

醉美之地

驼梁 秘境中的壮美与神奇

驼梁, 这处深藏于河北腹地的自然秘境, 仿佛是大自然精心雕琢的杰作, 每一处都充满了神奇与美丽。近日的驼梁之行, 不仅让我领略了大自然的壮美与神奇, 更让我感受到了心灵的宁静与和谐。

驼梁位于晋冀两省交界处, 这里层峦叠翠, 林海涛涛, 瀑布成群, 气候宜人。景区最引人注目的, 莫过于那巍峨耸立的驼峰。这座山峰宛如一头静卧的巨驼, 昂首向天, 气势磅礴。晨曦初露时, 驼峰被淡



驼梁风光

淡的雾气笼罩, 仿佛披上了一层轻纱, 当阳光逐渐洒满大地, 驼峰的金黄色与周围的山石、树木形成鲜明对比, 显得更加雄伟壮观。站在山脚下,

仰望这座驼峰, 我不禁为大自然的鬼斧神工而赞叹。

驼梁的原始森林也是一大亮点。这片茂密的森林是自然的宝库, 蕴藏着丰富的生物资源和生态景观。参天古木笔直挺拔, 枝繁叶茂, 为这片森林带来了清凉的绿荫。漫步在林间小道上, 鸟儿在枝头欢快地歌

唱, 溪水在脚下潺潺流淌, 在这片森林里, 我仿佛与大自然融为一体, 感受到了它的呼吸和脉动。

驼梁的高山草甸同样令人陶醉。这片连绵起伏的草甸如同一块巨大的绿色地毯, 铺展在山间。草甸上, 野花竞相开放, 红的、黄的、紫的……五彩斑斓, 宛如一幅美丽的画卷。微风吹过, 草浪翻滚, 花香四溢, 让人仿佛置身于仙境之中。

易一/文

最近我去哪儿了

雨中游 唐山南湖公园



唐山南湖公园

李湘杰: 一个细雨蒙蒙的清晨, 我和老伴走进唐山南湖公园。

唐山南湖公园位于唐山市中心, 是一座大型城市中央生态公园。我们走到荷花池边, 看见几只蜻蜓从远处飞来, 落在碧绿的荷叶上, 使这里顿时增加了美感和生机。我和老伴打着伞, 观赏雨中的荷叶。雨点落在荷叶上, 慢慢汇聚成一块圆润的“白玉”, 微风吹过, “白玉”便碎成了一个晶莹剔透的小珍珠, 在荷叶上蹦跳几下, 然后落入水中。雨越下越大, 放眼望去, 湖面像一口沸腾的大锅, 南湖更显波澜壮阔。我们倾听着雨点敲打伞面上的声音, 看着脚下的雨水汇成一条条“小溪”, 欢快地流向前方。雷声、雨声、风声响成一片, 仿佛演奏着一首宏大的自然交响曲。

行行摄摄

曲径通幽小七孔



小七孔景区位于贵州省荔波县, 因响水河上横跨着一座青石砌成的七孔拱桥而得名。

刘改亭/文

古迹今寻 查济村访古

近日, 我到安徽省泾县查济村游览。

查济村是我国现存规模最大的元明清建筑古村落, 它四面环山, 古木参天, 潺潺清流如血脉把查济村的家家户户连通起来。水在村中走, 屋在河边驻, 山环水绕, 巷陌交错, 曲折迂回, 有如巨幅的水墨丹青画。查济村归属于大名鼎鼎的桃花潭镇。当年李白别过汪伦, 留下了“桃花潭水深千尺, 不及汪伦送我情”的千古佳句后, 受邀来到查济村, 被这里的美景迷醉, 流连忘返, 挥笔写下了“桃花流水杳然去, 别有天地非人间”的优美诗句。

行走在查济村光滑的石板

街上, 身旁是一座座白墙灰瓦的老屋、店铺、祠堂。这些徽派建筑飞檐翘角, 马头墙高耸, 多进式结构房屋的廊檐下、门厅旁镶嵌着内容精细、工艺精湛的石雕、砖雕、木雕。这些雕刻多以历史故事居多, 或优雅, 或雄浑, 或繁复, 姿态各异, 惟妙惟肖。

查济村犹如典藏在深山幽谷中的千年美玉, 岁月风霜的浸润使它变得更加庄重、典雅、飘逸。在一栋栋古老建筑间穿行, 悠远独特的建筑文化仿佛带我回到了久远的过去, 李白等一众古人似乎并没有走远, 他们或在树荫下摇着纸扇, 或在八仙桌前举杯对月。

刘忠民/文

寻味 一碗“片儿川”吃出杭州味道

初识“片儿川”

第一次吃到“片儿川”, 还是我刚到杭州求学的时候, 本地的同学架势十足地要带我尝尝真正的杭州特色美食, 七弯八拐带我走进一家馆子里, 店面不大, 看上去有些年头了, 当时已过饭点, 三三两两坐着的几乎都是本地人, 店主是一对中年夫妻, 操着浓重的本地口音招待我们点单。

那时候我还不能从名字上探知“片儿川”是一个什么食物, 直到端上桌, 才看到原来是一碗汤面, 香气扑鼻, 叫入味蕾生津, 确实很不错, 就是名字取得怪, 竟然不带“面”字。大概是我这个外地人脸上的诧异过于明显, 老板娘笑着一指碗中的笋片菜叶, “你看里边儿一片一片的, 就是片儿川”。那之后我就喜欢上了“片儿川”的味道。



“片儿川”

老杭州人独爱“片儿川”

“片儿川”最早是杭州老店奎元馆发明的, 传闻在它还是一个家庭作坊式的小面馆时, 每到乡试时节常有各地考生赴杭赶考, 往来最爱照顾小店生意。

苏东坡有诗云“宁可食无肉, 不可居无竹, 无肉令人瘦, 无竹令人俗”, 为了增加客源, 奎元馆的老板便得了个既有肉又有竹的妙想来, 专门招徕这些读书人, 一试果然生意大好, 从此“片儿川”成了招牌, 其中的肉和竹就是“片儿川”里的猪肉片和鲜笋片。

奎元馆以善做面食而闻名, 面的做法极其讲究, 传统的“片儿川”需采用上等的无锡优质面粉, 手工揉制上筋, 揉成雪白光滑的面团后, 再垫上一根碗口粗的毛竹杠, 纯靠人力按压半个小时左右, 再擀成面皮, 切成雪白如丝的面条, 江湖人称“坐面”, 这样的面条烧而不糊, 韧而滑口, 筋骨天成。

要是懒得下馆子, 想在家中煮上一锅“片儿川”, 又不想费功夫手工擀面, 本地人会起个早去菜市场买来潮面, 吃起来也爽滑劲道。

老杭州人习惯了在街头巷尾里寻觅“片儿川”的味道, 吃“片儿川”, 不仅是追寻味蕾上的享受, 还有骨子里对底蕴的传承, 或许这就是“片儿川”的魔力吧。

乔靖芳/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