

来自十余个国家和地区

200名外国游客情醉巴山大峡谷



“It's beautiful! (真漂亮)我非常喜欢巴山大峡谷……”2019年12月28日,巴山大峡谷迎来了200多名外国游客,他们分别来自哈萨克斯坦、老挝、乌兹别克斯坦、加纳、南非、尼日利亚、法国、德国、孟加拉国、越南等10余个国家和地区。不同种族、不同肤色、不同宗教信仰的外国游客们怀着对巴山大峡谷文旅扶贫景区的神往,慕名而来。在两天的游览中,大峡谷景观的壮美、巴文化的独特、土家人的热情让他们惊叹不已、感慨万分。

“咔嚓、咔嚓……”在大象洞内,各式相机、手机发出的声音此起彼伏,闪光灯在洞内如繁星闪烁,快乐的气氛弥漫在大象洞神奇的空间内,挥之不去。洞内巨大的形似大象的钟乳石,使大家不由自主地停下了前进的脚步。“It's amazing(太神奇了),这么大,钟乳石,第一次见……”来自津巴布韦的游客多米兴奋地赞叹着。脚步继续向前,在各色灯带组成的绚烂长步道,来自老挝的学生们成群结队地尖叫着,争相与同伴们合影留念,纷纷记下这快乐缤纷的时光。

山重水复疑无路,水岸幽谷又一溪。乘观光车沿河谷而上,不觉间来到了人间仙境——桃溪谷。这里优美的生态环境,旖旎的自然风光,让大家顿觉心旷神怡;褶皱的奇石与桃溪峡谷浑然天成、相得益彰,使人如临仙境。歌声、笑声、嬉戏声,和着各国语言,在峡谷回荡。在茶仙坝,来自美国的教师泰勒欢快地体验了一把锯木游戏,他竖着大拇指说:“这个锯看上去简单,可不好操作,that's really something(真的很了不起)。”好客的茶仙人家备好了地道的土家豆花,麻辣鲜甜的豆花让来自非洲的朋友们欲罢不能、手舞足蹈。老挝的留学生们也不甘落后,他们被这种美味深深吸引,争先抢着去打蘸水、佐料,俨然一幅主人翁的样子,欢快的气氛在峡谷内弥漫。

夜幕降临,桑树坪度假区顿时热闹了起来,前来“夜游巴山”的外国游客,兴趣盎然、精神抖擞。一幕幕烂漫、一袭袭温馨、一声声呐喊,让外国游客们沉醉期间、不能自己,纵情体验了一回地道的巴国文化。来自尼日利亚的阿布卡一路上尖叫着、欢跃着,他激动地说道:“中国历史悠久,我爱中国,我爱这里的夜晚,漂亮!”

华灯初上,他们驻足中沙坝广场,

大型灯光水舞秀“天歌地韵”美轮美奂,让人叹为观止,光、感、声、色一应俱全,强烈刺激着大家沸腾的心。随后,不同肤色的人们,聚在一起,手拉着手,围着篝火跳起了欢快的土家舞蹈。

翌日清晨,隆冬的寒气未能逼退大家向罗盘顶进发的决心。“巴山大峡谷从一个最贫困的地方变成了一个美丽的景区,让这里的人民过上了幸福的生活,巴山大峡谷了不得。”来自老挝的留学生代娥,今年已经是大四的学生了,她赞叹说,“还有半年我就要回国了,我要把巴山大峡谷带动脱贫的事例带回老挝,讲给家乡的人们听。”

车队长龙般在内环线川流不息,沿着不止十八弯盘旋而上,看不尽群山缥缈;抵苏家屋基乘索道冲云霄,道不完心潮澎湃。来自南非的约翰尼斯一看到滑雪场便尖叫不已:“Oh my God Snow, Snow, Friends, let's go skiing!(哦,我的上帝!雪,雪,朋友们,让我们去滑雪)”的确,对于非洲和东南亚的朋友们而言,雪是圣洁而神奇的,他们按捺不住内心的狂喜,拿出手机各种拍摄。也许听不懂彼此在高声诉说着什么,但从小伙伴们的表情来看,许是都被惊呆了。

美食不分国界,日中之时,在陶家堡,大家如饥似渴地品尝着巴人八大碗。饭后,加纳、尼日利亚、老挝等国的留学生们自发组织起来,跳起欢快的民族舞蹈,现场充满着热烈愉悦的气氛。

美好的日子总是短暂的,太阳渐渐西,大家相拥告别,两天的巴山大峡谷之行,让他们感受了别具一格的风土人情,欣赏了世外桃源的峡谷风光,也留下了难以磨灭的人生美好。

□唐丰

舌尖上的故事

“叶老大”牌汤圆在火锅里跳舞
重庆火锅一传人
专赴达州一探究竟

“火锅吃了好多年,没见过火锅里面煮汤圆!”重庆一家土灶火锅传承人谢老板硬是觉得心里有点不服气。

前不久,他参加完第九届中国·达州秦巴地区商品交易会开幕式盛会后,偶然看到《达州晚报》刊登的《“叶老大”牌汤圆传奇——在火锅里跳舞,好看又好吃》的文章后,心急火燎般赶到城红旗大桥下面的西胜街“桥头老火锅”一探究竟。

“鲜毛肚”、“鲜鹅肠”、“鲜鸭汤”、“鲜黄喉”、“现划鳝鱼”、“现划泥鳅”、“现炸酥肉”……谢老板一口气点了“桥头老火锅”好几个招牌菜。

“桥头老火锅”的王老板,听说来的是重庆一家土灶火锅第12代传人谢老板,开启啤酒,代表“桥头老火锅”敬了三杯,想请谢老板为“桥头老火锅”指点迷津。

谢老板挑选了一片大张的鲜毛肚,在翻滚的红汤里“七上八下”,放在油碟碗里一裹,再在“干碟”里轻轻一粘,细嚼慢咽,连连点头,“鲜、香、脆,口味浓郁厚实,椒正辣醇,麻有感受,辣有渴望,不错,不错,这味道在重庆也算得上火锅上品。”

“桥头老火锅”的王老板听到谢氏传人这番赞美,心里乐滋滋的,又连连各敬三杯。

“哎,王老板,火锅里跳舞好看又好吃的‘叶老大’牌汤圆咋没上呢?”谢老板说是专程为这个来的。

王老板一听来了兴致,急忙给他们上了12个“叶老大”牌腊肉汤圆煮在火锅里。

10多分钟过去,洁白、亮滑的汤圆像“花样游泳运动员”从“水里”冒了起来。随着火候的大小,汤圆像芭蕾小姐,带着几分灵气,上下舞动、跳跃,在“红衣辣椒火哥”的身边左右穿行跳跃……谢老板随即挑了一个放在碗里,用筷子轻轻夹开,一股清香立马飘散开来,葱头、蒜苗依旧嫩绿,包在里面的腊肉红里透亮。“吃起来爽滑、柔软、清香,别有一番风味。”大家迫不及待,纷纷效仿,一品尝个个直呼:“火锅里跳舞,好看又好吃的‘叶老大’牌汤圆果然名不虚传!太好吃了,太好吃了!”

“桥头老火锅”的王老板,见谢老板这么高兴,还想“讨点”火锅的“秘方”。谢老板酒过三巡,也毫不隐藏,教给了“桥头老火锅”王老板烫火锅的口诀——肉类先下汤味鲜,海鲜蔬菜放中间;带血粉类易浑汤,只好放在最后边;不宜一次多投放,食物生熟难分辨;保持中火小开状,边烫边吃味更鲜;水发薄片夹着烫,大约十秒脆又鲜;倘若久煮成卷卷,嚼不烂且味道绵;熟食烫透即可食,厚大生块煮松软;脑花盛在漏勺煮,以免搅得满锅翻;清汤不辣味鲜美,宜烫海鲜与蔬菜;红汤麻辣味鲜浓,刺激过瘾汗涟涟;锅边烫菜味道重,开处夹菜味稍淡;祛风除湿防感冒,亲朋团聚聚家欢。

离别时,谢老板买了10箱“叶老大”牌腊肉汤圆,说要让“叶老大”牌腊肉汤圆在重庆的火锅里跳舞,好吃又好看!

“叶老大”牌汤圆,还有哪些精采传奇?且听下回分解!

(曹成权 本报记者 杨秀琴)



2019年12月29日晚,凤舞九天在南城升华国际大酒店举办了盛大的迎新春文艺晚会。当晚,民族舞、旗袍秀、健身舞、诗朗诵、古筝合奏等节目,让现场观众度过了一个愉快的夜晚。□本报记者 段雪梅