

国庆黄金周近30万游客逛巍山

本报讯(特约记者 陆向荣) 10月1日至7日,巍山县旅游社会总收入及接待游客量创历史新高,共接待海内外游客29.95万人次,同比增长18%;旅游业总收入29517.56万元,同比增长30.58%;接待海外游客377人次,同比增长11%。

随着巍山对外宣传力度不断加大,巍山被越来越多的外地游客认知、认可,巍山已逐步从以往的旅游过境站变为旅游目的地。国庆

黄金周期间,来自云南各地和省外的游客大量云集巍山,在巍山古城、巍宝山和东莲花村等景区景点流连忘返,进行休闲、观光、寻古、探幽等各种旅游活动,特别是巍山11个系列90多个品种的特色小吃更为广大食客所钟爱,古城南诏古街人来人往,特色小吃供不应求,很多游客从全国各地慕名而来。

据悉,期间无旅游安全事故发生,节日旅游安全。



洱海月湿地公园樱花大道一带又成了大理市民和游客休闲娱乐的好去处。(摄于10月9日)

因修建排污干管,大理市全民健身中心附近的洱海月湿地公园靠近小关邑村的原樱花大道一带一度成了建筑工地。近日,这一带已重新修复,并呈现新面貌:修建了由大石头围成的水景、设置了独具特色的大小通道;并栽种了桂花、银杏、樱花、杜鹃、雏菊和棕榈类植物。 [赵锐明 摄]

秋风起时游双洞

□ 张 科

金秋时节,游兴大发。我从大理古城一塔寺出发,两个多小时后,已汗流浹背地登上苍山龙泉峰峦间。天海苍茫,整个大理坝子尽收眼底;秋风强劲而持续,巉岩嶙峋,丛林尽染,景致很像钱松岳老先生笔下的一幅山水画。侧首南眺,那颇有气名的凤眼洞就在前头。

我穿过一片半枯的爬藤岩,见那凤眼洞嵌在灰黑色的普陀岩上,由两块巨长的玄武岩拼成细长而极生动的“凤眼”,蓝天上的阳光正斜斜地射进来,亮得刺目。洞内还有一块大石拦住几块摇摇欲坠的石头,令人望而生寒。走进里面,那西风果然厉害,吹得山动地摇。洞北危崖壁立,宛如刀劈过一般;东面的悬崖边有两块平滑的石台:一块稍倾斜,平坦的那块活像一张床,可供二人躺歇,那便是“仙人床”。据说,以往殉情的人躺在床上仰视,便可见到普陀岩上雕刻的八尊石佛,正笑眯眯地劝你回头是岸!当然这已是历史遗闻,现今这样的悲剧早已销声匿迹。让游人不解的是,如此悬陡之处,石佛是如何刻上去的?往往不敢深想。与这肃杀之景形成鲜明对比的是,那岩头长绿如水的苔藓,那石缝里诸多娇艳的山花,或白或红或蓝或黄……正闪着光泽生机勃勃地对抗着寒气;而前方,青松箭郁,山头叠翠,让你看到险境里生命的珍贵和美好意义。

蹚出凤眼洞,北行数百米,兀然见一面巨崖当关。崖北缓坡上有荆棘小径,援此攀登就可达龙眼洞。站在洞外看,眼前云气氤氲,

如烟如雾,朦胧的岩崖之间有圆石凸起,好比龙的眼窝,其名来源于此。洞口搭有二石条,长约丈余,旁边石壁有“仙人桥”三字朱刻。奇怪的是这里洞外无风,洞内却有一股凉风强劲灌出,呜呜作响而令人生凛,要过仙人桥是需足够胆魄的。那大风与光线晦暗暂且不说,可桥的右上方危崖插天,左边则无依无靠,足下更有百丈深渊,望一眼也会让人心惊肉跳,据说让不少胆小者就到此止步。我小心翼翼地过了仙人桥,前面是古朴的玄帝阁,玄帝即颛顼,是上古北方五帝之一。我很奇怪在这样山高皇帝远的地方能见到颛顼,可见华夏文明的博大精深和各民族间的融合由来已久。楼阁的右上方有人工凿成的石梯,宽不盈尺,只能用手抠住崖壁上凿出的牛鼻子窝一步步一挪,慢慢地走完这一段路。于是再见亭阁,先是文帝阁,小巧玲珑建在崖顶;其后侧还有一亭叫玉皇阁,因它在碧玉崖的最高处,故还称呼它“凌霄殿”。站在这里天海下一色,黄黄的秋阳像桔子一样似乎伸手可及,大有羽化登空,飘飘欲仙之感。

龙凤二洞,一阴一阳,一明一暗,一虚一实,鬼神造化相映成趣。虽跋涉辛苦,但让热爱登山的不虚此行。夕阳西下,龙泉峰峦间仍秋风漫长,但这风与欧阳修笔下北方秋风不同,一直是宜人的畅风和金风,触目皆“丰草绿缛而争茂,佳木葱茏而可悦”的生动气象,让我再次陶醉在迷人山风野景……

小河淌水寻幽

□ 自丽玲

月亮出来亮汪汪,亮汪汪,想起我的阿哥在深山。
哥像月亮天上走,天上走,哥啊,哥啊,山下小河淌水,清悠悠……
金秋十月,乘着柔柔的秋风,带着疲惫的身心,踏着《小河淌水》天籁般的旋律,到小河淌水的故乡——弥渡密祉,去寻找一份喧嚣之外的宁静。十月,天地间,已是秋意阑珊了。但那幽静的太极之畔,仍然秋意正浓。千年的古桂,香飘四溢;漫山的雪梨,璀璨如锦;更有那遍野的秋叶,飘飘滚滚,漫天遮地,一片灿烂。浓郁的风光,把那小河淌水的源头,点缀得粉妆玉琢,仪态万千。

信步而寻,走进桂花簪,此时,眼前闪动着的,是一条流淌着阳光、流淌着歌声、流淌着淡淡忧伤和深深怅惘的小河。在这条清澈的小河边,在那座峻峭的太极顶山下,“东方小夜曲”优美的旋律像小河一样,在月光下无比深情、无比

幽缓地流淌。看着这无边的秋色,一颗被尘世浸染得太久的心,开始慢慢舒缓、沉淀;一种直抵心底的宁静,随着歌声,流向思想的深处。携平时疏于照顾的爱人孩子,或三五朋友,在这小住,让这豁达和禅意般流泻的美,藏着一丝古典含蓄的隐忍,直抵灵魂。

游过曲径通幽的桂花簪,回程时,可以在这里小坐,这里是“小河淌水”的源头——文盛街,“茶马古道”上一个古色古香的小集镇。在这里,千年前的茶马古道,带着悠然的马铃声,诉说着往昔的繁华与沧桑。

沿着街道中心用石条铺成的长街路面走去,当年马帮踏陷的石条历历在目。一位老乡告诉我们:“铺在路中坚硬的石条,叫作‘引马石’。你看,这‘引马石’已经凹陷了几公分。”那是多少马帮多少年才留下的时代印记啊!再看街道两旁,临街铺面的门窗,已被岁月

的沧桑,打磨得陈旧内敛。触摸着门窗,我们仿佛看见了当年的古道繁忙、古栈繁华。

村头一个宽敞的广场,是正月十五闹花灯的场地。到了那个时候,四乡八寨的几十个灯班聚集在这里,上万名男女老少,耍龙、舞狮,舞出对好日子无尽的喜悦,舞出对未来无尽希望,被誉为“东方狂欢节”。不少中外游客慕名前来看花灯、跳花灯。

再往前走,有一眼十分珍奇的“珍珠泉”……这里还有一个传说:相传,亚溪河上游的桂花簪里,有一条“母猪龙”兴风作浪,每年都要发洪水,冲毁桥梁、田野和庄稼,祸害百姓。不知哪一年,村里百姓在桥头雕刻了只“四不像”,即不像牛、羊、猪、狗的奇兽——“独角兽”,才降住了兴风作浪的“母猪龙”。从此,密祉坝风调雨顺,五谷丰登,六畜兴旺。“母猪龙”被降服后,三龙女来文盛街选

婿,她随手在亚溪河边一眼井里,丢了一把珍珠,于是这眼井便成了远近闻名的珍珠泉。这珍珠泉水清亮喷涌,泉眼不时冒出一串串气泡在阳光下闪烁着、追逐着往上蹿,犹如涌起一串串晶莹剔透的珍珠。这罕见的珍珠泉,映衬着那凤凰桥,把人们带入了一种美妙的神话传说之中,不禁为“小河淌水”源头的奇特景观所沉醉。

夕阳西下,沿着文盛街,踏着引马石,在农家小院听当地花灯小戏,品尝原汁原味的农家乐“豆腐宴”,真是别有情趣。

此时,夜色渐渐浓了,窗外,偶尔传来几声幽深的大吠,融融夜色,蒙蒙远山,以及秋夜那轮美轮美奂的月亮,交织成一个多情的夜晚,此刻,定有很多耳朵都在黑暗中等待着,等待着那支歌——“月亮出来亮汪汪,亮汪汪,想起我的阿哥在深山……”

金秋十月,稻谷飘香洱海源



金秋时节,天空像一块巨大的蓝宝石覆盖着大地,在洱源县阡陌纵横而广袤的田野上,稻浪翻滚,金黄的稻田与道路、村庄、远山、河流、湖泊交相辉映,呈现着一幅幅五彩缤纷的金秋十月田园美景。

[李耀红 摄]

漾濞核桃和卷粉里的慢板时光

□ 左中美

喜洲文化底蕴丰厚,饮食讲究精致,形成独特的地方饮食文化。在这里给大家介绍喜洲生肉、生皮、猪肝的制作与吃法,可窥见白族饮食文化之一斑。

生肉料子大都选猪臀部及后腿胯下之肉,里脊肉也是首选。

切生肉是门技术活:刀要快,顺着肉纹里,一刀刀地把肉切作薄片(能将生肉切得纸薄为刀功最好),然后将薄片切作丝状,长度在2至3厘米;生皮切成片状或块状,生皮薄如纸片没有嚼头,厚了又吃着费劲,厚度在2毫米为宜。

烧猪肝是有讲究的。将猪肝用宽大青菜或白菜叶包裹,放在炭火上烧。将猪肝内的血水烧出来,直把菜叶烧为灰烬,猪肝表面烧成紫黑色即好。猪肝烧得七成熟为最好,这样吃起来面香、淡甜,

可口宜人。刮去表面的紫黑色即可切猪肝。猪肝切成叶状,2毫米厚,4至5厘米长,以花瓣形状摆在盘顶端。

切好的生肉按不同色泽码盘,像朵朵盛开的“五色花”:红肉像玫瑰,粉肉像桃花,白肉像梨花,黄皮似菊,猪肝像紫花,点缀的茼蒿是花蕊。

吃生肉要的是蘸水的地道。蘸水取的是自制的面酱、炖的乌梅、核桃仁、芝麻、花生、麻油、蒜泥、茼蒿、葱丝、辣子油、盐巴,用凉开水调制而成。

上好的菜肴,讲究的是色、香、味俱全。喜洲生肉恰如其分地体现了这三个字的内涵。外地人只要吃过一回喜洲生肉,就忘不了生肉鲜嫩滑爽的美味,忘不了白族饮食文化的丰富多彩。

漾濞县有一个名叫光明的村庄,站在苍山的高处看光明的核桃林,恰如一大朵绿色的彩云泊在山间,为此,人们又把光明叫作“云上的村庄”。

村庄的人们将核桃收获后,剥开,去皮,细细做成一道道美食。若是恰逢节日,你会遇上这样的核桃宴:核桃炖羊脑,核桃扣肉,核桃八宝饭,核桃肉圆子,核桃叶炒火腿,核桃仁荷叶饼,核桃糕,香酥核桃,青椒煸炒新鲜核桃仁,核桃仁炖鸡蛋,核桃花炒腊肉,核桃炖猪脚,核桃馅汤圆,核桃拌生皮,核桃粥……当然,还有核桃茶和核桃酒。绿荫满地的夏日午后,适合在核桃树下的院子里吃核桃蘸蜂蜜,简单

质朴的香甜里,遇见岁月最初的静好。

山下江边的小城漾濞,最负盛名的小吃当数卷粉。卷粉可裹成卷吃,也可以切在碗里加热汤吃或凉拌吃。而小城街上马家卷粉的盛名,更多地来自于它裹成卷的滋味。这卷粉看着其实没有什么秘密,裹卷粉的整个过程都在你眼前:将一张对折好的圆形卷粉在砧板上摊开,从对折处一划两半,用调羹挑上佐料:一匙花生酱,小半匙油辣子,半把酸腌菜,将每样佐料均分在兩半张卷粉上,再将兩半张卷粉各自对折、抹开,将上面的佐料抹匀、之后,將兩半张卷粉分別卷起来,用刀切成段,装袋。一

袋裹卷粉就这样在你面前完成了。热吃和凉吃的佐料也就这些,不过是再加一点茼蒿,热吃加上老豆米油辣子汤,小小的店面,每天五六百张卷粉,总是早

早就卖完。

在众多的食客里,总有许多是特地“闻香”寻来的——寻一张慢工细做出来的卷粉,寻一段若旧时的慢板的时光。

扫描下方二维码下载即可使用“游云南”APP



APP二维码



微信扫一扫,使用小程序