

抓住夏天的尾巴,这座浙西山城很多人不知道 森林仙境、乡间古村,躲进江山的 夏天,寻找属于你的悠闲时光

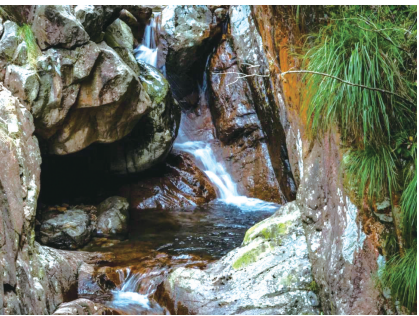
本报综合报道

要说避暑的坐标,一定不能少了浙西山城——江山。这里布满森林绿植的山岭构成一道又一道顶天立地的绿色屏风,自然成了避暑的结界,炎热仿佛和这里无关。

这份“躲进江山的夏天”避暑神隐地旅游指南,是一份无雷无坑,妥妥避开人群的“凉”心避暑攻略,迫不及待抓住夏天尾巴的你,值得拥有。

第一站

江山保安乡石鼓香溪:
森林仙境 清凉之源



江山保安乡在古代可是车马控惚,商旅熙攘之地。当年的仙霞关是黄巢大军挥师直驱福建的通关要道,后来成为兵家必争之地。

不过这次,我们避开了这块曾经燃烧烽火的战地,改道去了有“森林仙境、清凉之源”之称石鼓香溪景区。

石鼓香溪最大的特色就是水。其溪水发源于石鼓山脉,流进江山港,奔向钱塘江。溪水沿着20里狭长峡谷曲折而行,沿途有三涧、四梁、十景、十二汀步。景区内古村、古峡、古屋、古树、古道形成了自然而古朴的韵味。

人在泉上过,水在脚边流。水潭会不时拦住去路,这时就要游人趟水而过。沁人心脾的泉水温柔地轻吻脚踝,丝丝凉气从脚趾头瞬间蔓延到头顶,浇灭身上的火燎。

路上还能遇到好几个野生“泳池”。山石围绕中,一汪清水绿如翡翠,透着赤裸裸的诱惑。随行的几个青年摄影师已经按捺不住了,脱去外衣,跃入水中愉快的嬉戏。边上兴奋的同伴为这种疯狂行为热烈欢呼,吹起了口哨,整个山谷充满了欢乐。



第二站

浮盖山漂流:
一漂漂三省 清凉大作战

浮盖山峡谷在浙、闽、赣三省交汇处,一漂漂三省,溪流弯道众多,非常刺激。这一站,可以说是真正的亲水之旅,但凡体验过浮盖山漂流的人,没有一个不是浑身湿透的。

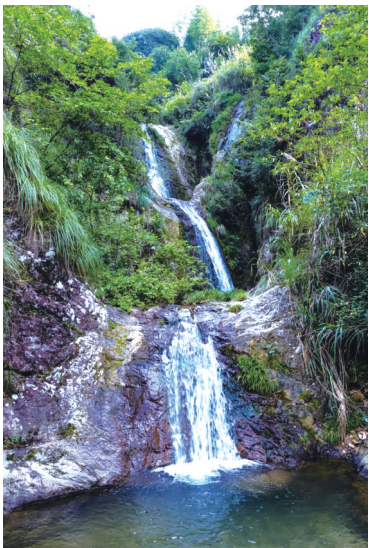
从漂流码头登上皮筏,第一段的漂流尚算舒缓。

然而,渐渐水流湍急,皮筏如同在浪尖飞舞,随着激流左冲右突,跌宕起伏,当从陡峭的山石滑落时,浪花四溅,大人小孩尖叫连连,这一刻,人们褪去平日的束缚,在大自然纵情地放飞自我,做了回“野孩子”。

皮筏越山岭、穿河谷,沿途绿树茵茵,美景不断,感受原始森林的植被风貌带给你视觉的冲击。一路漂荡,一路欢叫。

第三站

兴墩村:
森林最IN处的清凉世界



江山兴墩村藏身在群山烟树深处,村庄周围都是无边无涯苍郁的林海,如同一道结界,让这个村落仿佛成为一个遗失在世界边缘的“伊甸园”。

走在村间小道,白云悠悠地在蓝天中游动,竹海绿浪随风起伏,带着微甜的清凉空气让人舒服地要进入忘我的境界。村道两边的果树、

竹林、红豆杉,交叉密生,遮空蔽日。人行其中,很是阴凉。

越是云深不知处的地方,宝藏越多。这里森林覆盖率为94.5%,每立方厘米空气中负氧离子含量达1.4万个,是纯天然氧吧。

兴墩村还拥有浙江省唯一一个红豆杉为主要树种的野生植物保护区。两棵长在一起的超过300年的红豆杉“夫妻树”是打卡胜地。保护区内散落着南方红豆杉100多株,树龄超过百年的有49株,更有部分超过500年。

第四站

洪福村:
浙西隐秘的绿色桃源



江山洪福村位于江山市与遂昌县交界处,远离人烟,却更能感受到自然的魅力。

走进村里,清风徐徐,温度陡然降下很多,如同穿越了季节的界限。翠绿的山岭环绕着村庄,山腰间缥云雾缈,林间溪水潺湲,如丝带缭绕。夯土结构的黄泥房错落点缀在山间,世代与自然为邻的山谷居民似乎每天都过着诗情画意的生活。

位于洪公自然村的红军古道,吸引大批游客前来体验红色文化。龙井坑瀑布也是洪福村一大亮点。瀑布隐藏在崇山密林中。寻瀑的过程中,听寒泉叮咚,欣赏山色,实属真实不错的享受。

尘世浮华,纷扰繁杂,这个夏天,躲进江山的山里去吧。

>>>游览线路图

第一天:杭州出发,自驾前往江山。上午游览保安石鼓香溪,下午浮盖山峡谷,住兴墩村。

第二天:游览兴墩村,然后前往洪福村,住洪福村。

第三天:游览洪福村,返程。

江山哪些美食是你最惦念的那一口美味?

本报综合报道

“最江山”的口味,当然是辣+重盐重油等重口味。对于大多数江山人来说,不加辣椒的菜似乎就不香呢。

一方水土养育一方人,地处山区,毗邻江西和福建,使得清淡细腻的江南口味在江山变成了重盐重油的粗犷风格。江山人喜欢吃辣椒,尽管不能与四川湖南和贵州地区相比,但江山菜肴的酸辣却在浙江地区远近闻名。

豆腐乳

豆腐乳和白粥是好搭档,江山人餐桌上的常备小菜,是方方正正的一小块豆腐乳,能吃好久。豆腐乳是由豆腐风干、发酵腌坯、盐沁后制作而成。江山人的传统是在立冬到立春之间做豆腐乳,因为这个时间段做的豆腐乳可以存放整年。

生菜

江山人的生菜(江山话念sáng qì),是由九头芥腌制而成,其味酸适口,久藏不坏。江山人很喜欢在许多菜肴里加入生菜调味,普普通通的生菜像催化剂一般,让许多菜肴有了独特的江山味道。吃过生菜的人,都说味道绝了。

醅饅

江山醅饅,是由米浆发酵后蒸制而成的特色食品,表面铺有茭白、毛豆、猪肉、豆腐干、胡萝卜、榨菜等配菜,旧时多在重阳节期间食用。记得小时候最期待过节吃醅饅,奶奶做的醅饅是世上最好吃的美味了!

