

■ 难忘之旅 ■

近日,我到赞皇县出差,有幸游览了嶂石岩风景区。

嶂石岩风景区是太行山森林公园的精华所在,有九女峰、圆通寺、纸糊套、冻凌背四个分景区。我们的目标是纸糊套景区。随着山势渐升,抬头远望,只见大王台、九女峰都笼罩在云雾之中,犹如缥缈仙境。

高山流水闻梵音。槐泉寺建于宋代,旧称石佛寺。我们步入槐泉寺,只见这里苍松郁



嶂石岩风景区

郁,黄瓦红墙,寺外绿树红崖,寺内清脑爽心。穿寺而上,茂林石径,景色更为清幽。脚下的红石板路自带一种别样的

风情,有的起伏如波纹,有的犹如千年龟背,有的镶嵌着白色的圆石,就像天上皎洁的明月。这里,黄叶飘落,稍显初秋气象;路边怪石,森然有犬牙之态;野

蜂轰起,却丝毫没有伤人之意。在这里,人与自然,和谐相处。途中,我们在栈道上小憩了一会儿。只见栈道弯弯,壁

立千仞,形如一个大写的U字,又像母亲温柔的怀抱。远眺之处,云海茫茫。抬头之间,高空滴水像一道细密的雨帘。放声大喊,纵情高歌,山谷回音恰如原声,叠复往返,袅袅不绝。原来,此处名为回音壁,是世界上迄今为止发现最大的天然回音壁。

游览嶂石岩,心中不免涌起一股淡淡的乡愁,我愿身在热闹,心向简单,如浴清欢,便是桃源。 邢台 王新芳/文

■ 最近我去哪儿了 ■

陕北波浪谷



陕北波浪谷

狄民建(石家庄):今年5月,我到陕北波浪谷景区游览。

波浪谷景区位于陕北靖边县。走进景区,一望无际的黄土高原映入眼帘。导游介绍,靖边县境内拥有许多波浪式丹霞地貌,依据其特征分为火焰丹霞、地心丹霞、赤壁丹霞。大自然用干燥、炎热、侵蚀、切割、崩塌等“艺术”手段,将紫红色的砂岩雕刻成线谷、巷谷、赤壁等景观,令人叹为观止。中午时分,阳光洒向火焰丹霞,波浪纹理鲜艳夺目,一条条,一弯弯,一圈圈,像波涛巨浪,更像黄河奔涌,场面十分壮观。地心丹霞沟谷纵横,龙心岩、龙回首、神树峡谷、千里画廊、一线天等景点仿佛一幅幅立体的山水画,美丽大气。行走在赤壁丹霞,北侧红色绝壁高耸,南侧则是典型的黄土高原地貌,它们好像是在相互对峙,又好像是在相互欣赏,不禁让人感叹大自然的神奇与壮美。

■ 游说 ■

读万卷书,行万里路。爱旅游的人各有偏好,而我喜欢领略沿途的风景。外出旅游,无论是坐什么交通工具,沿途所见所闻或是一马平川,或是崇山峻岭,或是波涛汹涌,或是大漠孤烟,或是云遮雾罩,或是林海雪原,在我眼中都令人着迷。

我喜欢跋山涉水。也许是从小生长在平原,没见过高山

旅游有偏好

大河的缘故,所以我对江河大川很早就充满了好奇。置身于名山大川,每次都令我陶醉。我看不够沿途的怪石嶙峋、遍地野花、青山翠竹、潺潺溪水。

旅游中,我还喜欢欣赏古迹中的匾额书法。大凡旅游景点,尤其是名胜古迹,如北京故宫、颐和园、承德避暑山庄,其匾额多是名人大家的墨宝,在我

眼里,这些匾额书法是古迹中不可多得的景色,欣赏这些书法更是一种美的享受。我还喜欢品味景点里的楹联佳对。楹联较之匾额更耐人寻味,它不仅集书法之大成,更是高度浓缩的文学精品。旅途中如遇一副对仗工整、寓意深刻的楹联佳对,我必驻足品味,研习其妙,吸取精华。 石家庄 申德明/文



泛舟白洋淀

6月15日,我参加燕赵老年报组织的“白洋淀、雄安新区、雄安郊野公园一日游”活动,我们乘坐的游船在白洋淀芦苇荡中穿梭时,我拍下了这张照片。

石家庄 石玉朝/图文

■ 异域风情 ■

菲律宾风情

近日,我到菲律宾旅游,亲身感受这个东南亚国家的风情。

我们乘船游览了宿雾市的薄荷岛,这是一个美丽静谧的小岛。在岛上,我们看到了世界上最小的猴子——迷你眼镜猴,这可是菲律宾的国宝,也是薄荷岛独有的动物。迷你眼镜猴有两只猫头鹰一样的大眼睛,身上的毛如丝绒

般柔软,长长的尾巴配上大大的耳朵,显得可爱极了。

在菲律宾,给我印象最深的是乘坐螃蟹船出海。螃蟹船是菲律宾特有的交通工具,船身细窄,两侧各有四根外伸出去的支架,外侧用一根横木连接,远远看上去像螃蟹的脚。这种设计的好处是保证船在海面上高速行驶

的同时又能保持良好的平衡。我们乘坐的螃蟹船停在一个适宜浮潜的区域,喜欢潜水的游客开始披挂上场,他们纷纷换上充气背心,戴上面镜和呼吸管,跳入大海,穿梭于珊瑚礁之间,和热带鱼一起畅游,享受与大海亲密接触的乐趣。

河北 谢斐/文

■ 寻味 ■

香河肉饼美名扬



香河肉饼

近日,我到河北香河与朋友小聚,邂逅了当地名小吃——香河肉饼,那香酥鲜嫩的味至今令我难忘。

香河肉饼历史悠久,相传乾隆帝和刘墉到香河微服私访,两人走进一家肉饼店品尝肉饼,刚咬一口,乾隆就赞叹人间竟有如此美味,一高兴就留下了墨宝,“香河有奇饼,老妪技艺新。此店一餐毕,忘却天下珍。”从此,香河肉饼名扬四海。

制作香河肉饼的主要食材是面粉、猪肉、牛肉等,它的制作工艺从和面、拌馅、制饼、烙饼,每一步都有独特的技巧。和面要用普通面粉和渣面混合,揉起来光滑柔软,擀出来的皮儿要求薄如纸且有弹性。肉馅要经过刀口剁、刀背砸,形成肉泥,再放入事先熬好的汤料。熬制汤料也有诀窍,要把大料、花椒、肉桂、香叶、小茴香放入水中煮十分钟左右再用。汤料放好,再放入姜汁、十三香、蛋液、豆豉、少许蜂蜜和糖,之后用香油搅拌。这样的肉馅香而不腻。做饼时面皮要擀成圆形,把馅裹住后再用擀面杖将饼慢慢推展开,要做到均匀不露馅。饼做好后放入锅内开始烙,每一面都要用刷子加油,当饼皮被油浸成半透明状,隐约可见肉馅后即可出锅。

夹起一块肉饼放入口中,脆嫩酥香,肉馅多汁松软,香滑不腻,令人欲罢不能。

辽宁 王红悦/文