

旅途拾贝

也登鹤雀楼

我一直希望能够遍游中国的四大名楼,鹤雀楼是我登上的第三座。在四大名楼中,只有它坐落在北方,坐落在黄河之滨,因黄河使它与我居住的城市相连,不由觉得有几分亲近。

鹤雀楼的具体位置在山西省永济市。最初的鹤雀楼始建于北周(公元557-581),是北周的一位大将军为防御而建的瞭望台,因有成群的鹤雀栖身楼上而得名。由于楼台建的气势雄伟(高30多米),登楼既可远望中条山,又可下瞰黄河,视野十分开阔。

在唐宋即成为人们登高览胜之处,留下了许多文人墨客的不朽诗篇。

鹤雀楼历经隋唐五代,宋金700多年后,于元初毁于兵灾水祸。鹤雀楼在消失700多年后,人们并没有忘记它的名字,甚至很多人并不知道它已不复存在。在人们的追念和传诵中,在上世纪末,一座新的、保留着原建筑时代风貌而更加雄伟壮观的鹤雀楼又出现在黄河边。

新鹤雀楼以其巍峨雄姿和周边场地的开阔可称四大名楼之最。鹤雀楼下是一眼望不到边际的唐韵迎宾广场,广场上花木繁茂,喷泉飞溅,彩灯和植物拼凑成一组组反映盛唐文化的图案。更有趣的是在广场上拍手即可听到“啾啾”的鸟叫声。新鹤雀楼高七十多米,内分六层。每层的空间高度都有三层楼高。每层的廊柱、额、斗拱、顶都有绚丽的彩绘。1-5层是不同专题的展厅。一层的“千古绝唱”大厅正面是毛泽东主席和江泽民主席手书王之涣“登鹤雀楼”诗文的大型诗墙,两侧分别是介绍王之涣生平及介绍鹤雀楼始建背景的文字说明和大型壁画。二层“源远流长”用壁画以河东历史传说和历代名人为主线,反映源远流长的华夏根祖文化。三层的“亘古文明”用动态模型幻影再现盛唐时舜都蒲州的繁华景象。这使我第一次知道该地曾是盛唐时六大都城之一。四层的“黄土风韵”用实物、蜡像、声、光、影像展现出一幅幅黄河流域的自然风光、风土人情以及人们的生活、生产场景。五层主要陈列了鹤雀楼的历史沿革、始建与重建的缘由、方案,以及今后整个景区的远景规划。六层的中心楼内是一个音乐茶座,楼外一周是体味该楼中心意境“极目千里”的观景台。观景台的西南侧有一尊王之涣的铜像——他一手托纸,一手举笔,昂首挺胸,好像刚刚一挥而就。几乎每一位上楼的游人都要与他合影留念。

凭栏远眺,母亲河在夕阳的余晖下闪着柔和的亮光,四周无边无际,心也觉得开阔了。“白日依山尽,黄河入海流。欲穷千里目,更上一层楼。”“登高望远”是王之涣那首千古绝唱的精髓,是鹤雀楼的极致,也是人们调整心绪的一种不错方式。

苏秋罗

风味小吃

郑州手抓葱油饼 香飘广州



葱油饼的做法不同风味也不尽相同,我们郑州的特色手抓葱油饼香飘全国,尤其在广州更受到当地市民的喜爱。

据说,在广州有市民专门跑到河南人的饭店就为一尝那葱油饼的滋味。

此手抓饼更确切地讲,应该是手抓千层饼,顾名思义,该饼形状类似一般的千层饼,但比一般的更加蓬松,外焦内嫩,口感香酥,麦香味浓,用手抓着来吃,别有一番风味。据介绍,由于广州的面粉黏度较大,所以饭店特别选用河南当地的面粉,将生面使劲地揉,使其软化,而不是用平常烫的方式,接着将油、盐、葱花卷进去,最后还得用刀把面拍拍打打,美名曰“按摩”,为面粉松松骨。跟着用花生油在平底锅里煎,10分钟不到即可出炉。吃的时候手抓饼旁边的脆硬,中间的香软,真正正正的“味道好极了”。

明治黑巧克力,可可纯度27%,滑得有一丝甜感,带牛奶甜香,那一点点黑巧克力的独特苦味要很仔细才尝得出来,后味是淡淡的甘。



抹茶慕丝味百醇,里面有两袋独立包装,每包有8根。外层饼干松脆,馅料细滑,绿茶味清淡自然,末味乳香突出,带少的甘。

春游杭州: 西湖美景三月天

休闲玩法

龙井村体验炒茶乐: 休闲玩法莫过于到茶乡龙井村,看炒茶师傅现场表演,师傅轻轻地抓起一把刚采摘下来的新茶嫩芽放在炒锅里,然后用手掌压住新茶绿芽沿锅边慢慢地揉着,边揉边抖。说着说着,碧绿的鲜叶变成了一小堆扁削光滑、翠绿匀净的龙井茶。你可以在师傅的指导下体验一下炒茶的乐趣。另外,还可以在杭州茶楼中享受一下,离西湖最近的茶楼当属湖畔居无疑。找个临湖的窗子,斟上一杯清茶,看湖面如镜、古筝悠然,享受与西湖零距离的交流。如果你是金庸迷,还可以到曲苑风荷处的金庸茶馆品茶,墙上金大侠的照片、射雕剧照、金庸武侠全集等,一定会让正宗的大侠迷们乐不思蜀。

桃花坞品杭帮菜美味: 桃花坞是杭州农家开展得比较完善的地方,可以一品私家菜。杭州菜兼收江南水乡之清秀,受到中原文化之润泽,得益于富饶物产之便利,形成了制作精细、清鲜爽脆、淡雅细腻的风格。宋代大诗人苏东坡曾盛赞“天下酒宴之盛,未有如杭城也”,且有“闻香下马”的典故。杭州的名菜举不胜举,叫化鸡、东坡肉、宋嫂鱼羹、西湖醋鱼、龙井虾仁、西湖莼菜汤、油焖春笋等。特别是东坡肉肥而不腻,叫化鸡香嫩爽口,西湖醋鱼鲜美可口,到杭州游览不可不尝。

杭州的素食也很有名,现在去杭州一定要点笋,笋被杭州人认为是“蔬菜中第一品”,如杭州名菜“油焖春笋”。杭州西湖的特产蔬菜最为有名,当地名菜“西湖莼菜汤”色泽悦目,清香奇异,鲜美可口,还具有清热消渴、解百毒的作用呢!

日购名牌夜泡吧: 湖滨国际名品街是一组由东坡路、湖滨路、平海路围绕的商业建筑街区,总商业面积约18000平方米,共由34家国际著名品牌专卖店围聚而成,专卖店店面



西湖苏堤上盛开的桃花

公里。车窗玻璃加入了特殊的材质,能够减缓“视觉车速”,不过看两边的风景还是有些要倒的样子。另外每节车厢两头的车窗在阳光的照射下还会显出彩色。一路上总体感觉非常平稳,噪音很小,很安静,可以边享受速度的同时边看书读报。

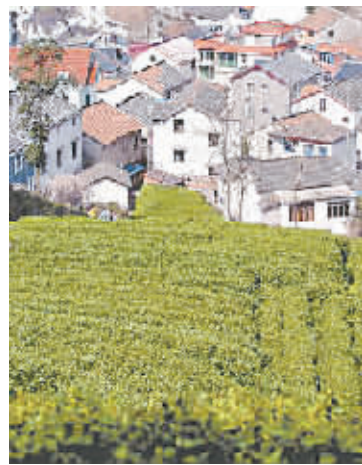
骑着单车游西湖: 厌倦了在旅游车上西湖,只是在数个景点停下来照相的经历,不妨租辆单车吧,用新的玩法在春光中感受西湖的美丽。在西湖边可以骑行单车,也可以选一个人的单车,这些单车颜色都特别鲜艳,看上去都很舒服,价格在8-10元/小时,有些租车公司是可以A处借在B处还的,非常方便。沿着长长的湖堤骑车,在小桥上停停走走,真是风情万种。看看历代文人墨客的题字,另外,不妨逗乐去找西湖边上的两个错别字——“鱼”字和“堤”字,考察一下它们的来历和传说。

传统玩法

清河坊寻老店观民俗: 药业、香烛业、饮食业在清河坊地区形成了商业金三角,老店名店旗幡招展,胡庆余堂、方回春堂、朱养心膏药店、万隆火腿庄、孔凤春香粉店、必大昌烟店、张允升百货商店、翁隆盛茶号买卖兴隆,在这里不仅可以逛还可以买到正宗的王星记扇子、张小泉剪刀、龙泉宝剑和西湖绸伞,买来自用或用来送人都是不错的选择。

住宿: 杭州有近百家宾馆,各类小型旅店也很多。最好在西湖边上找一家望西湖风景的酒店,好好享受一下。

罗磊



龙井茶园非常漂亮

旅游贴士

春天郊游买什么帐篷好

春天来了,正是去郊外野营的好时候。到郊外野营离不开帐篷,现在市场上的帐篷很多,价格差异很大,如何才能挑选一个理想的帐篷呢?

选购帐篷需依据自己的用途,如夏季、非雪期、雪期或四季使用;帐篷容纳的人数;你希望拥有的空间;帐篷的重量;你能接受的价位等。制造商提供许多不同尺寸、重量与设计组合,自己可根据需要进行选择。

一般两人帐是最常用的帐篷,因为易携带,易找营地,而且三人也能住下。

帐篷的色泽最好选暖色

调如黄色、橘色或红色。当你被困时,显眼的色泽容易被发现。

便宜的单层帐篷,仅能使用于森林下限的地点,同时必须相当通风,因为单层帐篷完全防水不透气。所以最好选择双层的帐篷,内帐需透气性强,外帐是完全防水的塑胶布,如此外帐依然会留住内帐透出的湿气,内、外帐布绝对不能接触或粘在一起,因为粘在一起会使外帐的水渗入内帐,同时外帐须完全罩住内帐与出入口,有时可置一块防水布于底层防止湿气渗入,保持底层干净,增加使用寿命。

每周一景

丽江第一景: 观音峡



观音峡景区位于丽江市17公里处的七河乡,占地面积16000亩,是一个既有自然资源,同时又有丰富的人文资源的风景区。景区内那秀丽的峡谷风光和美丽而古朴的纳西风情,被人们誉为丽江第一景。

饮食文化

正月里来荷叶香



荷叶饭本是广东人喜爱的夏令食品。据清初《广东新语》记载:“东莞以香梗、杂鱼、肉诸味包荷叶蒸之,表里透香,名曰‘荷叶饭’。”实际上荷叶饭的历史比史书记载的还要早。

荷叶饭的一段“古”

相传陈高祖武帝陈霸先还没当上陈国皇帝之前,作为梁朝会稽太守,曾奉命率兵镇守京口重镇。

当时北齐以七万兵力进攻京口,陈霸先死守京口,双方对峙了一个多月。北齐兵围城,京口城内军民缺粮。附近的老百姓听说后,就想办法支援陈军。当时正值夏季,荷叶满塘。老百姓便摘荷叶包饭,再夹上鸭肉、菜等,偷偷送进京口城里,支援陈霸先打了胜仗。后来,陈霸先做了陈国皇帝,还常常吃这种别有风味的饭。从此,荷叶饭便逐渐传开来,成为广东雅俗共赏的一种传统佳肴,一直流传至今。

民初的《羊城竹枝词》写到:“泮塘荷叶尽荷塘,姊妹朝来采摘忙。不摘荷花摘荷叶,饭包荷叶比花香。”一词唱过,道

尽精髓。

荷叶饭虽然是夏令食物,可在春天里吃上一碗,也别有一番风味。

荷叶饭香味扑鼻

荷叶饭最大的特点是香——不是浓郁的香,而是清清淡淡的香。以荷叶的清香包裹着本身就有稻谷清香的米,怡然入味。

最让人倾心的一款出品就是腊味荷叶饭。精选优质的黄圃腊味,包在荷叶里和饭一起蒸,腊味渗出来的油被荷叶和饭汲取了,只留下腊味香。选来蒸荷叶饭的米也非常重要,普通大米即可,泰国香米之类反而会“干扰”米本身对天然荷香的吸收,而优质的丝苗米则再好不过。

蒸好的饭端上桌来,还得摀住胃口的蠢蠢欲动。按照对劲的形状将荷叶轻轻剪开,荷叶便如同荷花一般露出里面红色鲜美的腊味。再取些豉油倒在饭上,拌着来吃,腊味的香韧加上米饭的黏糯,还掺着淡淡的荷香,愈加可口。

胡琦

教你一手

茶焖大虾



【原料】大对虾

【辅料】乌龙茶、葱、姜、花生碎、枸杞、炒芝麻 调料:盐、鸡精、白糖、料酒、胡椒粉、番茄沙司。

【做法】

- 1.将大虾去掉沙袋、沙线洗净,葱姜切碎,茶叶用温水泡开;
2.坐锅点火倒入油,油热后,将茶叶控干水分,放入锅中炸酥,捞出放入花生碎、枸杞、芝麻拌匀放入盘中;
3.锅中留底油,放入葱姜煸炒,再放入大虾煎红后,加入料酒、番茄沙司、胡椒粉、白糖、盐、鸡精调味,加入茶水焖几分钟即可,出锅后将对虾摆在茶叶周围即可。

【特色】虾肉蛋白质、钙质丰富,开胃补肾。

休闲食品

零食甜蜜蜜

如果喜欢吃零食的话,以下零食值得推荐。



东海堂芝士年糕迷你装,一个有8两重,用的是进口澳洲芝士,甘香滑溜之余不会太腻口。



韩国绿茶夹心酥,薄薄两片类蛋卷的酥皮夹着绿茶馅,比蛋卷皮更轻薄酥化通透,入口即融,鸡蛋香突出,有点盖住绿茶味道。



抹茶慕丝味百醇,里面有两袋独立包装,每包有8根。外层饼干松脆,馅料细滑,绿茶味清淡自然,末味乳香突出,带少的甘。



明治黑巧克力,可可纯度27%,滑得有一丝甜感,带牛奶甜香,那一点点黑巧克力的独特苦味要很仔细才尝得出来,后味是淡淡的甘。