

候鸟南下中转站海宁有人“张网以待” 五六米高捕鸟网沿山腰绵延三四百米 环保志愿者发出召集令 去山林里巡山



一路巡山,志愿者发现许多捕鸟人放置在鸟道上的竹竿、绳索和网具。

国庆长假,人们忙着从一个景点向另一个景点迁徙。而同一时间,另一支迁徙大军也出发了。

每年秋天,不计其数的候鸟从大连、日本等地出发飞往南方,海宁成了必经的“中转站”之一。一些不法分子为了利益“张网以待”。

在海宁有这么一群人,他们放弃假期,活跃在山野海塘间,充当候鸟们的守护者。

记者 甘凌峰

为解救候鸟起早贪黑巡山

昨天,海宁绿色大地环保志愿者服务队的微信群里发出一则召集令,一下子有7个人报名。按照计划,他们将于明天到海宁和海盐交界处的山林里巡山。

“这一带有七八个山头,还剩几个没走完。”队长陈强说,他们每年要组织二三十次巡山,这个迁徙季的巡山是从9月29日开始的。

9月29日的巡山令他们备感痛心。在第一座山的山脚下,就发现了一张捕鸟网,上面两只小鸟已经死了。

又走了二十来分钟,一张五六米高的巨网出现在大家眼前,沿着山腰间的鸟道,绵延三四百米。

“有3只鸟被缠住了,都活着,应该撞上去才几个小时。”陈强一眼就认出来,其中一只叫黑头黄鹂,也属候鸟。

捕鸟网细密牢固,鸟儿撞上去后越挣扎缠得越紧,直到力竭身亡。因此,解救工作要很细心,如果解救过程中鸟儿折断翅膀或受伤了,将难以存活。

队员们用指甲钳剪断鸟网,捋一捋鸟毛,确认这个小家伙并无大碍后,才将它重新放回蓝天。

陈强说,救活一只小鸟,就像唤醒了一个精灵。“看到鸟儿从自己手中起飞,那种感觉比游览什么景点都要来得开心。”

一路巡山,队员们先后发现了4张大网,还有一些藏在树丛里的网具。如果晚来几天,这些网具也将被撑起,成为候鸟们迁徙途中的死亡陷阱。

对于所有的捕鸟网,队员们都就地用镰刀割碎。

一个AA制的护鸟公益组织

陈强是个地道的海宁人,对候鸟有特殊的感



志愿者用指甲钳解救活着的小鸟

情。“这里的候鸟特别多,每年春秋季节有几百种候鸟经过,包括天鹅、绿头鸭、白鹭、鸕等国家级保护鸟类。”

但2000年左右当地兴起了一股“野味风”,外地游客经常光顾这里的饭馆,也有不少被猎杀的候鸟销往周边城市。

不要说天鹅,即使一只绿头鸭的黑市价也卖到了300元左右。受高额利润的诱惑,不法分子拉网、投毒,频频下手。

2003年,陈强发起组建了海宁市绿色大地环保志愿者服务队,开始为保护鸟类奔走。如今队员已发展到70余人。

陈强说,队员们都是些热爱自然的人,“有搞摄影的,有画家,有户外运动爱好者。”

陈强开了家广告公司,这些年利用开广告公司的便利,他免费制作了数百张护鸟宣传牌。

队员里也有不少私企老板。“我们每次行动费用都是自理的,一次大概几千元,实行AA制。”陈强说。

曾蹲点20多天揪出投毒者

13年来,海宁绿色大地环保志愿者服务队清除各种捕鸟网近千张。

荆棘、毒蛇,猎人私拉的电线……巡山路上潜藏着种种危险。曾经,有过捕鸟者向志愿者扔石头。

陈强说,他们不怕报复,也不缺钱,只是个人精力有限。

2014年,他们在海宁鹃湖边发现一件奇怪的事,湖里每天都有绿头鸭死掉,而且越来越多。“我怀疑鸟是被毒杀了,决心一定要弄清楚!”于是,陈强抛开自己的生意,和队友没日没夜地蹲守,花了20多天终于把投毒者给抓住了。

去年某天凌晨3点,他们和森林公安一起,守候到一个捕鸟者,并从他家冰箱里找到20多只冰冻的候鸟。

还有一次,他们在树林里发现两个编织袋,一打开,大家都惊呆了,那是整整两大袋鸟毛。“是天鹅、绿头鸭等的羽毛,肉卖了,毛想用来做羽绒被。”

陈强说,每一次行动过后,他都觉得自己很渺小,“人们保护意识不强,也缺乏监督机制。很多人不理解,觉得我们是在管‘鸟事’。”“志愿者的行动往往最终陷入拉锯战。我们一走,捕鸟者又来了……”

“有多少能力做多少事情吧!”陈强现在还把精力放在护鸟宣传上,深入学校做互动,从小孩子抓起。



记者 陈文龙

秋风起,又到了喝黄酒、品羊肉的季节。国庆长假,我们给你推荐一个好吃好逛的古镇,带你吃美味的羊肉面。

德清新市镇是江南七大古镇之一,有1700余年历史,距杭州50公里,是中国古代丝绸之路发源地之一。古镇上的民居建筑年代多为清代,部分为民国时期建筑,建筑风格与乌镇相似,典型的水乡之美。

到了新市,吃羊肉是必须的。新市羊肉,名声在外,酥而不烂,肥而不腻,已入选中国名菜谱。

国庆去哪玩

又到吃羊肉季节 这个古镇很好玩 羊肉面更是一绝

羊肉烧得最好的要数张一品(快报曾报道过),选用嫩湖羊,以炭火焖,用酱油、冰糖、红枣、生姜、胡椒等配料精制而成。特点是色泽红亮,汁浓肉嫩,酥而不烂,鲜嫩可口,色、香、味兼备,为湖州百年传统名菜。

清晨,当第一锅羊肉出锅,香味在新市古镇的小巷里弥漫。居民们走出家门,到最喜爱的羊肉面店,叫上一碗羊肉面,嗦溜汤溜面条下肚,汤饱肉足,地道的古早味。

张一品羊肉面更是小镇一绝,30元/碗。选用当地优质土面,羊肉和面是分开的,面里放着羊汤,吃的时候可以分开吃肉和面,也可以把羊肉倒进面里搅拌吃。

为什么新市羊肉如此受宠?因为从选材到烹制,每一道工序都十分考究,央视也来报道过!主持人为了吃一碗羊肉面,天还没亮四点多就起来排队了。

盛名远扬的茶糕如今已不是新市人的早餐专属,跟风新冒出来的茶糕店虽然很多,但只有老字号茶糕店的手艺才是最让人认可的。

烧麦也是新市美食一大特色,最有名的莫过于坐落在西河口的“林氏烧麦”,每年都有各种美食节目上门拍摄,节假日店内更是座无虚席。

老字号“华光水饺店”的粉丝煲,距今已走过23年的光阴,它的卤蛋、卤鸡翅和牛肉也都是一绝。



关注“浙江去哪玩”
了解更多游玩信息