

城市地标魅力南站



唐中才

炎炎盛夏，不妨来太原南站休闲一下。既可欣赏美景如画，又可给心灵放假。

放眼广场，四周楼宇毗邻，景观错落有致，雍容典雅。广场的设计很是别致，看似穿插的斜径，暗喻四通八达的路网；奥运火炬造型的灯柱，给人以未来可期的感觉；两侧的创业中心写字楼，又暗喻太行吕梁，那站房外形，又像展翅的大鹏飞翔。整个设计，别出心裁，功能分区，上下有别。

坐在木台上看尽世间奔波落寞，繁华变迁。为生活奋斗者行色匆匆，满怀憧憬者阳光单纯，转折羁途者忧心忡忡，惟有度假的来此取景摄影惬意无边。木槿花虽然已落了，但依旧可以想象《诗经》所言“有女同车，颜如槿花”的美丽。山杏正炫耀在枝头，而山桃却羞涩地把青果隐在叶后，那莹莹草坪中，总少不了蒲公英悄悄盛开的花朵。这里30余种植物，总有一种会吸引您驻足遐思。

穿荫的小径，满是诗情画意。斑驳灵动的阳光，总是调皮地跳跃在地面；绿篱上榆叶梅已结出红豆；他年的橡树种子发芽，小橡树串在海棠树后；还有不知

名的藤蔓攀援而上，借势张望着什么。

广场上，灵动的喷泉是一个亮点，虽然烈日炎炎，却总感到一丝清凉。其实心静则景幽，我们感受到的一切，取决于我们的心境。

如果累了渴了，可到广场北的商务港休憩一下。这里有地下餐饮服务区，找一处雅座，可品尝清徐陈醋、浑源凉粉、大同削面。雅座可以在餐厅内，也可以在茶社外，只要你乐意，总有一处随心所愿。

最是新开的图书馆吸引人。虽然小巧玲珑，但雅客满座。暖色的灯光，

雅致的桌椅，还有浓浓的书香。这里大多是年轻人，或携一台电脑浏览，或打开一本书沉醉，即便是淘气的顽童，在这里也变得安静许多。

南站是个网红打卡地，有的白昼在广场上拍婚纱摄影，有的是在夜色朦胧时来此留下美好的身影。南站有座地下廊桥，总有很多摄影爱好者在此取景拍摄。

来太原南站吧，这里是惬意生活的一种缩影。感谢所有的建设者，是他们给我们带来这种美的生活和享受。



祥云缭绕祥云桥

拍摄时间:2022年7月

拍摄地点:山西太原

祥云桥以独特的造型耸立在汾河上，与南中环桥、皇冠桥、体育中心一起，形成汾河太原段南部的一个景点群。

杨靳葆 摄



养生福地庐山

高延萍

庐山不仅是旅游观光的人文圣山，也是避暑的好去处，更是个休闲养生的福地。

庐山自古就有“奇秀甲天下”的美誉。说“奇秀”是指这里植被丰厚，庐山是一座天然的植物园，森林覆盖率达90%，裸露山地绿化率达100%，现各种植物3400多种。

不论你在庐山的任何地方，一抬头就可见郁郁葱葱的青山，随处可见百花争妍、古木参天、竹影婆娑；随处可见飞泉流瀑、鸟啼婉转、松涛啸吟。正因为有了这自然的造化，庐山的空气格外清新。当我们从大城市来到庐山，顿时一扫多日的浮躁气闷，感到无比舒畅。

庐山空气的洁净从外表上就能看得出来，庐山的树总是那么苍翠欲滴，即使在人流车流穿梭的牯岭街上，两边的树木还是绿油油的，没有染一丝浮尘。

在庐山的景区仙人洞、黄龙潭、大

天池周围生活着一群猕猴，它们身形矫健，活泼可爱，给游人增添了不少乐趣。据当地村民讲，庐山上原来是没有猕猴的，这些猴子来自于山下的九江动物园。有一年，九江动物园的几只猴子患上肺病，打针吃药均无效，眼看这几只猴子几近奄奄一息，动物园只好作出了一个无奈的决定，将这几只病猴放归到庐山。结果，由于庐山的空气清新，这几只猴子不仅不治而愈，而且还繁衍生息了几大群猴群。

我在庐山避暑期间，租住在一山村农舍，在这个只有十几户的小山村，我就看见好几位年龄已达九旬的老人，他们虽已上了年龄，但依然腿脚麻利，眼不花、耳不聋，还能种植蔬菜，自食其力呢。

我原来在城市生活时，常感觉喉咙发干，也常有咽痛，可到庐山只住了几天，这些症状就都消失了。

庐山的青山和茂密的森林造就了

清新的空气，庐山的水也同样具有养生的功能。庐山的水多来自于泉水，泉水在山间岩洞里穿行、浸泡，带有很矿物质和微量元素，对人的健康大有裨益。

值得一提的是庐山的云雾茶，它也同样有养生功效。庐山临江傍湖，拔地而起。在这海拔一千多米的中等山地，靠山湖泊众多，河港交错。由于江湖水气蒸腾，兼之山间有九十九道峡谷，泉飞瀑泻，湍流不绝，每年雾日多达近200天。受凉爽多雾的气候及日光直射时间短等条件影响，庐山茶叶芽大、叶质肥厚、白毫披复，液汁饱满，醇甘耐泡，香气清而幽长，滋味鲜活甘甜，其单宁、芳香油、茶生物碱、多种维生素的含量都比一般茶要高。用庐山第一泉的甘泉泡上一杯庐山云雾茶，浓郁香甜，沁人心脾。

此外，庐山的特产石鸡、石耳、石鱼、葛根、尖栗也都是滋补养生的佳品。

定襄黄烧饼

成石

一位朋友约我去定襄七岩山旅游。游览了七岩山之后，我们又到县城游玩。我问他，定襄有什么土特产？他说定襄的黄烧饼很好吃，咱们买点回去。于是，他领我到一家邢氏饼子店买了十袋黄烧饼。

回太原途中，我问他黄烧饼的来历。他说黄烧饼是定襄县的特产，已有200多年历史，为纯手工捏制，配料采用当地的神池胡麻油与天然蜂蜜等原料调配而成。黄烧饼还有一个有趣的故事，清朝慈禧太后执政时期，有一位定襄人在京做官，他与紫禁城总管太监李莲英私交甚密，经常把黄烧饼赠予李莲英品尝。这位太监不仅自己食用，还将此饼献于西太后，慈禧太后品尝后对其赞不绝口，从此定襄黄烧饼名声大震，相传至今，盛誉经久不衰，定襄人串亲走友都买这黄烧饼。

我问他，你咋对黄烧饼了如指掌？他说其内弟就在邢氏饼业工作，比较了解黄烧饼的做法。黄烧饼的食材有白面、猪板油、白糖、芝麻和胡麻油，先用胡麻油、猪油和白面反复揉搓搅拌，揉成可拉开的面团，然后将面团搓圆后按扁，用擀面杖擀成圆形，蘸上芝麻放入烤箱，烤大约20分钟就能出炉了，做法不难，有烤箱的家庭就能做。

我拿出一个饼子端详着。黄烧饼色泽金黄，薄如铜镜，一股香味扑鼻而来。我经不住香味的诱惑，平拿着饼张嘴咬了一口，没想到饼从中间一分为二，一半饼掉下，摔得四分五裂，黄烧饼太酥脆了。朋友笑着说，吃黄烧饼有讲究，不能平端着吃，要竖起来吃，这样吃饼就掉不到地下了，但也会掉饼渣，因为烧饼太酥了；有经验的人吃烧饼要一只手竖拿着饼，另一只手放在嘴下接落下的碎屑；吃饼时最好配上一碗小米稀饭或白开水，碎屑就掉到碗里了。我说这样吃都快成小孩了。他说黄烧饼太酥了，所以老家也称“娃娃饼”。

我按照朋友的吩咐，一手吃饼，一手接屑，边吃边品味；那饼入口酥绵，甜而不腻，醇香美味，真是好吃的烧饼。