭建华。数年前，于留青竹刻艺术家何石人(何泽兵)主办的艺术雅集上，笔者初识彭建华。当日他携徒现场创作巨型山水盆景，长逾丈五，宽约一丈。峰峦挺秀、松悬危崖、水出空山、径隐林壑，一步一景、一境一幽，尽显“小盆景、大江山”之东方造景意趣，令在场观者赞叹不已。

在郫都之易道山水园内，林木葱郁，灵禽翩飞，鸣声清脆。满园山水错落、花木相依，一派人与自然和谐共生的雅致气象。彭建华与来访者从容论山水、谈盆景、悟造艺心得。

盆景，是中华流传千年的传统雅艺，可谓非物质文化遗产。以山石水木为材，融构思匠心于其中，缩山川于尺幅，纳万象于盆钵，在方寸之间描摹自然山水风貌。川派盆景依托巴蜀本土山水文脉，承袭传统技法，不断探索出新，风格气韵鲜明，代代传承不息。

谈及走上盆景艺术之路，彭建华追忆往昔：“我祖籍雅安，旧时居所紧邻戏台，自幼常听戏曲音律，也喜爱书画笔墨。年少时家境清贫，历经生活磨练，先后自学木工、泥工、漆工、雕刻等技艺，多方学艺夯实功底，在磨砺中沉淀心性。从音律书画入门，慢慢走入山水造景领域，半生与山水为伴，技艺皆在岁月历练中逐步精进。”

数十年潜心钻研造景艺术，彭建华将人生阅历、自然规律与传统美学相融，摸索总结出专属创作心得：“道、法、器、术、智、仁、德。”

这七字要义贯穿彭建华一生的盆景园林创作过程，他遵从自然本貌为道，恪守创作法度为法，依据材质特性巧用器具，把控虚实层次精进造景手法，用心构思孕育意境，心怀敬畏善待山水，坚守本心恪守艺德。几者相辅相成，既是彭建华立身学艺的准则，也成为其盆景创作独有的思想根基。

在实际造景创作中，彭建华以颇具个人特色的创作思路，重在“藏远”意境营造。所谓藏远，即以含蓄生出韵味，以掩映延展景深，以空灵布局拓宽山水意境。创作不刻意铺展全貌，借峰峦交错、林木遮掩、曲水蜿蜒、路径隐现，层层拉开空间层次，步步营造清幽景致。景致藏掩间韵味渐生，咫尺盆内便可营造出山川绵延悠远的观感。

这份藏远造景思路，与传统山水画“六远”审美理念相融相通。秉持自身创作要义打造景致，以含蓄手法勾勒山水意境，承袭古法韵味，汲取蜀山蜀水独有的灵秀气质。

一树一石皆有章法，一丘一壑饱含心境。彭建华怀着匠心承袭传统文脉，以自身思考打磨山水景致，让盆景作品兼具自然风骨、人文意趣与开阔格局，尽显天府地域盆景独有的雅致风韵。

艺术探索途中，彭建华不拘泥固有创作形式，积极尝试创新题材样式。其创作的乌木盆景属国内少见创作形式，风格新颖别致，2006年获评川派盆景精品奖项，以独特的创作思路与作品风貌，引来当地电视台上门采访报道。

深耕艺途数十载，彭建华始终坚持不断学习探索。身为高级景观园林设计师，他将盆景造景思路借鉴运用到园林假山、庭院水系、山石实景打造当中，把盆中山水意境延伸到实景景观里。巧用本地成都砂片石之天然形态，还原自然山川走势，打造出意境真切的山水景致，让盆景艺术在实景天地中焕发别样生机。

为传承非物质文化遗产，普及传统盆景艺术，彭建华主动投身美育传播，受聘担任蓉城小学盆景授课讲师，已有两年授课时长。课堂上耐心讲解示范，让少年儿童感受川派盆景之美，在孩子们心中种下传统文化的种子。

学有所得亦不忘传艺育人，彭建华诚心提携后辈。日常悉心指点学艺之人，毫无保留分享自身创作心得、实操技巧与审美认知。教导后辈敬畏自然、静心修身，先修品行再研技艺，助力川派盆景技艺稳步传承，让巴蜀山水造景文脉长久延续。

方寸盆钵藏山水，半生守艺寄初心。彭建华立足巴蜀乡土，以自然为蓝本，以匠心雕琢景致，在尺幅之间绘山川灵秀，在岁月之中守护传统技艺。凭借扎实功底形成个人创作特色，以踏实坚守，让天府盆景雅致韵味长久流传，获得业内众多认可。



## 方寸盆钵藏山水 半生守艺寄初心

——记川派盆景艺术家彭建华 黄基乘

## 深山瑶浴引客来



瑶族村民在采摘草药

6月2日，在贵州省从江县翠里瑶族壮族乡摆翁瑶寨拍摄的一景。

2008年，“从江瑶浴”被列入国家级非物质文化遗产名录。近年来，从江县构建“非遗企业+传承人+农户+体验店+研发+电商”产业发展模式，推动传统医药与现代产业深度融合。目前，全县瑶浴产业综合产值突破15亿元，正全力打造百亿级产业集群，助力乡村全面振兴。 吴德军 摄

## 美食美味

## 渝味的魅力

赵瑜

十里不同风，百里不同俗。重庆人的食俗就是“嗜麻辣，好辛香”，小吃店、餐厅、火锅店等遍布大街小巷、坡坡坎坎。外地旅行者漫步重庆街头，往往左顾右盼，不知道从哪种东西、哪家店铺尝起。

恋上一座城市，得先去吃吃它的美食，在一日三餐内吃出个整体印象的鲜香麻辣的重庆。

早餐首选“好吃街”。重庆的名小吃做工精细、久享盛誉，食摊前人头攒动。融本地吊浆粉子的滋润爽滑和杭州芯子的香甜油厚之长的“山城小汤圆”又滑又嫩，“吴抄手”汤鲜可口，还有川北凉粉、担担面、鸡汁锅贴、棒棒鸡丝、胖子妈串串……甜咸麻辣，包你咂嘴咂舌。不过重庆土著们的早餐的主力军是小面，重庆人多是吃它长大，出差到外地，最想念的也是它，一下火车飞机，直扑面摊，它的滋味，真是“不可说，不可说，一说就错”，自己吃吃才知道妙处。午餐适合去一些风味酒楼。渝派

川菜的美味，需要慢慢地领略。有些外地人“重庆菜就是个麻辣”的看法，实在是大错，渝菜调味技术变化莫测，味型之多令人咋舌，只要你愿意，天南地北的朋友都可以在这里找到自己喜欢吃东西，而且不贵，如陶然居、外婆桥、老四川、顺风123……它们拥有最新派或最传统的渝菜，而且均在市中心地带，方便得很。很多酒楼不仅可以品尝到巴渝风味，环境还十分优美，小桥流水，自然清新，进餐时凭栏远眺，山城的繁华街景尽收眼底。

找个咖啡馆或者茶摊悠闲地喝个下午茶，和朋友聊聊重庆的老掌故，已是华灯初上。晚风徐来，胃里的馋虫又蹦出来了？晚餐应该吃点什么？回答当然是火锅！说起重庆火锅，话就长了。《风土

志》(1947)就有记载，那时河边、桥头的劳动人民，围着小锅各人一格，而且且吃水牛毛肚。就是这样的一个火锅，如今成了重庆男女老幼最喜爱的小吃。

在重庆，火锅店是朋友相聚、单位聚餐、家人团聚，甚至谈情说爱的地方。严寒的冬天，围着红红的一锅辣汤取暖，暑热难捱，居然也守着一个火炉，一盆麻辣，所谓“日暮长街吃火锅，家家扶得醉夫归”。它味道浓烈，色泽鲜艳，一来就会勾人食欲，麻辣烫鲜，色香味全，咸甜适度、回味无穷，让人爱恨缠绵，难以割舍。有人说，火锅就像爱情中的某一种状态，几天不吃，想得发疯，口水直流，但吃到吐舌嘘气，嘴角起泡，又后悔，悔过后又想吃，吃过了又悔，就这样吃吃悔悔，悔悔吃吃，一辈子与火锅“纠缠

不清”。而如今深得年轻人喜欢的网红火锅店，更贴心地准备了多种甜品、茶饮，所以再辣都不怕。

吃腻了火锅，尝尝重庆的江湖菜也不错。江湖菜，就是流行于重庆民间的地方风味菜，最大特点是气质粗犷豪放，佐料杂，但好吃，例如火爆的“刨猪汤”，各家有各家的做法，猪肝可以泡椒，也可以水煮，还可以辣卤，全凭乡厨心意。重庆的江湖菜是你方唱罢我登场，都是区县特产，例如南山泉水鸡、歌乐山辣子鸡、铁山坪花椒鸡；江津酸菜鱼、潼南太安鱼、碛江北渡鱼；还有璧山西门兔、黔江鸡杂、万州烤鱼、荣昌羊肉、翠云水煮鱼……洗盆盆菜，大木桶装酒，辣椒翻滚红汤亮眼，外地人千万别嫌它的卖相，美味才是根本。(作者系重庆市南岸区文联主席)