

## 醉美之地

## 雄浑壮美野三坡

早就听说野三坡有着别样的美。近日,我和朋友到该景区游览。

野三坡位于保定市涞水县境内,峰峰燕山从这里顺京、津、冀一路东行。我们乘坐的大巴车蜿蜒盘旋在崇山峻岭间,从车窗望去,雄美的山川像一幅精美的画卷展现在我们眼前。随着车的行驶,眼前的山崖变幻着不同的美景,时而如雨后春笋,高峰林立,直插云霄……在我们头顶,几只雄鹰盘旋在山峰间,似乎也对这壮美风景流连忘返。



野三坡风光

在山间大约行驶了两个小时,我们终于到达目的地——野三坡百里峡。百里峡位于野三坡中心,峡谷蜿蜒曲折,不见尽头。时而峰回路转不见天际,时而柳暗花明突现光芒,时而狭窄拥挤不能双行,时而宽阔平坦激流涌进。我们拾级而上,溪流潺潺,泉水叮咚,偶尔有一两鱼儿游弋期间。岩壁上

刘晓敏/文

## 行行摄摄

## 海河之夏



海河位于天津市河东区。夏天的海河两岸景色壮观迷人,是人们休闲娱乐的好去处。

郭云民/文

## 寻味||乐山美食“跷脚牛肉”

走在四川乐山的街道上,随处可见“跷脚牛肉”店,空气中那弥漫着的牛肉香味,让你欲罢不能。于是,我和朋友停下前行的脚步,进店尝鲜。

一家饭店的老板介绍,“跷脚牛肉”源于清代,那时有钱的大户人家不吃牛杂,经常扔弃。有位老中医见到漂浮在河中的牛杂,觉得非常可惜,就捞回来洗净消毒,与自己配制的中药一起煮熟,没想到味道十分鲜美。自此,这种烹饪方法流传至今。为何取“跷脚牛肉”这个名字?原来,由于生意好,饭馆座椅经常紧张,有些食客只能站着吃,有的干脆就坐在门口的台阶上,跷着二郎腿吃肉。因为

食客们这种奇特的吃饭姿势,人们形象地为这道菜起了个“跷脚牛肉”的名字。

老板说,“跷脚牛肉”的主要食材是牛杂(牛舌、牛心、牛肚、牛肠、牛百叶、牛筋等),放入高汤中熬煮,同时,锅中加入白芷、白蔻、香皮、香草、茴香等二十多种中药材,配以胡椒、味精等佐料。碗内以芽菜垫底,撒上香菜、葱花。这样,一碗热气腾腾、香气浓郁的“跷脚牛肉”就上桌了。

我夹起一块牛杂,蘸上用朝天椒制成的辣椒油,品尝后,感觉口中辣味十足,牛杂脆嫩,汤汁浓香,回味无穷。

张帮俊/文

## 难忘之旅

## 南京城的风韵

今年6月,我和朋友到南京游览。

千年古城南京,如同一位饱经风霜的智者,静静地诉说着往昔的辉煌与沧桑。当清晨第一缕阳光穿透云层,洒在秦淮河上,河面便泛起层层金色的涟漪。河岸边,古柳依依,柳丝随风轻舞。古老的城墙静静地矗立在那里,见证着这座城市的兴衰与变迁。我们沿着城墙漫步,脚下是青石铺就的小路,路面布满了岁月的痕迹。城墙上的砖瓦经过千年风吹雨打,已经变得斑驳不堪,仿佛在诉说着一个个古老的故事。



南京风光

穿过城墙,便来到了秦淮河畔的老街。这条老街,仿佛是一幅流动的历史画卷。街道两旁是古色古香的建筑,门窗上雕刻着精美的图案。街道上的行人,穿着各式各样的服饰,有的悠闲地逛着街,有的急匆匆地赶路,有的在小店里挑选着心仪的商品。街道两旁的店铺,有售卖古董的,有经营小吃的,还有售卖手工艺术品的。在这条老街上,最让人难忘

的莫过于那些茶馆了。这些茶馆大多有着悠久的历史。客人们坐在茶馆里,品着香茗,听着茶馆老板讲述关于这座城市的故事。在秦淮河畔的深处还隐藏着一座古老的园林,名为“秦淮八艳园”。这座园林曾经是那些风华绝代的秦淮八艳的居所,如今虽然物是人非,但是园林依然保持着当年的风貌。园林里,绿树成荫,花香扑鼻。那些古老的建筑,依然静静地矗立在那里,仿佛等待着曾经的主人归来。

穿过园林,便来到了乌衣巷。这条小巷曾经是古时贵族们的居所。小巷两旁那些古老的建筑,门窗上雕刻着精美的图案。小巷的尽头便是那座曾经显赫一时的王谢故居,这座故居虽然已经重建,但是依然能够感受到当年的辉煌与气派。



乌衣巷

夜幕降临,华灯初上。秦淮河上,灯火辉煌,舫船交错。此时此刻,站在秦淮河岸边,听着悠扬的笛声,仿佛能够感受到这座城市独特的韵味与风情。

惠军明/文