

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

名的藤萝攀援而上,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息一下。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。

最是新书开的图书馆吸引人。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观群。

杨斯葆 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%,现有各种植物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;随处可闻飞泉流瀑、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,两边的树都还是绿油油的,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,带有很多矿物质和微量元素,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,为纯手工控制,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。这位大太监不仅自己食用,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、猪油和白糖反复揉搓搅拌,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,另一只手放在嘴边接落下的碎屑;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,醇香美口,真是好吃的烧饼。