

裕西公园秋意浓 层林尽染美如画

9月23日,本版“我游家乡美景”之“裕西公园赏秋”活动相约读者走进石家庄裕西公园,开展秋日写作、摄影活动。活动中,大家纷纷走进裕西公园,从不同角度描写、拍摄公园中的美景,并向本版投来许多精彩的文字作品和摄影作品。由于版面有限,本期选取部分作品与您分享,更多作品请到微信群里欣赏。



扫描右侧二维码加入“我游我乐”微信群

石云:10月1日,我和家人到裕西公园游览。

裕西公园位于中山西路北侧,南临裕华路,占地27公顷,其中水面6公顷,是中国古典园林与现代造园艺术的完美结合。裕西公园是个有故事的地方,当年王德恒烈士勇救落水儿童的壮举就发生在这里。金秋时节,裕西公园芳草茵茵,游人如织。清晨时分,我背上相机进园采风。走在公园主环路上,两旁种植着高大挺拔的法国梧桐,随风摇曳的枝叶绿中透黄,在蓝天白云的映衬下分外醒目。转弯来到游船码头,眼前豁然开朗,围湖树木扶疏,由绿渐黄的银杏、黄栌,还有紫叶李、红枫及松

柏,红黄绿交织,斑斓多彩。平静的湖水清晰地倒映出假山的情影和古色古香的建筑,与岸边的亭、桥、树木融为一体,成为绝佳的园林美景。

公园中心的沉绿湖以飞虹桥为界,分为南北两个区域,湖上秋风凉爽,游船踏波。南湖区有一荷花池,大片的荷花已谢幕,只有几朵荷花仍在开放。过飞虹桥,沿崎岖山路登上假山,山顶上矗立的滴翠亭是公园的标志性建筑,站在亭上即可鸟瞰整个园区。站在山腰北望,在郁郁葱葱的绿荫之中,闪现出白墙青瓦的望湖楼,楼前蜿蜒的河渠上,古朴典雅的石桥连接两岸,酷似江南水乡的“小桥流水人家”,令人驻足流连。

李建国:近日,我到石家庄裕西公园游览。

裕西公园是在原动物园基础上改建而成,如今园区绿化覆盖率在90%以上。

天空湛蓝,秋风习习,阳光透过裕西公园里的枝桠,洒下斑驳的光影,一阵风、一棵树、一片叶子,都在讲述秋天的故事。在裕西公园北门下沉广场的栎树上,硕果高挂枝

头,像一盏盏小灯笼;遍布园内的北美海棠红果累累,挂满枝头,分外可爱。

我们登上公园里的滴翠峰向下俯瞰,只见园内层林尽染,秋季好景正当时。站在峰顶古色古香的建筑里远眺,裕西公园犹如色彩斑斓的“花瓣”,被秋意浸染,铺满视野,各种观赏草正值最佳观赏期,金色洒地,美不胜收。



练秋

岳增才/摄



鸟瞰

魏富平/摄



古色古香

杨庆吉/摄



层林尽染

曹琴艳/摄



泛舟

闫会学/摄



秋水如画

范志明/摄

图说 富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

核心价值观

祖国是家的花园

我爱我的家

社和 任明华作

中国网络电视台

寻味 一口狮子头 便识淮扬味

提起扬州美食,我第一时间想到这里找到满足味蕾的美味狮子头。在扬州旅游时吃过的扬州狮子头。

鲜香咸鹅炖狮子头

狮子头名字的由来
扬州狮子头,顾名思义,外形酷似威武的狮子头。据传,隋炀帝杨广游幸扬州,当地厨师以扬州的名景为主题,创作了松鼠鳜鱼、金钱虾饼、象牙鸡条和葵花斩肉四道菜。其中,葵花斩肉因其形状类似狮子头,后来改名为狮子头。

狮子头的制作工艺十分讲究,选用肥瘦相间的猪肉为主料,经过剁碎、调味、成型等多道工序制作,再配以鲜美的调料和汤汁,用文火慢炖而成。狮子头出锅时,那香气四溢的味道足以让人垂涎欲滴。

作为淮扬菜系的代表之一,狮子头的制作技艺代代相传,使之成了扬州人餐桌上的传统佳肴。在重要的节日和喜庆场合,狮子头更是不可或缺的一道菜。无论是高档餐厅还是街头小吃摊,都可以见到狮子头的身影。每一家店铺都有自己独特的烹饪秘诀和口味风格,食客们可以根据自己的喜好进行选择。无论是喜欢鲜美的汤汁,还是喜欢酥烂的肉质,都能在

扬州人为什么要将肉丸子做得那么大?因为那是大富的底色。说起来,扬州菜兴于盐商家宴,清隽和润而不重浓艳,雅丽和谐而不流凡俗,精雕细刻而自然浑成,韵味悠长。民国时期徐珂创作的清代掌故遗闻汇编《清稗类钞》上说:“苏人以讲究饮食闻于时,凡中流以上之人家,正餐小食无不力求精美。”

狮子头有三种烹调方法,清蒸、清炖、红烧。咸鹅炖狮子头、清炖蟹粉狮子头、清蒸蟹粉狮子头、河蚌烧狮子头等,各有特色,风味独具。普通的一块猪肉,能做出这样的美味,真是让人感叹不已!

咸鹅炖狮子头的做法最具代表性。七分瘦三分肥的细嫩猪肉去掉筋,先切成碎丁,后稍剁,越碎越好。再用葱汁、姜汁、盐调味,还可加入切碎的海参、荸荠等。然后将调好味的碎肉,捏成大小均匀的大肉丸子,再把调好的芡粉抹在两个手掌上,依次捏搓肉丸,把芡裹在肉丸表层,紧丸定型,再下热油锅,炸至丸子表面紧绷微黄出锅,加几块咸鹅,配清汤,再上火炖一小时。

咸鹅经岁月发酵的咸鲜与猪肉的清鲜,在持续的高温中交融,肥而不腻,鲜味更浓,清而不淡,嫩如豆腐,入口即化。用汤匙舀一匙吞下,顿觉快活如神仙。



扬州狮子头

范命辉/文