

这个深秋 在日照共赴一场“枝头”之约

□ 全媒体记者 荣鑫鑫

晚秋的浪漫,枝头占一半。风吹过哪棵树,哪棵树就染上一层新的颜色。你瞧,有的黄了一撮,有的红晕浮动,层层叠叠间,日照的枝头里盛满了一派斑斓。

新黄初染

是晚秋盛大的预告

这个晚秋,要说最令人期待的树色,莫过于浮来山脚下的那棵千年银杏树。这棵树枝干挺拔、树冠硕大,此时,繁密的绿叶已经悄悄镀上一层温暖的金色。大片黄叶从绿叶间探出身来,新黄与点点青绿交织,那画面温暖且舒适。

据景区工作人员介绍,这棵树11月初将迎来最佳观赏期。届时满树鎏金,景观可持续两周左右。走到树下站一站,整个人都会被拢进一片温厚的金色光晕里。

红得热烈

是枝头最明媚的一笔

白鹭湾小镇的枫叶红了。抬头望去,鲜红的叶子格外醒目,与周遭的绿树橙黄形成鲜明对比,把整个小镇装点成立体的调色盘。秋风一吹,枝叶婆娑、红晕浮动,热烈明媚的气息扑面而来。漫步树下,不用刻意寻找镜头,活泼灵动的秋意自会涌进镜头。

据介绍,10月下旬至11月上旬是枫叶打卡的最佳窗口期,白鹭湾咖啡与树、风味市集、小镇景区停车场出入口,都是取景的好位置。还等什么,快去打卡吧!

焦糖色的森林

是晚秋最温柔的落笔

提起枝头绝色,日照海滨国家森林公园的千亩水杉林必须有名字。青翠尚未完全退场,焦糖已从枝梢一层层洒开。当层层叠叠的金红枝叶簇拥林间道路,航拍之下便是一条暖糯



的“金色大道”。

置身其间,特别是风穿林梢,绿、黄、红褐交叠,仿佛勾勒出一幅不着急收尾的油画。慢慢走,抬头看,这里每一段都好看。

街巷枝头、公园绿地

藏着最熟悉的秋意

霜降一过,日照街头的栎树率先挂满了“小灯笼”。粉橙、绯红一簇簇、一串串,在澄净的天色下簌簌晃动,光影斑驳。北京路、金海路、威海路一路铺展过去,绵长的林荫道化作秋日长廊。

公园绿地里的植被也次第变色,叫不出名字的树,各有各的转色节奏。街巷枝头不声不响,却是日照人抬脚就能遇见的、最日常的秋意。

银杏酝酿鎏金,红枫燃得正烈,水杉铺出温柔……晚秋日照,枝头是一场从容的接力。

(图片由胡光民、白鹭湾提供)



(上接14版)

炉火不熄,日子慢慢熬出味

2026年2月,“贵中阁酸汤鱼”重新开门。门口那排苗服熨得板板正正,墙上挂着手工蜡染,桌上摆着贵州特色小料的免费试吃小碟。申璐萍在自己注册的抖音号上,上传了新主厨在灶前熬酸汤的视频,配文:“日照的贵州酸汤鱼,这回更地道了。”

现在,夫妻俩每天上午9点就来到店里。石华超先去看酸汤坛,掀开盖子闻一闻,再检查当天送来的鱼和蔬菜;申璐萍则把苗服一件件挂好,把前厅的桌布抚平,偶尔帮客人拍合照,教她们怎么摆头饰好看。午市忙起来,后厨的传菜口贴着流程单,谁出锅、谁传菜、谁复核,写得清清楚楚。后厨团队遇到前厅反馈会停下来认真听,不再像从前那样各干各的。晚上10点多,卷帘门拉下来,夫妻俩把当天的流水拢一拢。好的时候,一天流水在八九千元左右;差一些的时候,也能维持日常运营。

“店铺目前虽然没有正式盈利,但已经能

够维持日常运营,至少,员工工资不再需要俺们两口子刷信用卡垫了。”石华超笑着说。

临沂路的梧桐叶落了又长,风一吹,“贵中阁酸汤鱼”的红色灯牌晃了晃,映着玻璃窗上贴着的“欢迎光临”。

闲暇时间,小两口还是会想起那盘下午1点半的蛋炒饭——不是记恨谁,而是提醒自己:一家店倒下去,往往不是因为多大的风浪,而是会藏在一些不起眼的小细节里。夫妻俩现在把每一步都盯得紧一些,把每一锅酸汤都熬得慢一些。晚上收档后,后厨的酸汤坛还留着余温,第二天的西红柿和糟辣椒已经码在案边。

日子虽然没有大富大贵,但炉火不熄,酸汤滚起来,店里就有了热气。这间1000平方米的店里,没有惊天动地的逆袭,只有夫妻两个人守着灶台,把这一锅贵州酸汤,慢慢熬出了浓浓人间烟火味。

