

醉美香城泉都

——322名港澳游客的咸宁之旅

香城都市报记者 毛亚轩 通讯员 孔祥轶 柴倩

“咸宁，真是一个非常美的城市。”4月16日，322名港澳游客乘坐旅游大巴从武汉来到咸宁，先后游玩我市通山县隐水洞、咸安刘家桥村等景点，光怪陆离的钟乳石、古朴遗风的古民居，让港澳同胞们深感这是一场陶醉之旅。

16日上午11时许，9辆旅游大巴依次停靠在了通山县隐水洞风景区的停车场内，322名港澳游客拎着相机、拿着小旗，从大巴上依次而下，并纷纷在洞口的石碑处合影。当天艳阳高照，天气燥热，但游客们走进隐水洞，立即感受到洞中吹来的阵阵凉风，顿时清爽许多。

紧随导游深入洞穴，洞内惟妙惟肖的钟乳石、霓虹多彩的绚丽灯光，令所有游客赞不绝口。洞内除了步行，还要搭乘小船、乘坐小火车。虽然来之前导游有所介绍，但游客们还是对这新奇有趣的游览方式赞叹不已。

“我是第一次在溶洞内坐船、坐火车。这种方式很新鲜！”香港游客朱丽芳和丈夫贺先生一边游览，一边用相机记录洞内景观。她表示，平时自己和丈夫也经常到国内外旅游，之前也有游览过日本冲绳的一个溶洞景点，但咸宁的隐水洞却更大、更有趣。“下次，有机会我还带孩子来玩。”朱丽芳说。

游览过隐水洞，游客们吃过午饭便前往咸安刘家桥村。老桥、流水、古屋、水车……黑瓦下斑驳的砖墙，展示着岁月的痕迹；流水推动水车旋转的潺潺声，诉说着历史的记忆。古色古韵的刘家桥村，给游客们留下深刻印象

告别古村落，游客们来到了市区潜山国家森林公园。虽然天空飘起了小雨，但雨水混着潜山上的层层绿意，沁入了游客们的心田。“真是太美了。你们的城市很good！”澳门游客莫燕亨女士对这绿意盎然的景色竖起了大拇指。她听闻咸宁以竹、桂花和茶闻名，便迫不及待的想去市区购物中心，购买本地各色土特产。

天公不作美，雨势渐大，原定的竹博物馆之行取消，游客们只好在潜山广场合影留念。眼看一天的行程即将结束，澳门游客岑美兰女士和丈夫Santus很是恋恋不舍，表示还会再来咸宁。

据组织这次旅行的香港永安旅游有限公司线路高级经理林敏仪介绍，港澳游客们对此此次咸宁之旅非常满意。她还称，这是她第4次来咸宁，每一次都发现咸宁在飞速发展，变化很大。“咸宁的山水风景都很美，八月可以赏桂花，冬天能够泡温泉……我相信，每一位游客来此，都会觉得不枉此行。”



如诗如画杨台尖

○ 杨世雄

杨台尖是离通城县城较近的一座大山，因杨姓居民较多，山尖有台，台上有尖而得名。因“三关九锁”、四面环山、五形同渡（龟形、蛇形、人形、虎形、龙形）而出名。

清明时节，笔者与家人登杨台尖。一路上，只见山山相扣，溪壑相嵌，草木葱茏，山水共舞，云天相接。台尖遥望，东与云溪相连，南与黄鹤相对，西与岳姑互望，北与银山相映。古人对杨台尖独特的地貌有极高的评价，诗云：仙人石，水潺潺，一对白鹅飞下山。两港清水同槽出，一枝文笔出天关。据传，通城历史上唯一的南宋状元杨起莘曾多次游临此山。

杨台尖在现代社会有充裕的旅游资源和开发价值。杨台尖山势奇峻、地势较高，比县城银山高200米，从潭下、从桃源、从五里、从银山、从河家顺势而上，风景各不相同。从东上，可游桃源水库、百家岭、耀

中屋，看云溪、黄鹤。从银山上杨台尖，可游银山、风门、仙人石，看通城全景、览银山秀色。从五里上杨台尖，一路山溪相伴，泉水相倚，游枫树桥、锡山洞、烂船坡、仙人石。从河家上，看五里全景，可游八斗坑、望英岩、四柱坑、鸡观石、龙五峡。尖山、相思山、岳姑山尽收眼底。从潭下走，游通城水电一、二、三、四、五级站，观百丈潭、杨四庙、山风岭。

在山顶俯视秀水河、隼水河、隼水城区，犹二龙戏珠。在山尖平视百丈潭、洞庭湖，如金杯映月。在山头观日出日落令人留恋往返。在山上看高峰、相思，六甲，望五里、银山、黄鹤一览无遗，山间有黄袍光伏发电的线缆，有云溪温泉的影子，有岳姑洞庭的遐想。上半年和下半年雨天有得义屋和龙王峡两处瀑布。杨台尖山顶离县城只有11公里，可与百丈潭连接形成二日游

线路，可与银山连接形成一日游线路，可开发亲子或拓展活动基地。据检测，龙王峡、锡山洞的山泉水是国内少见的优质矿泉水，有极大的开发价值。

据村里老人介绍，杨台尖山单杨岭就有十多处名胜古迹，如仙人石、城隍庙、哈蟆石、烂船坡、龙王峡、寿龙寺、枫树桥、美女现羞等，山中有佛教仙人台红和尚的修练场，有道教奇人张集成的故居地。有活灵活现五形山，每一处都有一个美丽的传说。

杨台尖留存完整的原始历史军事遗迹。国民党九十八师曾扎营杨台尖一年之久，战壕历历在目。山上至今能找到炮弹碎片，子弹头，还有部分老人能回忆当年国共抗日的情境。西风岭古枫树被炮弹袭击仅剩半边的遗址还在，庙湾屋角被炮弹炸飞的影子尚存。



杨台尖过去栽种过楠竹、杉树、药材，且长势良好，有非常高的效益。过去有杨台尖林场、灯塔林场、寿龙林场。因阳光充足、土质较好被很多商家看好，特别适合种植养殖业的发展。

这就是沉睡的杨台尖，天然的杨台尖，历史的杨台尖，文化的杨台尖，发展的杨台尖。

美食大观

簪洲滑鱼

记者 朱亚平



白花花、甜滋滋的鱼汤，润滑可口的鱼排，一想到簪洲滑鱼，馋虫们便在肚子里做斗争。每次与朋友去嘉鱼三湖连江玩，用餐时也总是要点这么一道簪洲滑鱼，一解口腹之欲。

上个周末，在一个嘉鱼朋友家里用餐，飘香的簪洲滑鱼被端上桌。也许是我太爱吃鱼排了，也许是太久没吃了，大家都还在聊天时，我已经吃个不停了。

簪洲滑鱼品相绝佳，口感嫩滑，味道这么好，怎么做的？我忍不住好奇，跑到厨房，找朋友问询。

据朋友介绍，簪洲滑鱼与其他菜品中的滑鱼块、滑鱼片不同，不同之处有二：其一，最大的不同在于选材。将鲜鱼剔骨取肉，肉用来制作鱼圆，而剩下的鱼骨架，便是做滑鱼的材料。用鱼骨制作的滑鱼，恐怕除了簪洲，别无他地；其二，两者作法不同。寻常的滑鱼块、滑鱼片均采取油中滑煎，再回锅翻炒或高汤短时焖煮的方法，而簪洲滑鱼是将处理好的鱼块直接在开水中下锅，煮3至5分钟直至入味。

虽然端上桌时，看起来就是一锅热气腾腾、以骨架作原料的菜品，普通人看来也没有什么特别，但制作簪洲滑鱼却选材讲究。

剔除鱼肉时，骨架去头截尾，不能剔除干净，必须附肉。首先，将鱼骨架切成均匀小块，置入容器，用盐腌制；接着，热锅上油，加入生姜末，油热后，下入腌好的鱼块滑煎；再次，边以文火熬炖，边用糖炒色（红糖、白糖、冰糖均可），直至鱼块颜色变红、变亮。

朋友说，簪洲滑鱼制作流程看似简单，实则不易，无论是腌制鱼块，还是以糖炒色、火候把握，都需要丰富的经验与悟性。

经过文火的长时间炖制后，鱼骨架中丰富的钙质逸出，鱼块炖好后，加入胡椒、味精等佐料，起锅时撒上葱即可端上桌供客人品尝。

捞尽最后一块鱼排，将所剩的汤底泡饭，分了些精光，没尝够还在添筷子的吃货们不禁感叹，小小的簪洲滑鱼，便能折射出一方人民间蕴藏的大智慧。

出行贴士

春季驾车出游需注意

近期气温迅速回升，春游踏青人数增多，特别是学校、单位包车旅游出行增加，道路交通安全不容忽视，为此，民警发出春季驾车出游交通安全提示。

自驾车出游要带齐相关证件，保证车况良好，提前了解路况和出行信息，选择合适行驶路线；在高速公路上依法按车速分车道行驶，驾车时要避免拨打、接听手机、调试手持等妨碍安全驾驶的行为；要尽量避免夜间行车，如出现疲乏、嗜睡等“春困”现象，要及时停车休息。

在雨天行车时要注意保持雨刷器有效，后风挡玻璃雾气要及时清除；经过漫水路、或漫水桥时，应当停车查明水情，确认安全后，低速通过；要按规定车速行驶，尽量减少超车、并线，需要减速时，要缓慢制动，给后车足够的警示距离，防止追尾。

在山区驾车时，驶近弯道等影响安全视距的路段，要减速慢行，并鸣喇叭示意，避免占用对向车道；切勿随意停车观赏风景，要在指定停车区域停车；出现路面堵车时要排队耐心等待，避免盲目抢行超车把山路堵死。（本报综合）

特别关注



关注咸宁新闻网微信
xnnews



更多精彩活动和免费礼品等你来