

密云这么多美景 你确定不去看看?

春天与我们挥别,夏季提上日程,但密云山水间的各个角落,一树树花依旧绽放着,挽留最后一点春光。自驾2小时足够,让我们伴着一路暮春景致,一头扎进北京东北角的群山环抱之中。

司马台长城景区

暮春已尽初夏将至,一切美好都如期而至,以“险、密、奇、巧、全”著称于世的司马台长城披上温柔的衣裳,荒芜了一个漫长冬季的起伏群山开始返青,四处洋溢着养眼的绿色,点点红霞与婆娑绿树相映成趣。长城、水镇、青山、桃花,刚柔相济,相得益彰。

古北水镇里,远处的长城,近处的人家,落花随流水,船桨起涟漪,它们带着莺歌燕啼,一道驶向水镇中的花丛簇簇。这个假期,与自己最爱的人,坐在独具匠心的明清风格建筑里,远望长城,品味美食,或可走街串巷,去欣赏古法精湛技艺印染出的花布,体会书院里徐徐的墨香。

黑龙潭旅游区

大自然的鬼斧神工,让黑龙潭幽深的峡谷,奇趣十足、神秘莫测。山野深处点点春花尚未落下,连翘的明黄应和着青山碧波,怡人的空气伴着静默的溪流,恰似岁月般默默流淌。

云蒙山景区山势耸拔雄伟,沟谷切割幽深,奇峰异石多姿,飞瀑流泉遍布,云雾变幻莫测,林木花草馥郁。暮春时节不妨登山踏青,呼吸山野间的新鲜空气,感受深山里的“花花”世界,感受大自然赐予我们的惬意恬然。

仙居谷风景区

山雄水秀、林荫溪美,一望

无际的仙水湖静卧在峰峦叠翠的山谷中,恍若世外桃源。三潭连瀑、天降溪流、垂碧潭、隐身浴瀑、鳄鱼潭、天泉等溪瀑清流争艳。芦溪探秘、杏花园、情人幽谷、仙门潭、樱花园、石门、隐水洞、仙人居、踏溪登谷、神雕驻盼、二柏搭枝、三清宫等景观步移景异,秀色宜人。山水之间的暮春,每一秒都是豆蔻年华,你若心藏桃花源,不妨来此仙居处。

清凉谷旅游风景区

清凉谷万物复苏,各种知名的、不知名的野花竞相开放,景区内花红柳绿,一派生机盎然。山谷间鸟鸣啾啾,呼吸着清新的空气,漫步醉人的山水之间,仿

佛步入了人间仙境。需要注意的是,景区内玻璃天桥、玻璃栈道暂不开放,水晶长城免费游览。停车场正常开放。

古御道生态旅游景区

“一步三眼井,两步三座庙,七郎坟、令公庙,琉璃影壁靠大道”,有“京师锁钥”之称的密云区古北口境内,有一处古御道生态旅游景区。在这里,北京地区现存最古老的北齐长城蜿蜒如龙的明长城,伴随建于1860年的古御道,在霞光中交相辉映。

玫瑰情园旅游景区

这里是北京最大的户外月

季花基地,每年5月中旬40多万株玫瑰和50万株月季花随舞蝶争春,色彩缤纷的千亩花海,呈现出层级式景观结构。

云龙涧景区

景区地处云蒙山系南麓,拥有布满深潭、瀑布、奇峰、怪石、林海、长城的大峡谷,“深涧透云峡”“登高好汉坡”“幽林十八盘”“怀古览胜景”“奥运中国印摩崖石刻”五大主题风景走廊。大小景观数百处,“一步见三景,三景只一步”,随高度变化,深邃莫测。山顶可俯瞰密云水库全景,“春水绿如蓝”,登高远眺森林闪闪发光,水库湖水澹澹,一洗尘垢迎接夏天。

(综合)

<<<上接14版

同时他也是一位能对微众世界感知、喜好并付出心血的情怀诗家。如他对咏豆腐诗词的衷爱,有些诗信口拈来。“蒸来香近红莲美,煮去浆飞白练柔”,“最是清廉方正客,一生知己属贫人”等等。

他说:如果一个东西有了情怀,就会有文化,有了文化的洗礼及加持,就有无穷的源泉和生命力。

物以载情、文以传情。马安就是这样一个人,将豆腐融进他的兴趣,带入他的艺术,注入他的灵魂,性情之人。

持续创新 成就豆制品传奇

为回馈社会、反哺故乡,马安将生鲜豆制品工厂放在了老家定兴县,并且收购了高碑店一家老牌豆腐丝企业。具有加工大豆能力10万吨的全系列豆制品生产车间,主要生产生鲜豆制品、调味豆制品两大系列近100种产品。

为了给消费者提供更优质新鲜的豆制品,马大姐食品现在选择社区、超市、商业中心等区域,并强势入驻盒马鲜生,开创了“豆の传奇”豆制品手工实体店,引领行业走向社区新零售的发展之路。

据介绍,“豆の传奇”现在有五大系列:现场油炸类、豆干类、卤制即食类、现场制作类、精品豆乳饮品及甜点。产品种类丰富,包括炸豆泡、豆腐丸子、豆卤豆腐、腐竹、素鸡、豆浆、豆花、豆腐脑等等,既可以满足家庭用户对豆制品的日常需求,又符合年轻消费群体的饮食理念。随着预包装产品的研发,不久的将来也规划进行线上销售。“豆の传奇”立足于助力豆制品不断发展的同时,更保留了豆制品传统的味道。我们的产品还会向着健康代餐小吃或解馋零食等方向进行更多的尝试。”马安补充道。

“健康,便捷,可靠,打造符合当下消费者需求的健康绿色豆制品是我们

马大姐食品人的初心。我们立志借助大健康时代发展,让豆制品成为健康日常品,为推进健康中国战略添砖加瓦。”马安认为,人们有时也需要一份粗茶淡饭,这是一种生活,更是一种态度。

风物长宜放眼量。他指出,中国本土高端消费群体也已开始浮出水面,是一个较高消费能力的群体,他们注重口味、品质、包装,追求高品质生活。因此打造符合他们的产品市场将会进一步扩大。豆腐是人类与自然环境最深层的对话,豆制品的开发与衍生,就是中国老百姓饮食艺术的一个代表和缩影。而豆腐匠,传承的不仅仅是技艺,更是一种精神:做人要像豆腐一样,清清白白,不蒙尘垢。“在不久的将来,让豆制品成为健康的日常品,是这个文化复兴时代带来的大的趋势。”深谙人生之道的马安预言。

马大姐食品自1985年创立,一路走来已30余载。从传统的豆腐人,到如今的现代豆腐匠,这一路走来,摸爬滚打,风雨兼程。正如马安60岁时的自题诗:“时光荏苒六十载,岁月淡然满额白。征程万马还未了,叱咤风云依然在。过关斩将城池破,翻江倒海夺擂台。搭乘日月行万里,傲游苍穹于天外”——对于生活态度,马安这样写道。

“始信磨砺出珍珠,风物源贵有情天。青山不老我不老,再起风云战雄关”——对豆腐事业的热爱,马安这样写道。方寸之间,尽显情怀。

岁月,让这位自称为老人的企业家,有着山一样的毅力,海一样的胸怀,阳光般的心灵。而今已过花甲之年的马安,一颗自强不息、执着向上的拳拳之心,依然在奔腾着。

如此,我们有理由相信,马大姐豆制品必将会为中国老百姓提供更加安全营养、更加美味和丰富的豆腐精品。

因为,这就是马大姐食品一块豆腐的百姓情怀力量。

庞各庄172.6斤西瓜“称王”

本报讯 第32届大兴西瓜节全国西甜瓜擂台邀请赛在庞各庄镇举办。最重的西瓜由庞各庄农户谢政江培育,重达172.6斤,夺得“瓜王”称号,品种为京欣8号。

比赛现场,当评委宣布结果时,谢政江笑得合不拢嘴,双手紧紧搂着“瓜王”。他说,京欣8号品种的西瓜虽然本身个头就比较大,但只有通过瓜农的精心呵护,才能长成上百斤的“庞然大瓜”。“要把西瓜看成自己的孩子,如果遇到低温,就需要及时给瓜棚升温,否则就会减产。”今年年初,谢政江种植了12棵京欣8号西瓜苗,最终选择了3棵最强壮的瓜苗成果参加了竞赛。

据了解,新冠肺炎疫情开始时,恰逢西瓜育苗的关键时期,庞各庄镇政府主动帮瓜农联系了育苗场,保障了西瓜如期上市。相比去年,今年的“瓜王”重了30多斤。

全国西甜瓜擂台赛已举办了32届,成为了展示农业科技水平、推动全国西甜瓜产业发展的平台。庞各庄镇西甜瓜种植面积达2.5万亩,年产量1亿公斤,年销售收入3.2亿元,品种主要分为以甜王、京欣2号、华欣等品种为代表的大西瓜和以L600、超越梦想、京颖等品种为代表的小西瓜。这些品种不仅甜度高、口感出色,保鲜期还长,深受市民喜爱。

北京老字号厨师集体进行技能传承比拼

本报讯 近日,来自老字号丰泽园、仿膳和四川饭店的38名厨师聚在一起,进行了一场厨艺大比拼。冷菜、热菜、面点3个类别的厨师们,完成了十余道传统招牌热菜、凉菜和面点的制作。

据面点评委之一、北京烹饪大师张景宇介绍,荷花酥最考验面点厨师开酥的基本功。“划出8片花瓣的刀口太深,点心就会散得太大,刀口浅了又开得不够;油温也有讲究,必须控制在130度到140度之间,油温太高会让酥皮绷住开不开,油温太低则会塌掉。要想做得好,至少也要练上3年。”

面点项目比赛中,来自仿膳、丰泽园和四川饭店的厨师们还在70分钟的

时间里分别制作了宫廷糕点、银丝卷和担担面。

“虽然疫情期间堂食生意淡了不少,但线上线下的外卖订单都多了起来,我们还是每天都围着灶台转。不过大伙儿还是忙里偷闲抽时间准备,互相切磋分享经验和诀窍,不少年轻厨师的进步都很大。”丰泽园饭店厨师李丰说。

国家高级烹饪技师顾九如介绍,厨师技能传承大赛所涉及的菜品均是各品牌的明星产品。“选中这些菜品参与比赛,就是要让年轻厨师在过程中研究、钻研相关技术,提高自己的技艺,保证老字号技艺的传承。”各家老字号门店的厨师们接下来还将一起研发创新菜。