

无论多么熟悉的城市,在夜幕降临时,都会激发出她那与白天完全不一样的面孔——

# 咸宁夜景美不胜收

## 闲游咸宁

咸宁的夜晚和白天,完全是两个截然不同的世界,当我们看习惯了咸宁的白天景色时,何不换个视角,看看咸宁的夜景呢!华灯初上,夜色下的咸宁在霓虹灯掩映下像披上一身光彩夺目的黄金霓裳,流光溢彩、美不胜收。

### 咸宁城区夜景

夜,渐渐地暗了下来,繁华的都市白日所有的喧闹,似乎都归零了,但在这钢筋水泥的城市中,似乎一盏盏霓虹灯还不愿熄灭,执着地发光发热。



晚上的咸宁,闪烁的霓虹灯与两旁的路灯相互呼应。淦河的一角也总是展现着热闹繁华的一面,特别是淦河旁的音乐喷泉,听着优美的音乐,看着律动的喷泉,感受着温泉河的夜景。这绝对是咸宁最具特色的夜景之一。



高楼大厦周围虽然不是那么热闹,但是带上你的另一半去漫步走走,是极为惬意的。路上的行人少了,除了偶尔路过环卫工人打扫马路外,就只剩下绚烂的霓虹灯。



九宫山是我国五大道教名山之一,雄奇险峻,景色迷人。森林覆盖率达96.6%,是天然大氧吧!夜景和日出都是一绝,如果没有时间看日出,来看看九宫山的夜景也是一个绝佳的选择!也可以露营看星星,或许你还会收获一份特别的旅行体验。



淦河属于长江一级支流,发源于通山县大幕山南麓,由南向北流经咸宁市城区,汇入斧头湖,经金口闸泄入长江。淦河干流全长76.6公里,流域面积854平方公里,一直以来是咸宁市区工农业和居民生活用水的主要来源,被誉为咸宁人民的“母亲河”。



另一片城市安宁乡,夜晚在湖畔草地上随意一坐,看孩童嬉戏,带上自己的朋友和家人,呼吸新鲜空气,散步,这不正是现代城市居民假期向往的休闲生活吗?十六潭便是一个很好的夜游景点,周边还有很多美食,美景佳肴,岂不快哉!



刘家桥的夜晚充满着宁静与和平。月光下的小路上没有一人,只能见到树的影子,微风吹过,树叶摇曳,地上的影子也随着变幻出各种各样的姿态。远远望去,还可见依稀的灯光,时隐时现,增添了几分神秘感……

(本报综合)



## 风干鳊鱼

记者 朱亚平



提到风干鳊鱼,浮现在脑海的,满满都是回忆。读书时,最爱吃妈妈做的风干鳊鱼。每每自豪的拿着一一条风干鳊鱼到学校时,总能收获各种羡慕的目光。在小食堂里,稍微一加工,眼前的这道红烧风干鳊鱼便成了好友们眼中的红利。加餐中,大家更是不留一点痕迹的将鱼都扫光,连一滴汤汁都不剩。每每这时,便总能让我想起,在家里跟弟弟,爸爸抢吃鱼的温馨镜头。参加工作后,经常会怀念在学校的那些无忧无虑的日子,想起学校里分吃风干鳊鱼时的场景,不禁要求母亲再为我做一次风干鳊鱼。

携着母亲的手,来到菜场,挑选一条新鲜的鳊鱼,将鱼剖杀好、洗净、擦干了水分。看着母亲顺着鱼脊骨片下两大片鱼肉,鱼肉并没有完全片开,而是呈骨肉相连状。母亲说,这是要方便后期悬挂晾晒。

母亲将鱼片两侧洒上盐,放冰箱内冷藏一天。第二天,再拿出来时,盆里已有些腌出的水,母亲说,将水倒掉后还要再洒一层盐腌一天,用盐腌好的鱼肉还需撒满由花椒、丁香、八角炒熟后打磨成的腌粉,最后用绳子穿起鱼片,挂在通风的地方。接下来,便交给太阳和风,直到风干,即可取下来烹食。优质的风干鳊鱼不仅色泽金黄发亮,而且香味突出,口感极佳。

风干鳊鱼有很多种烹饪方法,清蒸、红烧,亦可乱炖,但我更青睐于红烧式的家常做法。

首先将油倒入锅内烧热,然后将切好的风干鳊鱼洗净后放入锅中煎炸,等鱼炸到金黄色,就把备好的生姜、辣椒、花椒、大葱等配料全部倒进去翻炒,直炒到调料的香味四溢就刚刚好,接着加入适量料酒、陈醋、老抽、鸡精、味精、白糖等,再翻炒大概一分钟左右,最后加水稍焖,等水被鱼块吸干后,就可以起锅摆盘了。

经过这种方法烹调的风干鳊鱼,既保持了风干鳊鱼腌渍的风味,口感又不生硬,较好地体现了风干鳊鱼的特别风味。

斗转星移,我已为人妻、为人母,更希望把自己对家人、对生活的爱,落实到餐桌上的一粥一饭、一汤一菜之中。我经常会根据手机APP上面的食谱提示,收集食材,置备厨具,进行试做……只为奉上我做的风干鳊鱼,我的爱,希望美食也能像陪伴我一样,陪伴孩子健康成长。

## 出行贴士

### 旅游时饮食需注意

外出旅游是一件让人高兴的事,可是如果在饮食上遇到麻烦就会很扫兴。那么在饮食上要注意哪些问题呢?

1、关注旅游饮食的地方特色和季节性。

多数旅游景区都有特殊风味的名菜名点。旅游者如要“饱口福”,可去我国沿海地区大连、青岛和海南等旅游地区;要体验别具一格的地道羊肉泡馍等,可到西安旅游时品尝。当然,想品尝到地道的川菜、粤菜,还是要去重庆、广东。

旅游饮食要注意季节性,不同的季节会给您带来不同的“快感”,比如金秋时节,菊黄蟹肥,到阳澄湖品尝清水大闸蟹,货真价实,使人回味无穷。

2、选择价廉物美的特殊风味菜点。

品尝各地的特色菜点,不一定到当地大宾馆餐厅、大酒楼就餐,往往是不起眼的中小饮食店,而在当地却是名牌店,例如成都的著名菜点夫妻肺片、赖汤圆、担担面等,上海本帮菜著名的“老匠兴菜馆”的特色菜“炒团子”、“红烧秃肺”,或者小东门佳兴馆的“虾子大乌参”,都比五星级宾馆中餐厅好;又如到青岛、大连吃海鲜,可以几个人合伙到当地水产市场买当天捕获上市的新鲜虾、蟹等海鲜,委托附近居民加工,尝到的美味不会比大酒楼相差毫厘。

3、集体饮食与个人自费品尝风味。

旅游者参加旅行社赴外地旅游,通常三餐饮食都由旅行社统一安排,往往大锅菜多,当地风味菜少。为了满足您想“大饱口福”的要求,可以自费出外尝名菜,同时可请导游协助。

4、在外旅游要能适应当地饭菜。对旅游者来说,要“游山玩水”,一饱眼福,当先适应各地的饭菜,尤其是集体用餐,有面食吃面食,有米饭吃米饭。到湖南、四川要不怕辣;入新疆要能吃羊肉;去部分少数民族聚居地区或山东旅游,要能吃“虫菜”。一般是北菜偏咸,江南菜偏甜,西北菜偏香肥酥烂,西南菜偏辛辣。面对不同口味的菜点,一定要尽快适应,吃饱吃好。

5、旅途中注意饮食卫生。

在外旅游不要贪食特殊风味菜肴,用餐不要饱一顿饥一顿;为避免“生火”,少吃大鱼大肉等油腻的食物,多吃一些蔬菜和水果,多饮绿茶或白开水;少吃生冷食品,尤其不要吃生鱼片、毛蚶之类菜肴;吃海鲜不要过多,多吃点蒜醋、喝点酒,以防腹泻,肠胃不好的人千万要谨慎;对当地吃不惯的调料和菜肴,宁可少吃或不吃,以免肠胃不适,影响整个旅程。对有些卫生较差的饭店,最好使用一次性筷子和碗具,饭前饭后洗手。

6、饮食礼仪。

在外旅游时,每日三餐集体用餐要注意礼仪。集体用餐时,要听从领队安排,不要抢座位;用餐前菜肴尚未送上,不要用筷子敲打碗盆,或将筷子竖在碗盆上;用餐时要讲究“吃相”;“吃饭伸腿,天打不饶”,说的是吃相要端正;吃饭菜咀嚼时,尽量减少声响;偶有打喷嚏千万别冲着饭菜,要立即转身并捂住口。总之,吃相要雅,要讲究文明。

(本报综合)

## 旅游指示牌不要闹笑话

○尹卫国

旅游景区一块指示牌写道:“您已进入一级火区,请爱护森林资源,禁止吸烟、野炊等一切用火行为。坡道路滑,注意安全!”短短36个汉字译成英文后竟然有6处错误。另一块写着“护林如爱家”的指示牌,汉字下方的英文为“Forest protection such as homebody”,直译中文是“保护森林比如宅男”,让人贻笑大方,更让老外一头雾水。近日有媒体报道,游客在北京八大处公园内发现多处指示牌的英文翻译有明显错误,园方表示将尽快整改,避免对外国游客造成误导。

其实英文标注现“奇葩”、闹笑话的问题在不少旅游景区都存在。不久前有网友上传照片,西安某景点将唐代“药王”孙思邈的英文简介译成“毒枭”(drug king),围观游客忍俊不禁。再如某景区将文明用语“请在一米线外等候”,翻译成“Please wait outside a noodle”(请在一根面条外等候)。此类标注不清晰、不明确,甚至错误的指示牌常常导致游客出现找景点难,迷路、跑冤枉路等问题。

旅游景区景点的指示牌及景点简介

等是引导旅游的“向导”,应做到具体、详细、清晰、规范、准确无误。从硬件上讲,它属于景区基础设施,是向游客提供必要的硬件服务,不可缺少。从软件讲,它彰显着文明服务,一块指示牌就是一道文明服务的“驿站”和文化风景线。指示牌“粗心”,标注不具体、不清楚,势必给游客带来诸多不便、困扰和麻烦,甚至于误导游人。指示牌出错,尤其是翻译错误,更暴露出景区“没文化”、缺责任,从小处讲,有损景区的形象与口碑;从大处讲,影响中国文化

“软实力”的传播。

景点指示牌看似小事,似乎是“小节”,但“小事”不可小觑,“小节”不可忽视,需拉入文明景区建设的规划与考核。景点指示牌不犯“糊涂”,不出差错,并非什么难事,也不存在技术方面的难题,关键需要重视细节,责任到位。譬如许多景区的英文简介大都采用翻译软件,常常在细节上出错,如果增加人工翻译校对,完全可以避免错误。可见,只要有了责任心,这些小问题就可迎刃而解。(本报综合)