■带你旅游

从新疆哈密市出发，向东300 多公里，是茫茫戈壁，行车于京新高速公路（G7）上，远远可见横亘的山脉像马鬃一样飘逸，“马鬃”变成了无数小山头，似竞相奔跑的小马驹，这就是甘肃北部地区知名的马鬃山，而附近的聚落称马鬃山镇。因地处中蒙边界，历来为军事要塞，素有“肃北第一重镇”之称。

边陲小镇马鬃山

□ 户力平/文 杨志忠/图

感受戈壁之荒凉

从新疆哈密市出发，沿京新高速一路向东，不久便进入甘肃境内，道路两侧是一望无际的戈壁，不管是宽广的平滩，还是起伏的山峦，都是青黑色的，这就是著名的“黑戈壁”。因表面砾石呈黑色，显得雄浑苍莽，远远望去，那横亘的山脉像马鬃一样飘逸，“马鬃”变成无数小山头，似竞相奔跑的小马驹，由此有了“马鬃山”之名，也称“北山”，主峰海拔2583米。

行驶于茫茫戈壁的公路上，天高地远，不见人烟，孤行的车辆显得那样渺小和无助。在偌大的一片空旷的世界中，我们的三辆车就像三只小甲虫在踟蹰前行，给人一种荒凉、孤寂之感。在此我们仿佛找到了北京春节期间在五环路上行驶的感觉，即使将车子开到时速120公里，也不觉得快。

车子行驶了两个多小时，我们便停在一个岔道口，要近距离观赏一下这戈壁滩的景色。此时已是深秋时节，黑色的戈壁荒滩上稀稀拉拉长着一丛丛低矮的骆驼刺、梭梭草、红柳、白刺、花棒、红砂等植物，但多已干枯，其他地方全是裸露的黑色地表。走在戈壁滩上，脚下感觉软软的，土地并不坚实，向深处走了300 多米，一种孤寂和凄凉之感，使我不敢再向前走。这里是广袤而神秘的无人区，天气变幻莫测，不宜久留，所以在拍照留影后便匆匆上车，继续前行。

行驶了一个多小时，景色依旧，但明显感觉我们进入了一个半山地、半戈壁的地区。远远望去，那低矮的山丘层层叠叠，仍充满了神秘而朦胧的色彩。由此使我们放慢了车速，以此观赏这难得一见的恢弘画卷。

宁静的马鬃山镇

因临近晌午，要吃午饭，同时给车子加油，我们驶出高速路，进入马鬃山镇。

镇子很小，主街为东西走向，与南北向的街道交叉，形成一个小环岛，中央是一尊雕像。高耸的台基上方有一只威武挺立、头颅高昂、长着长长犄角的公北山羊；右侧是一只母北山羊，身旁偎依着一只活泼可爱的小北山羊。雕塑下面镶嵌着四块底碑，东侧和西侧分别用蒙、汉两种文字镌刻的《马鬃山题记》，黑底金字。南侧是蒙古族少女手捧哈达彩色浮雕，北侧是蒙古族少女骑马射箭彩色浮雕。碑身下方东、南、西、北四个方向分别用蒙、汉文字镌刻着“东邻内蒙古”、“南望祁连山”，“西通哈密道”、“北界蒙古国”。

仔细观看《马鬃山题记》，上面写着：“马鬃山，乃震旦纪前山造山运动之造化，位于前山兴安北山北带，系天山余脉。远眺之，形如骏驰鬃毛飘逸化群山横亘甘、新、蒙三千里戈壁间（亦称黑戈壁）。驻府公婆泉，辖地约三万又八平方公里，隶甘肃之唯一肃北蒙古族自治县边防重镇。昔汉、魏晋为通西域之重驿史。民国二十六年（1937年），首立马鬃山设治局（县级），1950年归肃北自治区管辖至今科、处建制。此方物华天宝，人杰地灵……”

由此对这座边陲小镇的历史有了初步了解，这里不仅是交通要道，还是战略要地。随后在小镇上走了走。其主街东西长约1000米，南北街长约800米。街道整洁。由于人少，显得格外宁静。道路两旁多是店铺，但门面都不大，招牌却都冠以“商行”、“酒店”。漫步街头，感觉格外的宁静，人很少，时而有一辆车子驶过。

我们来到一家路边的小餐馆，一进门便觉得暖烘烘的，原来里面已生火了。老板是一位30来岁的妇女，她向我们介绍了当地的美食，有拨鱼子、羊肉麻什子、羊肉面等。因为要赶路，所以要了制作简单的羊肉面。她将一盘瓜子和一壶奶茶放到餐桌上，让我们品尝，随后到后厨做饭去了。

吃着瓜子，品着清香的奶茶，为我们的旅行平添了一份情趣。不大一会儿羊肉面就端到餐桌上。它不是我们想象的面条，又长又细，而是羊肉味很浓的面片儿，筋筋道道，柔柔滑滑，别有滋味。

我问女老板，这里到边界有多远，她说有120多公里，是离边界最近的镇子。其实这地方叫“公婆泉”，据说有两泉相邻，大为公，小为婆，故此得名，小镇上的饮用水就是那公婆泉的泉水。现在全镇常住人口有1200多，一半是牧民，一半是铁矿、金矿、煤矿工人，还有边防部队，因地处戈壁腹地，偏僻、荒远，为人迹罕至之地。京新高速路没修建时，这里交通不便，很少有旅行者光顾，而今随着高速路的开通，并在此设出入口，所以时常有各地的游客到此。

吃过午饭，我们向女老板道别，并欢迎她到北京旅游，她连连点头，一直把我们送出门外。

■文化·旅游

怀柔举办美食大赛 提质升级乡村旅游

近日，首届怀柔乡村美食大赛颁奖典礼在怀柔雁栖湖生态示范区旅游服务中心举行。历经三个月的动员、报名、培训、试灶、比赛，来自怀柔区11个镇乡的30名选手，围绕“怀天下 柔百味”这个主题进行了传统菜和创新菜的比拼。作为怀柔区乡村旅游提质升级的开篇力作，首届乡村美食节为广大游客奉上了一场乡村盛宴。

此次美食大赛缘起于2018年7月怀柔区委区政府正式推出的《怀柔区促进乡村旅游提质升级奖励办法（试行）》。这个奖励办法涉及了民宿、精品酒店、餐饮服务、旅游产品研创开发等多个方面的内容。从被褥寝具、餐厨卫生到环境装修、礼品研创，凡是和旅游相关的内容都包含在提质升级范畴之内。

据悉，2018年至2019年度，怀柔区委区政府计划累计投入6000万用于怀柔区旅游的提质升级。作为大北京的“国际会都”，近年来怀柔依托区位和山水自然优势大力发展乡村旅游，截至目前全区发展乡村旅游村54个，乡村旅游接待户2937户，其中，星级村46个，星级户1412户，评定乡村酒店、养生山吧、休闲农庄等乡村旅游新业态89家，怀柔始终位于全市乡村旅游发展前列。

高规格、严赛制、出精品的首届乡村美食大赛，是站在“会都”的大格局层面上来落地实施的。颁奖典礼上，五道极具特色的美食组成了一桌乡村盛宴：见证怀柔乡村旅游发展历程的“十全十美”火锅；心怀乡村振兴梦、以白菜栗子为原料的“柔”；满口都是香的满族二八席迷你八大碗；来自于怀柔区6个对口援建地区的特产拼盘；象征联结世界的“中国结”馒头，炫目、撩舌又走心。

“乡村旅游，美食先行。每一道菜品，是味道也是怀念；是传承也是创新；更是乡村振兴的原动力。”据介绍，本次美食大赛，就是以美食为切入点和突破口，挖掘美食背后的历史底蕴，展示美食背后的人文情怀和美食之中的亲情乡情，通过菜品全面提升怀柔乡村旅游的品味与质感，带动乡村游的发展。 □博雅 文/图

■美图欣赏

冬日·老虎石

□周世杰 摄影