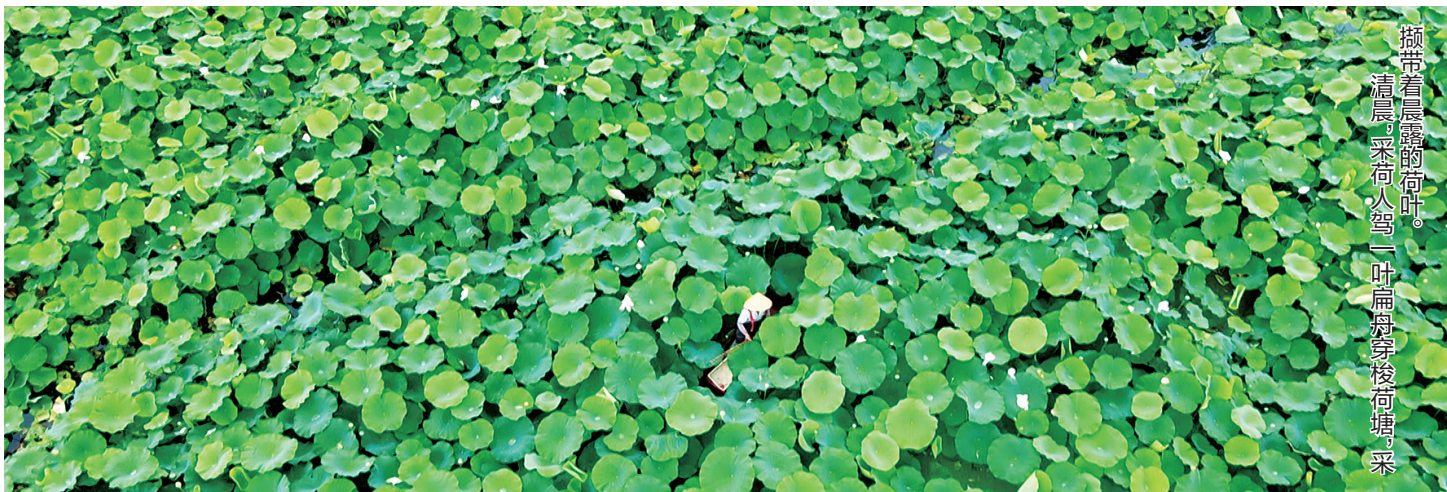


施甸

夏日风味

一叶清香里的



拂带着晨露的荷叶。清晨，采荷人驾一叶扁舟穿梭荷塘采

清晨的薄雾中，施甸野鸭湖的万亩荷塘已泛起碧波。采荷人划舟而过，摘下带露的荷叶——这些“水中翡翠”正是制作荷叶鸡的灵魂。几片荷叶，裹住乌鸡，蒸出满口荷香，让盛夏的滋味在舌尖绽放。

荷香入馔

带着露珠的荷叶经过清洗、杀菌、烘干，成为制作荷叶鸡的灵魂原料。当地人介绍说：“没有野鸭湖的荷叶，就做不出地道的荷叶鸡。”

选取乌鸡，处理干净后，以荷叶层层裹紧，用麻绳捆扎后送入蒸屉。蒸制两小时后，清香沁入鸡肉肌理。揭开瞬间，热气携着复合香气升腾，鸡肉泛着油光。淋上秘制的酱汁后，轻咬一口，味蕾瞬间被唤醒。荷叶的清香完美中和了油腻，只留满口鲜爽。

一鸡两味

蒸荷叶鸡的原汤作为火锅汤底，在加热至翻滚的浓汤中投入鸡肉块，加入藕片、荷花瓣。藕片裹满醇厚汤汁，荷花瓣舒展间暗香浮动。只一口，鲜味在舌尖绽放，恍若将野鸭湖的夏日风光尽数饮下。

时下，若再添一盘时令野生菌，山野的芬芳便与荷塘的清新缠绵共舞，将这片水土最珍贵的滋味，都凝在这一锅至鲜之中。

绿意生金

万亩荷塘不仅是游客镜头里的诗意图卷，更成为带动乡村振兴的特色产业带。以荷叶鸡为招牌的特色餐饮、以荷花为主题的民宿如雨后天春笋般涌现。“从前荷塘只入画，如今荷叶能生金。”当地一农家乐主人的感慨，道出了生态价值转化的生动实践。

施甸的夏日风味，是荷叶包裹的清香，是火锅沸腾的鲜醇。这片土地将自然的馈赠化作舌尖上的惊喜，让每一位到访者都能在荷香四溢间，品味到最地道的夏日盛宴。正如一位游客所说：“在施甸，采一片荷叶的绿意，便能尝到整个夏天的丰盈。”

本报记者 崔敏
通讯员 段茸茸 摄影报道



这片水土最珍贵的滋味，都凝在这一锅至鲜之中。



精选乌鸡以荷叶层层裹紧

幸福生活 像花儿一样绽放



游客用镜头记录美好

易门龙泉街道下江口村 40亩荷花迎来盛花期

盛夏时节，玉溪市易门县龙泉街道曾所社区下江口村的40亩荷塘里，荷花正肆意铺展芳华，田田荷叶铺展成一片绿浪，粉嫩的花苞顶破水面，或半开含露，或怒放展颜。

清风拂过，叶动花摇，荷香阵阵，为

炎炎夏日增添了几分清幽雅致。不时有游人穿行其间，或举着手机定格花影，或驻足凝神细赏芳姿，笑语与荷香交织，更添几分生动意趣。

本报记者 李春丽 通讯员 刘谊婷
杨亚辉 杨媛媛 摄影报道



蜡莲绣球点缀山野

昌宁天堂山 蜡莲绣球花开成海

保山昌宁天堂山巅，千亩野生蜡莲绣球迎来盛花期。该花中心由蓝紫花簇聚成半球形花团，边缘白色瓣片点缀蓝纹，似蝶翼轻展。蓝白相间的花朵如繁星点缀山林，云雾缭绕间宛如仙境，吸引了众多游客前来观赏。

蜡莲绣球高1至3米，7至8月开花，不仅装点山野，还具有药用价值。如今，天堂山绣球花海正以最绚烂的姿态，迎接每一位寻美之人。

本报记者 崔敏
通讯员 周应彪 赵齐源 摄影报道