

捡漏 深秋美色 小众地大享法

■新快报记者 毛静 实习生 罗欢欢

目的地2 塔川

塔川是皖南别具一格的古村落,它依山而建,飞檐翘角的古民居,层层叠叠,错落有致,远看就像一座宝塔矗立在山谷之中。

春花夏柳、秋叶冬雪,塔川春夏秋冬都别具特色,秋天尤为突出,毕竟有一种秋色叫塔川,它早就和九寨沟、喀纳斯、香山一起,称霸摄影界的“四大秋色榜”。塔川的秋有着无限可能,相信一定不会让你失望,有沐浴在和煦光中的徽式古民居,有层林尽染的山丘和田野上的乌桕树,有村落上空涌动的云海,有灵动的溪流和“溪绕前屋”的绝妙一景……



Tips

门票:40元/人,在网上购买有优惠,景区开放时间:07:30—17:30。

美食:臭鳜鱼是徽州名菜的代表之一,又称“桶鲜鱼”“腌鲜鱼”。虽然闻起来臭,但是吃起来香,既保持了鳜鱼的本味原汁,同时骨刺与鱼肉分离,具有香鲜透骨,鱼肉酥烂的特点。

特别玩法

赏五彩斑斓的乌桕叶

陆游曾有诗:“乌桕赤于枫,园林九月中”,说的是乌桕红叶的美。

每到深秋,塔川村落田野里错落有致的乌桕树叶子争相变色,迎来属于她的独特丰收:你看,乌桕树叶由青绿色逐渐变为黄色、红色、橙色,甚至还有紫色……这是为什么呢,原来按照乌桕树的生长习性,当最低温度在12℃—15℃时,叶片便逐渐变黄,当最低气温在8℃—12℃时,叶片逐渐变红,低于8℃或遇到雨天便开始脱落。不要遗憾你没看乌桕叶的所有颜色,无论你捕捉到了什么颜色,相信都是一种最独特的存在。

飞檐翘角中寻秋意古意

“秋天该很好,你若尚在场,秋风即使带凉亦漂亮。”张国荣的歌里这么唱道。在这微凉的深秋里,带上心爱之人,来到古色古香的塔川,走在有飞檐翘角的徽派建筑之中,走走拍拍,累了便找一个小亭子沏一壶香茗,看天上云卷云舒;甚至可以寻一间古朴客栈小住两日,感受一番田园生活。



目的地3 宁波

如果你对秋天情有独钟,并且想要不费功夫地寻找到秋意,去宁波就再好不过了。人们一直有一个说法是:宁波的秋色,百分之九十都来自于四明山,此话说得没错,但是除了四明山之外,宁波还有很多绝美秋色等你探索,比如你只需随处走走逛逛,试着在村落古道中,拾一片落叶,听秋风阵阵,感受秋天独有的惬意。

四明湖畔赏秋杉

人人皆赞美秋日的枫叶与银杏,事实上,秋日的水杉也毫不逊色。四明湖临岸的水杉,一棵棵挺拔如塔,红艳似火,秋风中巍然屹立,竟成了这秋日的视觉焦点。

连片的池杉林,其青褐色的树干,笔直向上,无旁逸斜出,高大伟岸;而其树

形婆娑,树叶则红黄相间,整树看上去通体红亮,色彩鲜丽,煞是养眼。这也难怪每到深秋,四明湖的杉林便会刷爆余姚人的朋友圈了。若在岸边极目远眺,只见天光云影共徘徊,山色湖光相辉映,“秋水共长天一色”形容的便是如此。

“挑战”最美盘山公路

四明山盘山公路,被大家叫做“浙江最美的盘山公路”。这条公路海拔有一千多米,让人直升起腾云驾雾的感受,还有连续的发卡弯,不知是否会让你挑战欲爆发?

在行驶过程中向车窗外望去,云雾中若隐若现的连绵群山、错落而生的毛竹与

红枫、路边星星点点又色彩斑斓的野花、碧波荡漾的四明湖、相拥环抱的红杉林,都扑面而来。至于路边人工修建的黄色小木屋,更是让这里多了一些烟火气。看到这样美丽的盘山公路,一路下来你能忍不住去赞叹吗?

Tips

交通:四明湖位于四明山北部余姚市梁弄镇,距市区10余公里,全天开放,无需门票。

美食:四喜烤麸,其实属于面筋的一种,吃起来像肉一样,但又完全不腻,嚼起来弹性很足,而且鲜美浓厚的酱汁会随着咀嚼从烤麸孔里流出来,咸中有甜,让人回味无穷。

目的地4 川北

光雾山中赏一方神奇秀丽

提到四川的秋,很多人会想到熟悉的九寨沟、网红打卡地稻城等地方,热门景点固然有他们的独特之处,但如果你偏偏喜欢到小众景点赏秋,那么川北是个不错的选择,那可是会玩的本地人才会留意到的深藏于世的绝佳美景。

川北有大山大河,草原广袤,有着不亚于西藏的高原风光,只去这一个地区便可饱览水色、雪山、草原。有人说,如果你去了川北,秋天的定义可能会被重新刷新,因为单单用“金黄”已经不能完全涵盖。

草原与花湖带来最完美的秋日配色

作为中国的第二大草原,若尔盖草原和北方的大草原不太一样,不是那种一望无垠的开阔,而是高山和草原在一起,更加富有层次感,蜿蜒曲折的河流,星罗棋布的湖湾更使若尔盖独成一道风景。

花湖是若尔盖最吸引人的一处地方,它宛如镶嵌在草原上的蓝宝

石,浮光跃金,一碧万顷,一到秋天,这块宝石便开始发出绚丽夺目的光彩,湖畔大片的金黄色水草在风中摇曳,阳光映射在湛蓝的湖面上显现出道道金光,将整个花湖渲染得五光十色,为人们呈现了最完美的秋日配色,带来了一种不可抗拒的美。

Tips

概况:光雾山开放时间:08:00—18:00,共有五个景区,分别是大坝、桃园、十八月潭、神门、小巫峡景区。

美食:说到凉粉,最出名的要数川北凉粉。凉粉制作方便简单,只需要将凉粉切成薄片,或旋成筷子粗细的条丝,装入碗里,再加上精盐、蒜泥、花辣面、味精和酱油等,最后淋上色彩鲜红的辣椒油,就可以食用了。

