

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 孔祥铁 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名港澳游客挎着相机、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,港澳游客们对此次咸宁之旅非常满意。她还称,这是她第4次来咸宁,每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。”

特别关注

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(角形、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,草木葱笼,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、隽水河、隽水城,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连往返。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,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、枫桥、美女观羞等,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,有非常好的效益。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

簰洲滑鱼

记者 朱亚平



白花花、甜滋滋的鱼汤,润滑可口的鱼排,一想到簰洲滑鱼,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簰洲滑鱼,一解口腹之欲。

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

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

据朋友介绍,簰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,恐怕除了簰洲,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,而簰洲滑鱼是将处理好的鱼块直接在开水中下锅,煮3至5分钟直至出味。

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,普通人们看来也没有什么特别,但制作簰洲滑鱼却选料讲究。

剔除鱼肉时,骨架去头截尾,不能剔除干净,必须附肉。首先,将鱼骨架切成长条小块,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,簰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,分了个精光,没尝够还在添筷子的吃货们不禁感叹,小小的簰洲滑鱼,便能折射出一方人民心中蕴藏的大智慧。

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。

在山区行车时,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候,避免盲目抢行超车把山路堵死。

(本报综合)



关注咸宁新闻网微信
xnnews



更多精彩活动和免费礼品等你来