

母亲河, 流向嘉陵江

◆马力

绿, 自河流之上向四外浮荡, 明洁的水光似可消去一切浊尘。

这是川北的广元, 一座诞生了武则天的古城。“正月二十三, 妇女游河湾”, 这话, 传了千百年。

“天壤之间, 水居其多。”一个地方的灵气, 来于水。有了水, 这个地方的风景就活了, 更添了精神。

我到过的一些城市, 有河, 两岸却筑着水泥护坡, 自然够得上规整和精致, 跟左右耸起的楼林也颇相适。

广元的南河不是这样。这条河的长度七十多公里, 总流域面积上千平方公里, 从市区东北方向的朝天区南流而西折, 汇入嘉陵江。

向那奔流的河水, 代表着运动和发展, 象征着永不枯竭的生命力。



那城 那海 那片屋

◆李承峰

离开喧嚣的都市, 走进蒙古高原, 感受那辽阔的天地, 拥挤的心哪, 一下就放空了。

去到一个地方, 或许有许多理由, 有时也不一定说得清, 每个人心里总有一些秘而不宣的东西。

那座重新鲜活的城

鄂尔多斯, 一座“空不异色”的城市, 来之前, 首先想到的是“鬼城”, 其中的原因就是“空”。

“一夜之间可以成为一个暴发户, 但一夜之间绝不可能成为一个贵族。”这句话对当时的鄂尔多斯恰如其分。

鄂尔多斯, 像一面镜子, 天空,

大地, 未来, 所有的故事, 所有的变化, 都在这一片土地的映照下, 苏醒, 重生。

当年的“鬼城”已变成一座具有现代化“宫殿”特点的新城。博物馆、电影院、图书馆、文化广场、婚庆公园等建筑之美、色彩与天地之融合, 让人心生愉悦。

那汪灵动的红海子

清晨水如镜面, 海天一色; 傍晚波若龙鳞, 水光一色。有如草原上一汪明亮的星湖, 它就是鄂尔多斯著名的红海子湿地, 城市间一颗解毒的肾脏。

2016年当地政府开始重视对红海子湿地的保护, 打造北方城市大型湿地生态人文主题公园。

看到湿地公园的湖水, 不由得让我想起前些年鄂尔多斯草原, 那时水贵如油, 奇货可居。

那片芳香的小木屋

清晨, 推开浪漫芳香的小木屋门, 望着倒映在红海子中的彩色城市, 伸一个懒腰, 深吸一口空气, 顿时一股清凉沁入心肺。

南岸畔的飞鸟也是这样啊! 城市的营造者, 从扑扇的翅膀上看到理想的高度。

南岸的空气都是湿的, 飘逸泥壤特有的鲜润气息。清清之水, 萋萋之草, 郁郁之树, 构成了河流生态系统。

“栖霞廊桥”跨在河上, 半圆拱拱在河心, 沉静静影, 接受大自然光色彩的映照。

一个是健康的植物与动物群落, 一个是健康的植物与动物群落, 一个是健康的植物与动物群落。

一个是健康的植物与动物群落, 一个是健康的植物与动物群落, 一个是健康的植物与动物群落。

一个是健康的植物与动物群落, 一个是健康的植物与动物群落, 一个是健康的植物与动物群落。

作者简介:

马力, 中国作家协会会员, 中国散文学会副会长, 中国旅游报社原总编辑。



道不尽的感悟和心得。站在木屋望对岸, 仿佛可以看到鄂尔多斯的历史和现在。

站在对岸看木屋, 绿荫下星星点点, 仿佛就是“北京的后花园”, 一条高铁, 连接了鄂尔多斯的未来。

站在对岸看木屋, 绿荫下星星点点, 仿佛就是“北京的后花园”, 一条高铁, 连接了鄂尔多斯的未来。

作者简介:

李承峰, 中华环保基金会宣传联络部主任。曾在报纸刊发《根植于生态文明沃土》等多篇党建文章和文学作品。



鸳鸯五珍脍

鸳鸯五珍脍, 是金庸小说里最神秘的一道菜了。

说它神秘, 是从头到尾只闻其名不知其形, 反反复复只出现一个名字而已。

大宴餐北巧洪七公重伤快要死掉的时候, 告诉郭靖和黄蓉: 我只剩下一个心愿, 趁着老叫化还有口气在, 你们去给我办了罢。

周伯通、郭靖、黄蓉都以为他要说出什么天大的事情来叫他们去办, 结果七公说: 我想吃一碗大内御厨做的鸳鸯五珍脍。

这样的方式出场的鸳鸯五珍脍一下子就吸引住了人。大概读者的心里都在想, 要亲自吃吃这菜才好啊, 这可是被洪七公死活惦记着的菜啊!

黄蓉觉得这好办啊, 去临安皇宫偷几大锅出来就是。

可是洪七公说这鸳鸯五珍脍御厨是不轻易做的。当年他躲在皇宫三个月, 才只吃到两回。

周伯通说那把去皇帝老儿的厨子揪出来, 要他好好地做就是。

洪七公说不行不行, 做这鸳鸯五珍脍, 厨房里的家生、炭火、碗盏都是成套特制的, 只要一件不合, 味道就不一样了。

于是, 黄蓉和郭靖真把洪七公和周伯通送到临安皇宫去了, 去等鸳鸯五珍脍。

七公真是吃货状元。懂吃。黄药师也是懂吃的。但二人的“懂”又各自不同。

黄药师是重食物的形、意、境, 做食物像做诗做画, 讲究的是人对食物所产生的审美感觉。

这一串食单看得我嘴馋, 心想也不要什么鸳鸯五珍脍, 来只现成的甜皮鸭子啃, 就过瘾得很啊!

只是, 到底这鸳鸯五珍脍是什么好东西啊? 书里就只写它好吃、吃到了几次, 就不再写了。

原来, 这“五珍脍”还真跟皇家有关啊。而七公说他在皇宫吃到的荔枝白腰子、鸭子羹、羊舌羹、姜醋香螺、牡蛎煎羊肚也都在周密的这张菜单上寻到影子。

南宋有一个人叫张俊, 在家里请过一次大宴, 客人是当时的皇帝宋高宗。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

令狐豆皮

金庸先生在他的小说里写吃, 写来令人看得流口水, 也想起立即吃上一口的有三回。其中一回, 是写令狐冲吃豆皮。

其实他写令狐冲吃豆皮, 只有一段, 三句话而已。而这三句话里, 写豆皮的, 只有两句话。而写吃豆皮的, 只有五个字, “连尽三大碟”。

原文是这样的: 令狐冲向北疾行, 天明时到了一座大镇, 走进一家饭店。湖北最出名的点心是豆皮, 以豆粉制成粉皮, 裹以菜肴, 甚是可口。

连尽三大碟! 令狐冲这种吃法, 让我觉得这豆皮是麻辣味的, 像面条或者粉条, 甚至怀疑这豆皮是四川的凉粉在湖北的名字。

于是一想像若某一天到湖北, 吃豆皮, 也要像令狐冲一样, 连尽几大碟。

之前, 他正护着恒山派诸尼回恒山。在九江口, 令狐冲抓到白蛟帮人长“长江双飞鱼”的易、齐两位堂主, 而知道任盈盈被扣在了少林寺。

任盈盈是在少林寺, 恒山派掌门定闲师太和师妹定逸为报令狐冲护派大恩情赴少林寺做客, 留令狐冲一人护着恒山派剩下弟子。

这一串食单看得我嘴馋, 心想也不要什么鸳鸯五珍脍, 来只现成的甜皮鸭子啃, 就过瘾得很啊!

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

唐末时期, 从皇宫到民间, 流行鱼脍或者肉脍。到明清时期, “脍”这一菜式, 才开始式微。

金庸笔下的美食与江湖

袁英



发现中国生态之美系列活动启动

本报记者王琳琳 10月23日北京报道 由中国环境报社主办、中华环境保护基金会协办的发现中国生态之美系列活动今日在京正式启动。

活动以“发现生态之美 建设美丽中国”为宗旨, 将通过电影、纪录片、微视频、动漫、公益广告、舞台演出、电视剧等群众喜闻乐见的形式, 传播习近平生态文明思想, 展示生态文明建设、生态环境保护成就, 提升全民生态环境意识, 为建设天蓝、地绿、水净的美丽中国贡献力量。

据了解, 系列活动目前已确定“我为家乡生态代言”、全民生态旅拍大赛、全媒体宣传平台开设中国生态短视频公益栏目——地球之眼、发起设立生态影像优秀作品奖等内容。其中, 首届全民生态旅拍大赛将率先在全国开展。

发布会上, 活动主办方、协办方共同发布了此次系列活动的首部生态环保主题电影《等儿的湿地》。