

■ 难忘之旅 ■

登邯郸丛台

今年6月,我踏着雨迹,到邯郸游览了丛台。

丛台位于古城邯郸北部,全名“武灵丛台”,是战国时期赵武灵王所修,背倚沁河,面对市区。现在,这里已经辟为人民公园。未进园门,远远就望见丛台的雄姿突出于周围的林木之上。步入园内柏油小道,两侧松柏苍翠,林木花草郁郁葱葱。古老的丛台巍然矗立于公园中心,雄伟庄严。楼台上下,砖迹斑驳,消逝的岁月顽强地留下了自己的痕迹。抬眼望去,“武灵



丛台

丛台”四个古朴遒劲的大字镶嵌在台顶正中。台顶建有亭台轩榭,四周挖有人工湖,绿水环绕,翠柳萦堤。我们去时,水中荷花正盛,硕大的荷

叶上水珠晶莹闪烁,在阳光下像珍珠一样。微风吹来,荷花颌首,荷香袭人。

越过人工湖小桥,就来到了丛台的正门,一对威武的石狮拱卫左右。迈进朱漆大门,沿着砖阶拾级而上,就登上了丛台的第一层,一个露天的弧形廊道展现在眼前,廊道的墙壁上镶满历代名人石刻,字迹依稀可辨。当我们气喘吁吁地登上台顶时,不禁为它的宽阔而深感惊讶。台顶中央,是一间雅致的殿阁,廊檐斗拱,装饰着红绿点

金的彩画,衬有流云火焰,金琐窗,朱漆门,四周十几根红色门柱,彩画绚丽,鲜艳夺目。殿前不远处,有一个小巧玲珑的凉亭,石柱、桌、石凳,大概是供游人休息的地方。

置身高台之上,清风拂面,分外清爽。纵目四望,城市风光尽收眼底。远处,平原坦荡,绿野无垠。极目西望,依稀可见太行山的余脉,山形隐约,如一抹淡雅的淡青水墨画。近处,雄伟的展览大厦、高大的市府大楼,遥相呼应。

河北 谭敦民/文

■ 最近我去哪儿了 ■

邢台百泉



邢台百泉

何卫东(邢台):近日,我到邢台百泉游览。

百泉位于邢台市和邢台县境内。走进百泉,一架三孔拱桥连接东西两个村落,又横亘在南北两个泉池之间,桥下泉水相通。站在桥上观望,清风徐来,水波不兴,有心旷神怡之感。与拱桥遥遥相对的是北面的龙神庙,泉池边上是新修的木栅栏,犹如一排排卫兵。顺着木栅栏中间的道路信步而去,看到水位涨落的痕迹,据说这里的湖面有数百亩。

初升的太阳照在湖面上,浮光跃金,湖边树木之间,隐约看到几只黑色的水鸟游来荡去,好不自在。

■ 行行摄摄 ■

世界柏树王园林



世界柏树王园林位于西藏林芝地区八一镇东南,是一处具有高原自然风光特色的旅游景点。

近日,我到西藏采风时,拍下了这张照片。山西 白英/图文

■ 寻味 ■ 合肥美食“曹操鸡”

近日,我到安徽合肥出差,品尝了当地美食“曹操鸡”

饭店师傅介绍,“曹操鸡”是合肥的传统名菜。相传三国时期,合肥因地处吴头楚尾,为兵家必争之地。曹操统一北方后,从许都亲率大军南下征伐孙吴,行至庐州(今安徽合肥)逍遥津时,因军政事务繁忙,操劳过度,头痛病发作,卧床不起。厨师遵照医嘱,选用当地仔鸡配以中药、好酒精心烹制成药膳鸡。曹操食后感到味道鲜美,十分喜爱,随之病体渐愈。由此,这道药膳鸡声名不胫而走,后来合肥百姓将其取名“曹操鸡”,流传至今。

“曹操鸡”做法很简单,将鸡宰杀整型、涂蜜油炸后,再加配料卤煮入味,焖至酥烂、肉骨脱离即可。

出锅后的“曹操鸡”色泽红润,皮脆油亮,骨酥肉烂,食后余香满口,令人回味。

竞鸿/文



合肥“曹操鸡”