



在人杰地灵的浙中八婺大地上，自然的山水和风景，常常让游人们流连忘返。

灵江源森林公园在浙江磐安县维新乡的马家坑村，离县城大约35公里，东至利壁岩自然村，南至王大坑村口，北至灵峰天池北侧，西至西天寺遗址，核心面积约2000亩。平均海拔高度750米左右，四周群山怀抱的马家坑村以独特的地理位置，孕育了自然界的“峰奇、壁绝、谷幽、瀑多”独特景观。

灵江源探险

□郑建伟 文/图

走进公园的小路上，木板上镌刻着“灵江源”三个金色大字，在绿意盎然的丛林中，显得分外夺目。漫步在幽静的山路上，俯视群山环抱的山村，几十户人家分列溪流两岸，土墙木窗小青瓦，与屋檐下挂着的串串红灯笼相映，古朴的气息扑面而来。

天然瀑布群

漫步前移，从深山老林蜿蜒流出的溪流一路叮咚而响，把大大小小的石块打磨得光滑圆润，清澈的溪水中偶见石斑鱼悠闲游过。一路跟随清溪流淌的脚步，将登山的行程变得生动。走着走着，突然前方树丛间冒出一个浴花潭，它以边上的桃花而得名。让人惊喜的是，在景区内七折瀑处，由8个小瀑布组成的瀑布群，有着300米左右的爬瀑区，游人可以穿上草鞋，系上绳索，去与幽瀑、碧潭、丛林来个亲密接触；去体验被水流冲击的湿滑山石上艰难行走的乐趣。

“空山不见人，但闻溪水响”，灵江源的溪流很有特点。拾级而上，猛见前方一道悬崖峭壁上，白花花的水从上游冲泻到下游的岩石上，飞溅起朵朵水花，我们来到神龟瀑。此瀑为灵江源景区迎客的第一瀑布，高30余米，只见四肢形体颇有几分神似乌龟的龟石横卧于溪涧之中，翘头摆尾，而激流的溪水从龟石侧身倾泻而过，使其多了几分灵气。在潭前稍坐片刻，纷纷飞来的水雾，便将心中在酷夏里一路爬山的热气渐渐驱散。

高空玻璃悬廊

之后在沿着贴壁而建，只有一米多宽的栈道上缓缓前行，山下轻



风阵阵，满眼竹影摇曳；而栈道旁奇松怪石，美不胜收。行至山腰途中，看见一棵生长在石缝里的“生命树”。这棵树根窄腰粗，从下而上反而越来越粗，似乎是 从岩壁上“冒”出来，树干被两块岩石夹在中间，只能依稀见到几根根须触到溪水。此树几乎无营养供给，但顽强地向上，其强大的生命力感染着路过的游人，激励着大家向前面探险的山谷玻璃桥前进。

在栈道上一转弯处，眼前忽然开朗起来。在峻峰林立的两座山峰之间，一桥飞跨，如银链相连的玻璃桥呈现在眼前。此桥全长365米，距谷底相对高度有189米。脚上穿好防滑布套走在上面，望着脚下透明的高空风景，忍不住有些望而却步，生怕玻璃突然裂开而掉下山谷。之后抬头坚定地向着前方，随着人们的尖叫声和高歌声，慢慢地有惊无险而过。而在桥的上方，还有着另一条2019年挑战吉尼斯记录，悬廊长158米，垂直高度288米，呈U型设计，只有一头连接山体，另外一头完全悬空的高空玻璃悬廊横空出世。该玻璃有5D特效，破裂的视听效果，行走上面更让人心惊肉跳。

原始古村落

出了悬廊在下山的路上，一簇簇绽放在悬崖绝壁上的山花热情似火，仿佛正欢迎着我们这些远道而来的客



人。来到山脚下那古朴的村落，看着土墙上用红辣椒、玉米粒拼铺而成“鸿运当头”“五谷丰登”字样等饶有趣味的装饰，以及墙角堆着整齐的柴火，不时有炊烟从土墙黑瓦间袅袅飘出，忽然间勾忆起小时村庄生活的味道。走在青石板的小街上，闻着路旁盛开的花香，听着溪水潺潺，心情十分愉悦。走进一家就地取材，屋中有块大石当墙角，叫“好又来”的农家乐吃饭。看着脸带微笑的一个40出头的老板娘不停地忙里忙外招呼客人，她烧的竹笋炖腌肉、红烧香菇、清蒸石斑鱼 择子豆腐等一些地道农家菜，很受人们欢迎，为她感到高兴。老板娘说以前山里贫穷，她和老公不得不外出打工，如今家乡道路修造好了，来旅游的人多起来，他们就回乡发展了。平时她老公负责采购，她负责烧菜。她说特别是双休日，来旅游的人增多，来她店里吃饭还需要提前预订，不然饭菜不够。而每到周末她外出已安家的儿、女也会回来帮忙；现在赚的钱，比以前打工时多了很多。

吃过午饭后，在山村的路上，看见有村民卖着香菇、笋干、石耳、小溪鱼干、野蜂蜜等各种土特产，引起很多游人的兴趣。在出景区门口处的一些农家乐，因为新农村建设，把原来的旧屋改造成清爽的农家小院，房内有电视机和干净的独立卫生间，餐厅的菜品也十分丰厚；为了起到示范作用，作为党员的主人家都是明码标价。在村头的廊亭下，长方框内挂满了串串红辣椒，左上角悬挂金光闪闪的党徽，构成了一面鲜红的党旗。这是逐渐发家致富起来的村民以最真诚的朴素方式，来真情流露表达对党爱戴和感恩。



巴彦淖尔的美味

□户力平

品尝各地美味佳肴，是旅行中的一大快事。不在乎吃的多与少，只在意口味的过程，一种美味只有品味透了，回味才留在记忆中。

从新疆返京，沿京新高速路疾驰而行，一路顺风。到达内蒙古巴彦淖尔市区时，已是傍晚时分，于是准备在此住宿。找好酒店后，一行人便来到街上，但见不少餐馆的招牌上都写着“铁锅焖面”字样，一问方知，这是巴彦淖尔知名的佳肴，便走进一家餐馆。

进得门来，就看到每个桌子上摆着一个大铁锅，顿感新鲜。还未落座，服务员已站到我们面前。一听我们的口音，便知道是北京来的，很热情地向我们介绍店里的美味佳肴。我问这里最有特色的美食是什么，她随着应道：“当然是铁锅焖面了，这可是河套地区，特别是巴彦淖尔的美味。若不吃上一顿，您就等于没来过我们巴盟（市）。”她还介绍道：这里有红烧肉焖面、排骨焖面、猪肉烩菜、鸡肉焖面，既有两三个人吃的小锅，也有八九个人吃的大锅，并免费赠送小菜及紫菜汤，于是我们点了一个大锅的排骨焖面，附带要了几个草原风味的其他菜肴和马奶酒。

等待菜肴之时，我向服务员询问这铁锅焖面有什么独特的风味。她介绍说：焖面为内蒙古中西部地区的家常菜肴之一，其中巴彦淖尔的铁锅焖面最为出名。这种做法其初衷是因为在这里居住的人们生活的艰苦，焖面充当了主食和菜肴“合二为一”的角色，这样，既省去了做饭的时间，又节省了菜肴的用料。铁锅焖面必须用农家那种大铁锅才能做出正宗的味道，而食材则选用当地产的豆角、土豆、芹菜、酸菜，辅以排骨、猪肉、羊肉等。焖面的关键在于一个“焖”字上，它不是煮面，是靠少量的汤，大量的水蒸气将面焖熟，从烹饪技术来讲，焖出来的面，不会因在水煮制过程中破坏面粉的营养，也不会影响口感，出锅便吃，香而不腻，回味无穷。

正说着，便由远而近传来刺刺啦啦的声音，只见一个冒着热气的大铁锅被端了上来，仔细一看，是面条裹着排骨、扁豆、土豆等，锅中无水，油焖菜与肉的香气扑鼻，真香啊！一行人便迫不及待地各自盛满一碗，吃了起来！

不到半个小时，满桌子的菜肴被一扫而光，大家对这铁锅焖面的味道赞不绝口。

十几天的自驾游，品尝了数十种各具地方特色的美味佳肴，而这巴彦淖尔铁锅焖面，更是别有味道。铁锅焖制，面条根根分明，排骨软烂，入口咸香，土豆、豆角软糯，荤素搭配，真是一道难得的美味。