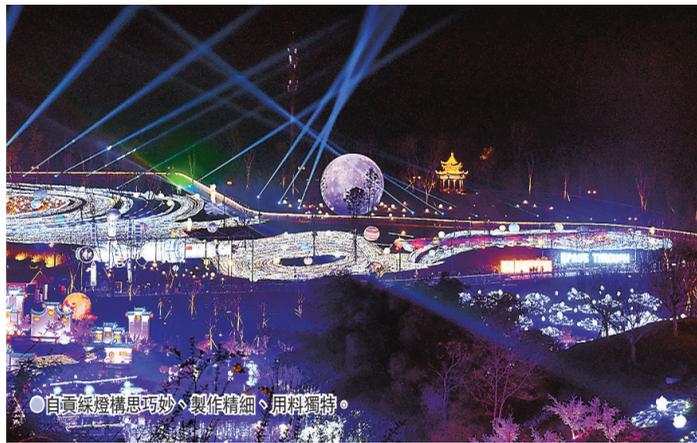
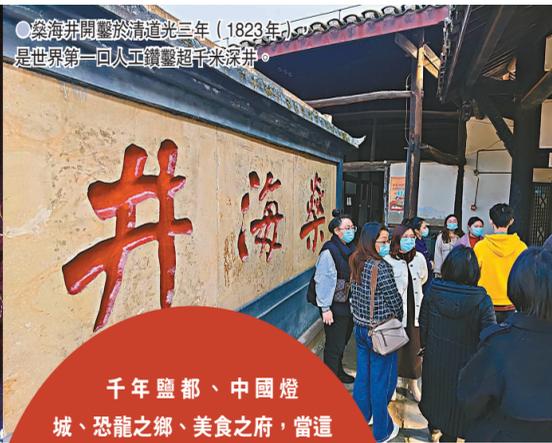


鹽燈龍食融合獨特魅力

四川自貢感受「有鹽有味」生活



●自貢綵燈構思巧妙、製作精細、用料獨特。



●桑海井開鑿於清道光三年(1823年)是世界第一口人工鑽鑿超千米深井。



●自貢恐龍博物館所在「大山鋪恐龍化石群遺址」上，還能看到堆積的恐龍化石。

燈之城：構思巧妙工藝精湛

「誰家兒月能閒坐，何處聞燈不看來。」早在唐宋年間，自貢地區就有了新年賞燈的習俗，南宋淳熙年(公元1174年)詩人陸游曾留下「一別秦樓，轉眼新春，又近放燈」的詩句。清中葉以來，自貢的「獅燈場市」、「燈竿節」、「提燈會」、「曬天過海」、「牛兒燈會」等會節活動相沿不絕，顯示出濃郁的地方風情。到20世紀初，自貢形成了節日的提燈會、鬧花燈、放天燈與舞龍燈等活動，逐漸發展成為集西南地區民風、民俗之大成的燈會。

記者在中國，自貢中華綵燈大世界看到，作為國家級非物質文化遺產，自貢綵燈構思巧妙、製作精細、用料獨特，瓷器餐具、玻璃瓶、蠶繭、細竹篾、紮染、絲綢等均可用於製作綵燈的原材料。剛進園，一組用18萬件瓷器捆紮而成，高28米、直徑22米、重達55噸的「蓋碗茶」就吸引了遊客的注意。茶碗上趴着一隻憨態可掬的「熊貓」，周圍繚繞的霧氣中還因加入茶粉，而讓人嗅到清新茶香。

●自貢燈會迄今已有800多年歷史，成為國家級非物質文化遺產。



蓋碗茶、熊貓、重慶小麵、山城啤酒、棒棒軍、磁器口……「巴蜀一家親」主題燈組將這些代表性元素進行了生動演繹，而「百年輝煌」主題燈組則讓人在230米走完「百年歷程」，並以年代為線索復原了42個歷史場景。從收音機到電視機，從自行車到摩托車，從板凳到沙發，該燈組按年代再現老百姓居家生活的變化。

在「奇幻侏羅紀」主題燈組，綠色的「生命之樹」早已成為「網紅」。蓬勃的樹冠是人的頭髮，樹冠下是栩栩如生的男人面孔，樹幹則是脖子部分，隨着音



●今年的15組主題燈組，讓遊客「一夜看盡萬年華」。



●綠色的「生命之樹」充滿想像力，已成為「網紅」。



●一根長11米的汲澆筒從千餘米深的井中取出滴水

●桑海井灶修葺一新，保留古法製鹽的技藝。

鹽之都：百年鹽井增色添「味」

「轟、轟、轟……」伴隨着有節奏的聲音，一根長11米的汲澆筒被緩緩放入千餘米深的井中，大約5分鐘後，裝滿滴水的汲澆筒伴隨熱騰騰的白煙從井底升起。當取澆工人用鐵鉤將汲澆筒底部的開關鉤開，「嘩」的一聲，百餘斤滴水噴湧而出。在自貢市大安区桑海井，記者看到了古法製鹽技藝。

桑海井開鑿於清道光三年(1823年)，歷時13年鑿成，是世界第一口人工鑽鑿超千米深井。它的主要生產設備有確架、井架、大車、鹽鍋、鹽倉、採輪氣設施等，展示了清代井鹽鑿製、天然氣採輪、採澆、煎鹽等傳統技術和工藝。「一泉湧白玉，萬里走黃金」，景區二門枋上的一副大字對聯，記錄了曾經的繁榮。桑海井的開鑿，使當時的自貢因鹽興市，各地鹽商紛紛至沓來，鑿井設灶，一時市景繁華。周圍1.2平方公里的地方，就先後鑽井198口，呈現出「天車」林立、鍋灶密布、視管縱橫、雲蒸霧蔚，一派井鹽生產的繁華景象。

如今，桑海井灶修葺一新，恢復了當年用牛汲澆、用井裏產的低壓天然

氣熬鹽的真實情景。用一根根圓木、葦索捆製而成的高達18.3米的巍然「天車」，由數人一腳腳蹬擊打井的木確架等得以保留，煥發出古老而又獨特的魅力。當記者站在井口時，一股濃濃的煤油味撲鼻而來。

據桑海井景區工作人員介紹，桑海井既產澆又產氣，完全解決了煮鹽燃料的問題。在清代道光年間，滴水自噴量每日約14立方米，並且能日產4,800至8,000立方天然氣，大約可燒製14噸鹽。而走到手工製鹽的灶房，灶房裏瀰漫着白茫茫的蒸氣，8口圓形平底大鍋正在熬煮製鹽。「手工製鹽的過程是先將取得的滴水抽到灶房鍋中，通過井底的天然氣對滴水進行熬煮，使其蒸發水分，再下入豆漿進行提純，隨後是鑄鹽、驗鹽。」現場解說人員表示，手工熬製一鍋鹽需要8小時，這8口大鍋24小時不斷運作，每天大約可生產2噸食用鹽。



●遠處高高聳立的「天車」，由數人蹬擊衝擊打井的木確架等得以保留，煥發出古老而又獨特的魅力。

龍之鄉：跨越時空邂逅恐龍

作為世界聞名的侏羅紀「恐龍之鄉」，自貢的恐龍遺址距今有1.6億年，素以恐龍化石埋藏點多、數量巨大、種類繁多、保存完好、層序連續等特點而聞名。位於自貢市東北部的自貢恐龍博物館，就地興建在世界著名的「大山鋪恐龍化石群遺址」上，與美國國立恐龍公園、加拿大恐龍公園並稱「世界三大恐龍遺址博物館」。

當記者走進這座專業恐龍博物館時，恍惚之間似是穿越了時空。主館造型獨特，猶如一堆巨石兀立在恐龍化石群產出地上；遊客中心則似一隻巨大的劍龍橫臥在叢林之中。館區內有大量的鐵樹、銀杏、松柏等中生代植物，還有30餘株與恐龍同時代、有「活化石」之稱的植物——桫欏，營造出恐龍生活的史前環境。博物館佔地7萬多平方米，館藏化石標本幾乎囊括了數億年前侏羅紀時期所有已知恐龍種類，是目前世界上收藏和展示侏羅紀恐龍化石最多的地方，被美國《國家地理》評價為「世界上最好的恐龍博物館」。

記者看到，博物館按照「恐龍世界—恐龍遺址—恐龍時代的動植物—珍品廳—恐龍再現」順序展開，還突出展示了博物館的精華——化石埋藏現場。這是目前世界上可供觀覽的最大規模的化石埋藏現場。展館內，20多具大小不一、屬種不同、形態各異的恐龍化石骨架，根據各自不同的生理、生活特性進行了組合，形成一組組既相互聯繫又各自獨立的生態群像，輔以仿真的環境，讓人猶如在侏羅紀王國內穿梭。

其中，「天府峨嵋龍」是展廳裏最引人注目的龐然大物。它的頭部細長的頸椎支起，離地9米，全身長約20米，軀體粗大，尾巴很長，四腳着地，昂首挺立。此外，還有兇猛的食肉性恐龍，身材矮小的鳥腳類恐龍和極珍貴的原始劍龍。同時，在遺址上還保留一條較完整的地質剖面，更有其特殊的地質意義。記者了解到，自貢恐龍博物館所擁有的侏羅紀恐龍化石在恐龍演化史上具有填補空白的重要意義，對研究恐龍及其相關動物的系統演化、生理特徵、生活環境等具有十分重大的科學價值。



●自貢恐龍博物館內20多具大小不一、屬種不同、形態各異的恐龍化石骨架，輔以仿真的環境，讓人猶如在侏羅紀王國內穿梭。



●火邊子牛肉薄如紙片



●「牛佛烘肘」整形成皇冠状，色澤棕紅、味鮮回甜、食之肥而不膩。

食之府：文化交融五味調和

食鹽為百味之祖，伴隨着鹽業經濟的繁榮與發展，當時常年聚集在自貢的鹽商與鹽工達20萬人左右。按不同的社會分工被稱為各種行幫，不同層面的飲食消費和嗜好、不同地域的飲食文化交融，使自貢逐步形成了獨具風味的鹽幫菜系，成為有別於成渝兩地「上河幫」、「下河幫」菜系的川南「小河幫」代表。

自貢鹽幫菜的特點是香、辣、鮮，即使你當時辣得無法形容，但是之後還是會覺得回味無窮。食在

自貢，味在大安，其中牛肉食品別具風味。火邊子牛肉刀功奇絕，薄如紙片，異香綿長，其製法更是精細講究，密不外傳。和火邊子牛肉一樣可以作零食的，還有冷吃兔，迄今已有百餘年歷史。

自貢冷吃兔色澤鮮亮、嚼勁十足，有麻、辣、鮮、香、甜「五味調和、互不壓味」的獨特口感。「牛佛烘肘」則是大安的另一道特色小吃，因川南千年古鎮牛佛鎮的名廚在川味肉類之基礎上研製而成，故得此名。「牛佛烘肘」整形成皇冠状，色澤棕紅、味鮮回甜、食之肥而不膩，早在清康熙年間就成為宮廷貢品。



●冷吃兔，麻、辣、鮮、香、甜五味調和

美麗中國

文、圖：新華社



黔北村民春耕忙

早前，貴州省遵義市各地農民緊抓農時開展春耕生產，田間地頭一派忙碌景象，如在遵義市余慶縣白泥鎮民同村，村民在田間勞作。



長城雲海似畫卷

一場春雨過後，位於河北省灤平縣境內的金山嶺長城出現雲海景觀，長城、山巒與雲海交相輝映，美如仙境。

