

参加了一个乡村婚礼，内中保持着点点滴滴的传统乡间婚俗，咀嚼起来令人良多意韵。

新娘是我妻子表弟的女儿，他们邀请我们全家到这个水乡的小镇出席婚礼，既联络了亲情，也显示出新娘家在城里的亲戚有头有脸。那天其实城里来的客人不少，女方有，男方也有，都是轿车前来，不乏“奔驰”、“皇冠”之类高档车，一溜儿停歇在男方和女方的家门前。来宾成群结队游走在小镇的街道上，小镇平添了许多热闹。由于男女双方同在一个小镇，从停车的阵势来看，客观上好像男女亲家间暗中在摆着阔儿、较着劲儿。

先是男方前去接亲，不用汽车，居然用传统的彩船，这就很有些味道了。我也被邀请当了男方的傧相，算是有头有脸啦。上得接亲的彩船，但见彩船披红挂绿的，还有江南丝竹奏乐，更绝的是装了两支橹，摇橹处还串了跳板，叫做“出跳”，以便让更多的人参与摇橹，加快了摇船的速度，

显出了小农经济的小家子

颜值变得越来越重要，有人说我们进入了看脸的年代。你不好看就意味着你的前程困难重重，你走每一步都很艰难。传统派说，人应该注重心灵的美丽与纯洁。现实派认为，没有好看的脸蛋，就很难让人注意到自己的灵魂。时尚潮流微整容已经成为中青年们为之青睐与愿意倾囊的热门消费项目。

小区附近的一家美容美发连锁店是附近居民经常光顾的地方。半年前，我认识一位山区农村来店应聘美容助理的小姑娘迎春。她待客实诚，按摩推拿肯用劲且时间比別人长，嘴巴也甜。但迎春有个致命伤，长得不好看。黑黑胖胖的圆脸，单眼皮小眼睛，店长取笑她为“小丑女”。因为长相不讨喜，顾客也少。出于同情，我成了她的常客。

令我惊讶的是20岁的迎春在不断地蜕变。每两三周见一次，她都有变化。发型染色卷烫了，鼻子上的肉痣消失了，小眼睛变成双眼皮大眼睛了，圆脸变成瓜子脸了。黑皮肤变成白皮肤了。要不是看胸牌，听声音，我都不敢认了。迎春告诉我，总部高价请来了一位微整容师，为招揽顾客，老板叫员工们先试试，费用员工价打7折，由工资抵扣。迎春指着她新做的高鼻子告知顾客，老师给她注射了玻尿酸，然后像变魔法似的把她的鼻子捏高了，隆鼻的全过程不动手术也不痛苦。像京剧中的“变脸”似的，“小丑女”变成了“小美女”。迎春快乐地告诉我，回家乡过年，亲朋好友相见都不敢认，说她像演员一样漂亮。

迎春的30多位同事都开始为自己定制微整容计划。一次去店里剪发，突然发现五六位男女员工都肿着双眼，美发师笑着说，昨天这几个人都做了眉毛整形和割双眼皮手术……

呵呵，半年的时间，店里的员工都变成了“俊男靓女”。他们自信度得到提升的同时，都欠下了老板好多钱。他们每月的工资只能领取最基本的生活费，其他都得抵扣微整容费。微整容后还需要维护，需要后续的昂贵费用，普通的打工者能承受得了吗？真替迎春他们担忧。阅读、看电视、逛商业街，还真发现整容、增高、丰胸这三类广告一直长盛不衰。盛开的小美容店“美甲美睫、仿生眉、丝雾眉、美瞳线、3D水晶唇、玻尿酸注射”的招牌竟然会吸引不同层次的消费者。公园散步，一眼望去跳广场舞的大妈群里竟有好多个都双足美甲，可见爱美之心人皆有之。

微整容枝繁叶茂，其范围不断扩大、技术含量不断提升。把爹妈造就的自己不满意的部位通过手术的矫正达到期望的样子，不过“人造美丽”的副作用也不可小觑。把自己未来的奋斗目标寄托于变脸来实现，其风险还是挺大的。手术的成功度加上后继的巨额维护你想好了吗？认识的一位女士10年前曾在美国请一位著名专家做了个昂贵的隆鼻手术，我们见了都赞美。不幸的是，4年后的一天突然塌陷。求国内的专家再修补，难度大费用高效果差，她说悔不当初……当变脸成为某种日常，那么要知道一个人的“庐山真面目”是“天生丽质”还是“人造仿真”恐怕还得想法瞧瞧其身份证。

乡间婚礼

吴翼民

舟子们要在河道里“飞快船”表演呢。接亲船到了新娘家，这时新娘要履行“哭浴”的仪式。新娘在闺房里由其母亲替她洗澡，边洗边哭，待新郎前来接亲时，新娘要愈加哭得伤心，这也许就是许多地方“哭嫁”的婚俗吧。我远远地听着新娘在闺房内的哭声，听着她母亲的哭声和劝慰声，继而则听到了前来接亲的新郎在门外的许愿承诺声。须新郎许下一个个“重愿”，表示新娘过门后会对她百般宠爱呵护，新娘方始止哭，款款穿戴妥帖，跨出房门。我一眼瞥见，新娘红肿着眼泡，眼眶里水汪汪的，好不楚楚动人！

新娘离开家门的时候须“易鞋”，将原来的鞋遗在娘家，穿上夫家带来的鞋上船，并且得由新娘装的舅舅将她背上船。“易鞋”据说是休掉娘家的财以便利更多的人参与摇橹，加快了摇船的速度，

显出了小农经济的小家子

颜值变得越来越重要，有人说我们进入了看脸的年代。你不好看就意味着你的前程困难重重，你走每一步都很艰难。传统派说，人应该注重心灵的美丽与纯洁。现实派认为，没有好看的脸蛋，就很难让人注意到自己的灵魂。时尚潮流微整容已经成为中青年们为之青睐与愿意倾囊的热门消费项目。

令我惊讶的是20岁的迎春在不断地蜕变。每两三周见一次，她都有变化。发型染色卷烫了，鼻子上的肉痣消失了，小眼睛变成双眼皮大眼睛了，圆脸变成瓜子脸了。黑皮肤变成白皮肤了。要不是看胸牌，听声音，我都不敢认了。迎春告诉我，总部高价请来了一位微整容师，为招揽顾客，老板叫员工们先试试，费用员工价打7折，由工资抵扣。迎春指着她新做的高鼻子告知顾客，老师给她注射了玻尿酸，然后像变魔法似的把她的鼻子捏高了，隆鼻的全过程不动手术也不痛苦。像京剧中的“变脸”似的，“小丑女”变成了“小美女”。迎春快乐地告诉我，回家乡过年，亲朋好友相见都不敢认，说她像演员一样漂亮。

迎春的30多位同事都开始为自己定制微整容计划。一次去店里剪发，突然发现五六位男女员工都肿着双眼，美发师笑着说，昨天这几个人都做了眉毛整形和割双眼皮手术……

呵呵，半年的时间，店里的员工都变成了“俊男靓女”。他们自信度得到提升的同时，都欠下了老板好多钱。他们每月的工资只能领取最基本的生活费，其他都得抵扣微整容费。微整容后还需要维护，需要后续的昂贵费用，普通的打工者能承受得了吗？真替迎春他们担忧。阅读、看电视、逛商业街，还真发现整容、增高、丰胸这三类广告一直长盛不衰。盛开的小美容店“美甲美睫、仿生眉、丝雾眉、美瞳线、3D水晶唇、玻尿酸注射”的招牌竟然会吸引不同层次的消费者。公园散步，一眼望去跳广场舞的大妈群里竟有好多个都双足美甲，可见爱美之心人皆有之。

微整容枝繁叶茂，其范围不断扩大、技术含量不断提升。把爹妈造就的自己不满意的部位通过手术的矫正达到期望的样子，不过“人造美丽”的副作用也不可小觑。把自己未来的奋斗目标寄托于变脸来实现，其风险还是挺大的。手术的成功度加上后继的巨额维护你想好了吗？认识的一位女士10年前曾在美国请一位著名专家做了个昂贵的隆鼻手术，我们见了都赞美。不幸的是，4年后的一天突然塌陷。求国内的专家再修补，难度大费用高效果差，她说悔不当初……当变脸成为某种日常，那么要知道一个人的“庐山真面目”是“天生丽质”还是“人造仿真”恐怕还得想法瞧瞧其身份证。

气。好在是风俗，夫家不会计较。新娘被接上船后，鞭炮声响起，船离岸，乐声骤起，舟子们奋力摇橹，船便如离弦之箭在碧波中飞窜。

新娘家离夫家距离很近，船便绕着水路走，绕出小镇再回到小镇，吸引得两岸和桥头的观望者齐声喝彩。观望者愈喝彩，船上乐愈奏得起劲，船也愈窜得飞快。绕了一大圈方始到得夫家，这时先上岸的是“节节高”竹竿，接着是一只烧旺的炉子，寓意是希望夫家生活节节升高，财气越来越旺，还有仅作摆设的“子孙桶”。

此时新娘与夫家的长辈亲戚一一见面，接受“见面礼”红包，唯独新郎的母亲躲避不见，哦，原来这又是乡间的婚俗了，为了避免婆媳的“迎面冲”，招致日后婆媳关系不和。

新娘被接到场了，预示着喜宴即将开始，我举目看，大厅里的筵席一直摆到院子里，起码有二三十桌，大厅正中墙壁“和合二谐”画的两侧有大红的喜联：“娘子彭寿，苏才郭福”。这是最传统的喜联了，寓意新婚夫妻将来会像周文王姬昌样多子、彭祖般长寿、苏东坡样有才、郭子仪般多福。这样的喜联在城里已然绝迹，乡间还保留着。

筵席上的菜肴像过去一样多的是大鱼大肉，光一只走油大蹄子就让人惊叹，况且正是湖蟹上市季节，便多了每人一只大闸蟹，很受用。



“三月栽，引蔓不甚长，俗云花落在地，而生子土中，白露出，故名落花生。”八月，水汽渐重，露凝而白，盖因白露夜间水汽易凝于露，湿度大，地气湿润，花生荚果在这个时节里圆润饱满了。

花生的别称很多，自古就有“长生果”之称，明《本草纲目》载：“花生悦脾和胃润肺化痰、滋养补气、清咽止痒”。美国营养学家发现花生中还含有“白藜芦醇”，这种物质有很强的生物活性，不仅能抵御癌症，还能抑制血小板凝聚，防止心肌梗塞与脑血栓。

花生在中华大地分布甚广，大别起来，可分为北味与南味两类。以长江为界，江北花生个大丰满，适宜带壳或剥仁干炒，香

老来跨进门槛高高的文学殿堂——中国作家协会，一件往事油然而涌上心头。

1965年11月，“全国文学青年积极分子代表大会”在北京召开，会期一个多月，出席人数达两千多人；会址分别在人民大会堂和政协礼堂。会议由中国作家协会和共青团中央联合主办，北京市作为东道主，市长彭真致热情洋溢的欢迎词；会议闭幕那天，周恩来总理、朱德总书记以及陈毅等国家领导人，会见并与全体代表合影留念。

文学艺术界领导如周扬、夏衍、邵荃麟、林默涵、刘白羽等许多著名作家、艺术家出席了这次大会。

这是中国文艺界一次高规格的盛会，是全国文学青年的大聚会大派对！

我是作为解放军代表团成员参会的，军旅代表团有二百多人，说是文学青年积极分子，其实其中不少已经是很有名气的作家了，地方上的代表团更是如此。我那时是解放军铁道兵505部队文艺创作组创

作员，远在黑龙大兴安岭的加格达奇。我除了完成部队布置的写作任务，业余还写些散文、小说，在黑龙江日报副刊“百花园”、新民晚报副刊“繁花”、北方文学、《解放军文艺》等发表。1965年3月，《人民文学》编辑周明到我们部队组稿，安排我们七八个人在绥化市集中一周，每人写一篇散文。我写的是《穿行在红松里》，内容是说一位老首长带领部队深入林海雪原，故地重逢当年抗日老战友的故事，不久发表在《人民文学》的专刊号上。

这篇东西的发表，恐怕是我能够躬逢盛会很重要的原因之一。一个多月的会议算是很长的，但由于内容安排得很丰富，也就感觉时间过得很快。内容大致有这些：一、大会听报告、代表团交流发言；二、分团讨论、活动；三、参观游览；四、观赏样板戏。其间

博物馆看过不少，如军事博物馆、历史博物馆、航海博物馆、非遗博物馆等。但这次和孩子去日本北海道的旭川自由行，两个孩子极力推荐这唤“雪之美”的博物馆。他们说，位于旭川的山丘上还有雪之美博物馆，以“雪”为主题，展示了雪花的千姿百态，就算是在炎热的夏季，也能一窥冬季美景，包你有时空错乱的感觉。

给我第一印象是展馆的独具匠心。位于北海道传统美术工艺村内的展馆，其外观雪白，造型如欧式教堂一般，和洁白的

怎么样？

荷兰博特

美味落花生

翁俊安

生更饱满好看一些，味道也绝。清王士雄《随息居饮食谱》曰：“落花生，一名长生果。煮食，甘平。润肺，解毒，化痰。炒食，甘温。养胃调气，耐饥。入饌颇佳，榨油甚劣。以肥白香甘者良”。

水煮，是江南民间常见吃法之一。带壳花生洗净，放到锅里，加盐，再拍两颗八角，以水盖面，大火煮透。刚煮熟的盐水花生，美白肥嫩，口感柔香，余味悠长。在文人眼中，盐水煮花生是一幅思维广袤的造句，带壳煮是修辞，因为它留住了本质芳香，记下了春华秋实，朴实的外壳，抵御着尘世里土气，输送一

盐 水 八 角 泡 一 晚 ， 然 后 上 笼 去 蒸 ， 这 样 做 的 花 生 更 饱 满 好 看 一 些 ， 味 道 也 绝 。 清 王 士 雄 《 随 息 居 饮 食 谱 》 曰 ： “ 落 花 生 ， 一 名 长 生 果 。 煮 食 ， 甘 平 。 润 肺 ， 解 毒 ， 化 痰 。 炒 食 ， 甘 温 。 养 胃 调 气 ， 耐 饥 。 入 饌 颇 佳 ， 榨 油 甚 劣 。 以 肥 白 香 甘 者 良 ” 。

水 煮 ， 是 江 南 民 间 常 见 吃 法 之 一 。 带 壳 花 生 洗 净 ， 放 到 锅 里 ， 加 盐 ， 再 拍 两 颗 八 角 ， 以 水 盖 面 ， 大 火 煮 透 。 刚 煮 熟 的 盐 水 花 生 ， 美 白 肥 嫩 ， 口 感 柔 香 ， 余 味 悠 长 。 在 文 人 眼 中 ， 盐 水 煮 花 生 是 一 幅 思 维 广 袤 的 造 句 ， 带 壳 煮 是 修 辞 ， 因 为 它 留 住 了 本 质 芳 香 ， 记 下 了 春 华 秋 实 ， 朴 实 的 外 壳 ， 抵 御 着 尘 世 里 土 气 ， 输 送 一

还组织一次文艺演出，由代表团出节目，我参加了诗朗诵《帐篷》的演出，作者是铁道兵袁厚春，他后来成了军旅作家。

看样板戏是大家颇感兴趣的节目。记忆中的京剧《红灯记》中李玉和的扮演者李少春换成钱浩梁，铁梅是杜近芳而非刘长瑜；《沙家浜》的阿庆嫂是赵燕侠而非洪雪飞；《红色娘子军》是舞蹈家白淑湘……此外还看了《海港》《智取威虎山》及红线女主演的一出现代戏……

大会结束归队后，我做了两件事，一是继续完成团长交给的创作一部电影文学剧作的任务，是反映铁道兵在深山老林架桥铺路的事迹；二是和创作组康殿臣、董毅二位采写报告文学《硬骨头战士张春玉》。

后来，两件事均不了了之，直至复员之后，才看到《解放军文艺》上刊出了报告文学，但已被改得面目全非；至于电影剧本，至今仍在我的床底下沉睡未醒……

好一朵“雪之美”

金洪远

雪相配倒是珠联璧合。入馆便是18米深的螺旋阶梯，点缀阶梯的装饰物酷似雪花形状，周遭的墙壁、水晶灯也是雪花图案。以雪为主题的展馆，当然少不了雪花。馆内展览的各种冰雪的结晶形态，加上银幕解说及图表显示，不仅生动有趣，也可以让你了解许多关于雪的知识。

给游客留下深刻印象的是：墙壁和穹顶共收集了200张显微镜下雪花结晶的照片，据工作人员介绍是从北海道的大雪山采集而来。环顾四周，六瓣形的雪花，挥舞着美丽的雪轮，在空间盘旋，似乎要把自己在冰封雪冬的大雪山最原始的魅力展示出来……心中不由地吟唱出两首经典老歌：“雪绒花，雪绒花，每日清晨我遇见你，又小又白，又干净又晶莹，你看起来看见我很高兴；”当然也少不了耳熟能详的咏雪之歌：“我爱你塞北的雪，飘飘洒洒漫天遍野，你的舞姿是那样的轻盈，你的心地是那样的纯洁，你是春雨的亲姐妹哟，你

怎么样？

荷兰博特

美味落花生

翁俊安

生更饱满好看一些，味道也绝。清王士雄《随息居饮食谱》曰：“落花生，一名长生果。煮食，甘平。润肺，解毒，化痰。炒食，甘温。养胃调气，耐饥。入饌颇佳，榨油甚劣。以肥白香甘者良”。

水煮，是江南民间常见吃法之一。带壳花生洗净，放到锅里，加盐，再拍两颗八角，以水盖面，大火煮透。刚煮熟的盐水花生，美白肥嫩，口感柔香，余味悠长。在文人眼中，盐水煮花生是一幅思维广袤的造句，带壳煮是修辞，因为它留住了本质芳香，记下了春华秋实，朴实的外壳，抵御着尘世里土气，输送一

盐 水 八 角 泡 一 晚 ， 然 后 上 笼 去 蒸 ， 这 样 做 的 花 生 更 饱 满 好 看 一 些 ， 味 道 也 绝 。 清 王 士 雄 《 随 息 居 饮 食 谱 》 曰 ： “ 落 花 生 ， 一 名 长 生 果 。 煮 食 ， 甘 平 。 润 肺 ， 解 毒 ， 化 痰 。 炒 食 ， 甘 温 。 养 胃 调 气 ， 耐 饥 。 入 饌 颇 佳 ， 榨 油 甚 劣 。 以 肥 白 香 甘 者 良 ” 。

水 煮 ， 是 江 南 民 间 常 见 吃 法 之 一 。 带 壳 花 生 洗 净 ， 放 到 锅 里 ， 加 盐 ， 再 拍 两 颗 八 角 ， 以 水 盖 面 ， 大 火 煮 透 。 刚 煮 熟 的 盐 水 花 生 ， 美 白 肥 嫩 ， 口 感 柔 香 ， 余 味 悠 长 。 在 文 人 眼 中 ， 盐 水 煮 花 生 是 一 幅 思 维 广 袤 的 造 句 ， 带 壳 煮 是 修 辞 ， 因 为 它 留 住 了 本 质 芳 香 ， 记 下 了 春 华 秋 实 ， 朴 实 的 外 壳 ， 抵 御 着 尘 世 里 土 气 ， 输 送 一

还组织一次文艺演出，由代表团出节目，我参加了诗朗诵《帐篷》的演出，作者是铁道兵袁厚春，他后来成了军旅作家。

看样板戏是大家颇感兴趣的节目。记忆中的京剧《红灯记》中李玉和的扮演者李少春换成钱浩梁，铁梅是杜近芳而非刘长瑜；《沙家浜》的阿庆嫂是赵燕侠而非洪雪飞；《红色娘子军》是舞蹈家白淑湘……此外还看了《海港》《智取威虎山》及红线女主演的一出现代戏……

大会结束归队后，我做了两件事，一是继续完成团长交给的创作一部电影文学剧作的任务，是反映铁道兵在深山老林架桥铺路的事迹；二是和创作组康殿臣、董毅二位采写报告文学《硬骨头战士张春玉》。

后来，两件事均不了了之，直至复员之后，才看到《解放军文艺》上刊出了报告文学，但已被改得面目全非；至于电影剧本，至今仍在我的床底下沉睡未醒……

好一朵“雪之美”

金洪远

雪相配倒是珠联璧合。入馆便是18米深的螺旋阶梯，点缀阶梯的装饰物酷似雪花形状，周遭的墙壁、水晶灯也是雪花图案。以雪为主题的展馆，当然少不了雪花。馆内展览的各种冰雪的结晶形态，加上银幕解说及图表显示，不仅生动有趣，也可以让你了解许多关于雪的知识。

给游客留下深刻印象的是：墙壁和穹顶共收集了200张显微镜下雪花结晶的照片，据工作人员介绍是从北海道的大雪山采集而来。环顾四周，六瓣形的雪花，挥舞着美丽的雪轮，在空间盘旋，似乎要把自己在冰封雪冬的大雪山最原始的魅力展示出来……心中不由地吟唱出两首经典老歌：“雪绒花，雪绒花，每日清晨我遇见你，又小又白，又干净又晶莹，你看起来看见我很高兴；”当然也少不了耳熟能详的咏雪之歌：“我爱你塞北的雪，飘飘洒洒漫天遍野，你的舞姿是那样的轻盈，你的心地是那样的纯洁，你是春雨的亲姐妹哟，你

怎么样？

荷兰博特

美味落花生

翁俊安

生更饱满好看一些，味道也绝。清王士雄《随息居饮食谱》曰：“落花生，一名长生果。煮食，甘平。润肺，解毒，化痰。炒食，甘温。养胃调气，耐饥。入饌颇佳，榨油甚劣。以肥白香甘者良”。

水煮，是江南民间常见吃法之一。带壳花生洗净，放到锅里，加盐，再拍两颗八角，以水盖面，大火煮透。刚煮熟的盐水花生，美白肥嫩，口感柔香，余味悠长。在文人眼中，盐水煮花生是一幅思维广袤的造句，带壳煮是修辞，因为它留住了本质芳香，记下了春华秋实，朴实的外壳，抵御着尘世里土气，输送一

盐 水 八 角 泡 一 晚 ， 然 后 上 笼 去 蒸 ， 这 样 做 的 花 生 更 饱 满 好 看 一 些 ， 味 道 也 绝 。 清 王 士 雄 《 随 息 居 饮 食 谱 》 曰 ： “ 落 花 生 ， 一 名 长 生 果 。 煮 食 ， 甘 平 。 润 肺 ， 解 毒 ， 化 痰 。 炒 食 ， 甘 温 。 养 胃 调 气 ， 耐 饥 。 入 饌 颇 佳 ， 榨 油 甚 劣 。 以 肥 白 香 甘 者 良 ” 。

水 煮 ， 是 江 南 民 间 常 见 吃 法 之 一 。 带 壳 花 生 洗 净 ， 放 到 锅 里 ， 加 盐 ， 再 拍 两 颗 八 角 ， 以 水 盖 面 ， 大 火 煮 透 。 刚 煮 熟 的 盐 水 花 生 ， 美 白 肥 嫩 ， 口 感 柔 香 ， 余 味 悠 长 。 在 文 人 眼 中 ， 盐 水 煮 花 生 是 一 幅 思 维 广 袤 的 造 句 ， 带 壳 煮 是 修 辞 ， 因 为 它 留 住 了 本 质 芳 香 ， 记 下 了 春 华 秋 实 ， 朴 实 的 外 壳 ， 抵 御 着 尘 世 里 土 气 ， 输 送 一

盐 水 八 角 泡 一 晚 ， 然 后 上 笼 去 蒸 ， 这 样 做 的 花 生 更 饱 满 好 看 一 些 ， 味 道 也 绝 。 清 王 士 雄 《 随 息 居 饮 食 谱 》 曰 ： “ 落 花 生 ， 一 名 长 生 果 。 煮 食 ， 甘 平 。 润 肺 ， 解 毒 ， 化 痰 。 炒 食 ， 甘 温 。 养 胃 调 气 ， 耐 饥 。 入 饌 颇 佳 ， 榨 油 甚 劣 。 以 肥 白 香 甘 者 良 ” 。

水 煮 ， 是 江 南 民 间 常 见 吃 法 之 一 。 带 壳 花 生 洗 净 ， 放 到 锅 里 ， 加 盐 ， 再 拍 两 颗 八 角 ， 以 水 盖 面 ， 大 火 煮 透 。 刚 煮 熟 的 盐 水 花 生 ， 美 白 肥 嫩 ， 口 感 柔 香 ， 余 味 悠 长 。 在 文 人 眼 中 ， 盐 水 煮 花 生 是 一 幅 思 维 广 袤 的 造 句 ， 带 壳 煮 是 修 辞 ， 因 为 它 留 住 了 本 质 芳 香 ， 记 下 了 春 华 秋 实 ， 朴 实 的 外 壳 ， 抵 御 着 尘 世 里 土 气 ， 输 送 一



如此别具匠心的创意，让游客轻松的一览无余地欣赏到冰柱雪之精灵。在深十八米的地下展馆精心保存并造就了一个只属于北国的冰之幻境，运用科技的手段将零下20摄氏度低温的冰幕雪帘呈现，应了一句老话，没有做不到，只怕想不到。

这几年东游西荡，也算见识了不少异域风情。但如此夺人耳目，位于日本旭川的雪之美博物馆可谓印象深刻。



七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会