

寻美记特别呈现——春之韵

“迟日江山丽，春风花草香。”踏青赏花正当时，欲寻春光何处去？市文化广电和旅游局发布了“花开狮城·春游沧州”好去处，赏花、游田园、品文化、觅乡愁……让我们放下手中的琐事，卸下心中的负担，尽享春日美好时光。



# 21家A级景区正在有序开放 醉入花荫享春暖

本报记者 祁洁 本报通讯员 杨天宇

## 追花攻略 繁花迷眼

春风温温柔柔，将万物唤醒。走在街头公园，不经意间便被花儿惊艳。

早春赏花，名人植物园可作为首选。时下，公园中的花花树正你不让我，我不让你，开满了花赶趟。

走在园中，你时不时会邂逅一片金灿灿的迎春花。暖阳下，朵朵小黄花嫩嫩的，润润的，像一群孩子张着小嘴甜蜜地笑。

山桃花开得也早，别的花还没睡醒，她已露出了粉扑扑的脸蛋，引得游人争相和它合影。

杏花、玉兰不甘落后，陆续陆续张开了笑脸。榆叶梅、桃花、郁金香、海棠、丁香也将次第绽放。名人植物园春光春花就有几十种，快来一睹“花花世界”的娇颜吧。

想要赏梨花，可以去肃宁万里镇尹庄村。尹庄村，是方圆百里有名的梨花村。

梨花虽常见，这里的梨花却别有风韵。尹庄村光百年以上树龄的梨树就有万余棵。这些古梨树如睿智的长者，多年来一直静静守护在古唐河畔。

眼下，梨花刚吐新蕊，不少游客便按捺不住到此游玩。阳光下，梨花有的羞涩地打着朵儿；有的张开花瓣，露出黄黄的“小卷发”。把手机、相机对准枝丫，美好瞬间定格在光影间。

待到清明前后，千树万树梨花开，花香馥郁，蜂蝶成群，想想就觉得美翻了。

去大运河畔傅家圈村，欣赏

“桃之夭夭，灼灼其华”的美景；去沧县大官厅、黄骠狼虎庄，邂逅金黄的油菜花；环渤海新区贝壳湖公园骑行，欣赏浪漫樱花……狮城的春天，繁花渐欲迷人眼。听了这些“追花攻略”，有些蠢蠢欲动了？挑个阳光明媚的日子，赶紧行动吧！

## 休闲采摘 特菜特色

春日踏青出游，采摘赏景之余，是不是也想满足下味蕾？

踏入青县司马庄蔬菜观光园的大棚，你一定会看花眼。这个怎么长得像飞碟？那小西红柿和深棕色的。旁边藤蔓上挂着的像是西葫芦，长得怎么又像香蕉？

飞碟南瓜、香蕉西葫芦、彩色番茄……听完工作人员的介绍才搞明白：“难怪这的菜叫特菜。”

边摘边吃，觉得不过瘾。别着急，你还在这里品尝丰盛的特菜宴，大棚里的新鲜果蔬，桌上你都能尝得到。

司马庄以特菜为特色。青县广旺农庄的智能温室中生活的却是些北方的“稀客”，火龙果、柚子、柠檬……南方的热带水果能在这里落户，这技术了不得。

更出乎意料的是，这里的绿叶菜不是被架在空中，就是长在墙上。它们的生活完全由智能系统控制，渴了自动给水，饿了及时加餐，难怪它们离开土壤还生活得这么滋润。

去沧县神然生态园，你能学到许多中医药知识。金银花，是清热解毒的良药；罗布麻，能降血压……别小瞧大棚里那些小

草，它们都是药食两用的中草药。人们来神然玩，多数是奔着这里的农家饭而来。铁锅炖鱼、炖鸡，老肥馒头，玉米饼子、窝头……一上饭，却发现变了花样：桑叶面条、凉拌明月草、救心菜豆腐……既营养又美味，中药材摇身一变又成了可口的药膳。

走进南大港湿地，于一水一风景、一鸟一世界中，开启久违的心灵之旅；游吴桥美丽乡村岳庄，听莺歌燕语，度休闲时光……远离喧嚣，游田园，寻乡愁，身心愉悦，好不惬意。

## 文化打卡 A景有约

生命力是春天的代名词。如果你想听听纯粹的声音，一定要去献县单桥景区转转。

融融春日里，单桥还是那副不紧不慢、不慌不忙的样子，任何嘈杂都左右不了它的平静悠然。那石桥，那流水，那古树，那古屋，你连着我，我连着你，互相依偎，缠缠绵绵，古朴而静谧。

走上单桥，那一道道深深的车辙，无声述说着远去的历史。桥上的石狮、石猴，笑着迎接八方来客。白云在桥上驻足，阳光洒落在桥上，单桥仿佛瞬间活了，如一条长龙腾飞起来。站在桥上，仿佛穿越时空。

单桥景区负责人介绍说，景区将在4月初举办皮影、西河大鼓、南口大鼓、京韵大鼓等非遗表演，游单桥、赏非遗，去了，定会不虚此行。

想要看杂技，毋庸置疑要去吴桥杂技大世界。

吴桥流传着一段顺口溜：“吴

桥姑娘真厉害，千斤大缸蹬起来。找个郎君不容易，一脚踢出大门外。”你可以坐在大缸里，挑战下演员的表演实力。

吹破天、三仙归洞、特技飞车……欣赏完杂技表演，还可以再去江湖大剧院看一场《江湖》剧，感受杂技文化。

吴桥杂技大世界景区近期还推出了一些列体验活动，你可以身着汉服，系上威亚，在景区上方凌空起舞，圆心中的江湖梦、武侠梦。还可走进魔术笑园，跟杂技演员现场学两招。常听说：“世界杂技看中国，中国杂技在吴桥。”转完，你定会毫不谦虚地说：“吴桥杂技真厉害！”

去沧州铁狮与旧城遗址公园，近距离感受千年铁狮的雄伟壮观及沧州旧城悠久的历史；游河间府署，品读诗经文化……市文化广电和旅游局工作人员介绍，随着疫情形势好转，目前，我市21家A级景区正在有序开放。狮城别样情，聊赠一枝春。别辜负这大好春光，走，一起去拥抱春暖花开！



陶艺、泥塑、剪纸、印染……体验手工制作的乐趣，田间调查、野外写生……发现大自然的美好，走进沧县苍林农庄——

# 这里有处“大玩具房”

本报记者 祁洁



每逢周末，沧县苍林农庄就迎来许多小游客。一下车，发现不是游乐场，就有孩子撅着小嘴闹起了情绪：“这儿有啥好玩的？可没多大工夫，他们就入了群玩玩了。”

在非遗手工馆，工作人员在每张桌子上都放置了一个雕刻印刷的模板。“把油墨均匀涂刷在模板上，再把宣纸铺在上面，最后用墨辊在宣纸上滚压，用力一定要均匀，不然印出来的字会‘花脸’。”听完工作人员的介绍，孩子们便撸胳膊挽袖子开始动手体验。“哇，太棒了！这是我自己印的，我要把它带回家收藏起来。”看到自己亲手印刷的作品，孩子们高兴坏了。

走进创意木工馆，看到地上摆放着大大小小的木块，孩子们好奇地问：“这些废木头能做什么？”“大家可以根据自己的想象，做出新的物件，让木块变废为宝，注意使用工具一定小心。”工作人员布置完任务，小家伙们便忙活起来。

有的孩子挺细心，先拿铅笔在纸上画了个草图，再一点点照着图做。有的孩子不停地跟工作人员交流自己的“方案”。还有的孩子和旁边小朋友结成搭档一起干。量的量，锯的锯，锤的锤，转眼间，木块变成了小汽车、小坦克、小房子，孩子们还用画笔为自己的作品涂上了漂亮的颜色。

陶艺、泥塑、剪纸、印染……孩子们玩得亦乐乎。“咱们先去外头放松放松，回来再接着体验。”孩子们又一窝蜂涌向室外。

“春天，万物复苏。我们搞一次室外调查，看看大家认识哪

些植物和昆虫。”于是，孩子们开始室外搜寻。“这是荠菜，我在老家见到过。”“我发现了一只小蚂蚁。”孩子们的观察力被激发出来。

有个孩子找着找着突然萌发灵感：“妈妈，你给我把车上的画板拿来，我要把春天画下来。”孩子一边观察，一边描画，嫩绿的小草，黄色的小花，天空中飞翔的鸟儿……转眼间，美丽的春天跃然纸上。

穿越丛林、八仙过海、高空拓展……闯关惊险，样样有趣。农庄负责人李洋一会儿当导游，一会儿又客串老师，他笑着说：“大自然是最好的教材，让孩子们走进乡间，‘放大’眼睛，探寻自然，书本中的知识也变得鲜活起来。”这是他发展研学游的初衷，也是心愿。

走着瞧 let's go!



# 品沧州味道 两百岁的九香鸡

本报记者 宁美红

## 坚守

无论多忙，王瑞来都会抽出时间去加工厂转转，看过了，才放心。

一只只白条鸡选用的是散养500天左右的老鸡，遵循着老法的简单手艺，前期先焯，用大的颗粒盐进行腌制，挤压水份，脱脂脱油。后期再煮，老汤里加入九味秘制香料，文火慢炖，不能着急，得炖上五六个小时。

待到晾干水分后，一只只皮嫩肉、膘足脂润的盐焗鸡便摆在面前。四溢的香气不断蔓延，轻轻一掰，骨肉分离，鸡腿处呈诱人的金黄色，迫不及待地吃一口，鲜嫩的鸡肉随即融化在唇齿之间，令人欲罢不能。

阳光慢慢洒满大地，加工厂忙了一会儿后，店里也忙了起来。

75岁的杜平分是这里的常客，一进门便和王瑞来熟络地聊了起来。“家是搬了，口味没变，吃了十多年。这小小孙子来了，又点名吃你家的盐焗鸡。”

像杜平分这样的熟客不在少数。他们有的吃着九香鸡长大，有的则九香鸡陪他们变老。是一道美食，也是一种味道，也是一种陪伴。而王瑞来只想坚守好这个手艺，让这份陪伴更长久。

## 创新

王瑞来是九香鸡的第四代传承人。

1997年，王瑞来17岁，全家人从县里搬到沧州市区，又开始了吆喝的生意。一传十，十传百，九香鸡独特的味道渐渐俘获了一众市民的心。

2004年，王瑞来取九种香料中的“冀九香”为盐焗鸡命名，王氏烧鸡有了自己的品牌。

虽说九香鸡一直沿用着老手艺，王瑞来却不是一个吃老本的人。“跟紧时代，不断创新，人们才会一直记得九香鸡。”

传统的烧鸡内部清理得不够彻底，尤其是背部常留有一块肺。虽说肺小，只是稍稍有碍观瞻，但这块有50克的肺却有着相当的利润。“按照每斤26元算，一只鸡就多卖出两块六。一天能卖出几百只鸡，数量就大了。王瑞来给大家算了一笔账。舍弃了这么多利润，王瑞来说得倒是平和：“创新为了啥，不就是为了人们吃着舒心嘛，不能因为这点利润就忘了咱是干啥的。”

这不，前些日子，王瑞来又忙活了起来。“以前，人们买一只鸡，一家人吃剩不下。现在，一家人也就三四口人，一只整鸡多数吃不了。”观察到家庭情况的变化后，王瑞来开始琢磨着分割盐焗鸡，将其小包包装。

由于老鸡较肉出肉率小、肉质筋道不好处理，分割老鸡的市场几近空缺。分割后再腌制以保持鸡身紧凑，更对多方面技术提出了更高的要求。王瑞来琢磨着，钻研着，终于想出了招。“预计今年下半年，新产品就能和大家见面了。”王瑞来兴奋地说道。

## 传承

小时候，逢年过节，家家阖阖，王瑞来却总埋怨“吃不上一顿热乎饭”。不仅如此，大人们杀鸡，王瑞来还得帮着拔毛、烧柴火，享受不到一点年味儿。

那时候，王家烧鸡可是实打实的“奢侈品”。订婚过礼时，谁家过的是王家烧鸡，可得出去炫耀一番。

“早在200年前的清末，我们祖上便开始做盐焗鸡。那会儿，鸡都是自家散养的，赶集吆喝，慢慢地吆喝出了名头。盐焗鸡制作工艺简单，但凝聚了老祖宗的智慧，到现在，我们还是遵循着老法。”说起九香鸡的历史，王瑞来娓娓道来，满是自豪。

2020年，九香鸡被评为市级非物质文化遗产，并在市区已发展到5家店，店内又增加了扒鸡、黑鸭、猪货、酱牛肉等美食。顾客常跟他打趣：“咱家鸡有啥秘方？”王瑞来笑着说：“没啥秘方，唯有用心、精心、良心6个字。”

时光流转，逢年过节，最忙碌的时候，埋怨的人又变成了王瑞来的儿子，似乎这份“埋怨”也在“传承”。有趣的是，年仅12岁的大儿子，不仅会卖货，也练就了把关质量的好本领。长江后浪推前浪，“儿子说了，长大了要学管理，把‘冀九香’的知名度打出去。”说着，王瑞来自信的笑容里透着几分期待。

