

■难忘之旅■

年味飘飞云水谣

福建漳州的云水谣古镇是一个美丽神奇的地方，我一次又一次从影友那里见到它的美。于是，去年我来到这个童话般的地方过年。

我们到达张家客栈是大年三十，客家人也叫“团年”，主人家正忙着“上红”，其实就是贴春联和红纸，为了让我们感受过年的气氛，也邀请我们参与。男人们忙着挂灯笼、贴春联、虔诚地祭祖，女人们忙着准备年夜饭。儿子欢天喜地跟着人家装添发财灯，这是个

箍着一圈红纸的木桶，桶中装满了谷粒，在谷中插上一对大红烛、高香和一盏像小伞样的灯，张家的老爷爷说香烛要等到正月十五晚上才能点，寓意是添丁发财，红红火火。

晚上的年夜饭很丰盛，除了客家年糕、牛肉兜汤、美味牛杂等美食，“腕子筒”与“长命菜”也是客家人少不了的年夜菜。“腕子筒”就是红烧猪蹄，这道红烧猪蹄不仅肉烂，而且味道香浓可口，据说里面的配料是当地一种植物的块



云水谣

茎。“长命菜”其实就是整只的鸡或整块的猪肉放进锅中煮，然后再将整个大萝卜和整棵芥菜加进去。

客栈主人端起自家酿的糯米酒，欢迎我们这些远道而来的客人。吃完年夜饭，我们出去散步，古镇上各家悬挂的大红灯笼都亮了起来，几座石桥上的轮廓灯也闪烁着五颜六色的光芒，不时听到有人放鞭炮，到处是热闹喜庆的气氛。我们悠闲地逛着云水谣古镇，幽长斑驳的古道，盘根错节的百年老榕树，神奇的土楼，这飘飞着浓浓年味的云水谣，给我们一种别样的欣喜和感动。 山东 王春玲/文

旅行过年

春节前夕，全家决定到香港和澳门旅游过年。



这次旅游给我留下深刻印象。香港的维多利亚港阔水深，是世界三大良港之一，同时这里也有美丽的夜景。香港是购物天堂，琳琅满目的国际品牌数不胜数，全家人满载而归。我们还乘船到澳门参观了妈祖庙、大三巴牌坊、炮台山等景点。



现在的空巢老人平时难得与儿孙团聚，打破旧观念和儿孙一起旅游过年，放松身心，享受既温馨又团圆的旅途生活，也是一种不错的选择。

重庆 成建清/文

梅香十里的邓尉古镇

位于苏州城西25公里处的邓尉古镇，背靠邓尉山麓，面朝太湖之滨，是一座嵌入太湖的半岛。漫步古镇，仰可见山，俯可探水，一如明代画家沈石田所绘山水画，“有山有湖有舍有田”。不仅如此，这里还有祭祀东汉大司徒邓禹的司徒庙、4株“清奇古怪”古柏、吴中最古老的寺院铜观音寺，当然，最值得一看的还是“中国四大赏梅基地”之一的香雪海……

邓尉种梅始于西汉。梅花可供人观赏，可食用，亦可入药，故当地家家户户都种植梅花，因此有了“邓尉梅花甲天下”的说法。每年开春，“十里梅香”成了邓尉最靓丽的一道风景线。龚自珍的《病

梅馆记》写道：“江宁之龙蟠，苏州之邓尉，杭州之西溪，皆产梅。”可见邓尉的梅花在明清之时就已名扬天下。

进入梅林，只见数不清的梅花，洁白的、粉红的、玫红的、浅绿的、白中带红的，或气度雍容，或娇媚含情，或傲骨凌然……一簇簇，徜徉于此，芳香袭鼻。沿着台阶顺山道上行，一路看到古时文人留下的“琼枝疏影”、“幽姿冷妍”等石刻。闻梅馆如漂浮在梅海之上的琼楼玉宇，站在高台，放眼远眺，千顷梅林，芬香蓬勃，远处诸峰绵延，重峦迭翠，云雾蒸腾，不是仙境却胜似仙境。

江苏 申功晶/文

■行行摄摄■

油菜花田绣春色



兴化油菜花田位于江苏省兴化市缸顾乡东旺村。这里河港纵横，碧水黄花，块块油菜花田宛如漂浮于水面的岛屿，真是“河有万湾多碧水，田无一垛不黄花”。

去年4月，我到江苏采风时，拍下了这张照片。

山西 白英/图文

在盐城观赏丹顶鹤

去年11月中旬，我和同事到江苏盐城观赏了丹顶鹤。

盐城国家级珍禽自然保护区位于江苏中部沿海，面积45.3万公顷，是我国最大的滩涂保护区，每年有近千只丹顶鹤来此越冬。

进入景区，一幢千纸鹤造型的建筑赫然在目，这里是展览中心，我们稍作参观，便走出室外。展览中心的正前方，目光所及之处有几只丹顶鹤正在红色的盐碱地上悠然自得地散步。为了更好地观赏丹顶鹤的神采和凤姿，我们登上望鹤亭，地势平坦的滩涂顿时一览无余。风瑟瑟吹过，芦苇摇曳着生命的律动，不远处，一只

丹顶鹤俯冲下来，准确衔起水中的小鱼，然后昂起长长的脖子享受大自然的馈赠。

沿着景区小道我们来到丹顶鹤驯养中心，此时正值飞行表演时间，只见工作人员在前面领跑，几只人工驯养的丹顶鹤紧跟其后一阵助跑，宽大的翅膀用力一挥，就飞上了蓝天。稍顷，在工作人员的呼唤下，丹顶鹤又回到地面，它们展示着洁白如雪的羽毛，鲜红的头顶如红宝石般熠熠闪光，高昂着修长的脖子，细长的双腿迈着轻盈的步伐，优雅的姿态俨然高傲的公主或王子，高贵的气质惊艳了大家。 江苏 陈筱静/文

寻味 侗族“冻鱼”

“冻鱼”是贵州省榕江侗族过年时必不可少的美食。

关于“冻鱼”的来历有两种说法。一种说法是傣寨英雄石大力率兵出征久而未归，族人煮鱼接风却忧愁煮鱼无法久放，天神闻讯，即令天气变冷，让鱼冻结，石大力凯旋后依然能吃到鲜美的煮鱼。另一种说法是侗族先人在迁徙过程中以讨饭为生，某日讨来米饭和鱼，冻了一宿再吃，感觉味道鲜美，于是就发明了“冻鱼”。

制作“冻鱼”的程序是“三煮一晾”，即煮三次后，晾凉即成。第一煮是锅中放入鱼和调料，先把锅中的汤煮沸，煮到汤水渐成乳白色；二煮即取出早已制作好的酸辣椒、豆腐、

黄豆等，投入锅中，再煮十几分钟，使酸辣椒中的酸味和豆腐、黄豆中的营养充分渗入到鱼肉和汤水中。二煮过后，用剪子往锅中剪入村寨附近山上特有的野菜——鱼蓼、水芹菜等，然后盖上锅盖再煮，此为三煮。这次煮出的汤就是有名的“酸鱼汤”。把煮好的鱼、汤盛到容器内，放在阴凉处、或是放到冰箱里冷却。一夜过后，容器中的汤汁和鱼便结成了冻儿，味道鲜美、可口开胃的“冻鱼”便做成了，此为一晾。

酸鱼汤凝成的冻儿，颤微微，绵嘟嘟，舀一块放在嘴里，瞬间便融掉了。冻儿令人馋涎欲滴，鱼肉令人回味无穷。 辽宁 钱国宏/文

富强民主文明和谐 自由平等公正法治 爱国敬业诚信友善

母亲哺育我 我报慈母恩

中宣部宣教局 中国文明网