



川河风光—45道拐 摄/唐磊



川河风光—锯齿岩 摄/杨小林



川河风光—金蟾求凰 摄/唐磊



川河盖星空酒店

一路美景 如影随形

洪安以人文荟萃著称,川河盖凭风光旖旎闻名。从洪安向川河盖而行,美景如影随形。

从洪安镇平马村到涌洞乡川河村的平川公路,堪称重庆公路弯道之最。弯到什么程度?“45道拐”的俗称足以印证。

盖顶风光 艳耀武陵

爬上盖顶,景致更是琳琅。川河盖是兼具草场、花海特色的高山生态景观区。28平方公里的高山平原上,万亩草场绵延,四季风光鲜明。春看映山红遍,夏赏格桑花开,秋观色茅飞絮,冬品南国雪景。

除了万亩高山草场,川河盖上还有很多独特的风景。

远观和锯子别无二致的“锯齿岩”,传为鲁班造锯所遗。有人说,正是它“锯”掉了高耸的山头,造就了川河盖的一马平川。

“金蟾求凰”由凤凰岩和金蟾石组成。凤凰岩傲然昂首盖边,岩上两株树

6公里的距离,起点与终点之间六七百米的相对高差,造就了45道“回头弯”。从最初的“第一拐”到末端的“凯旋拐”,坡陡弯急,百转千回,步移景异。映入眼帘的,是如诗般的画面,如梦般的胜景。这条“天路”5年前刚一建成,便跻身“重庆十大最美乡村公路”之列。

在45道拐弯的山腰,有几块红色的巨石,远看宛如一位提着水桶的婆婆。她被附近的百姓称为“朱(猪)氏婆婆”,视作掌管猪圈的神仙膜拜。

木,恰似凤凰头上的羽翎,令人啧啧称奇。凤凰岩旁,矮小的金蟾石乖巧伏卧,充满期许。

“将军岩”和“梳子山”,是一对有故事的景致。相传,汉朝时某位镇守益州的将军为国捐躯,化身高山。手中的印鉴,则变作一方四方形的巨石,平放在附近的山颠之上。登上“将军岩”,只见群山逶迤,奇峰耸立,云卷云舒,川河盖恍若仙境。

“梳子山”由18座平行的山脊组成,山脊之间分布均匀,远望如静置于崇山峻岭间的一把绿梳。据说将军捐躯后,深爱他的婢女殉情而死。山神将两人的定情信物——两个半块梳子合为一体,变成神奇的“梳子山”。

除了充满传奇的锯齿岩、金蟾求凰、将军岩、梳子山,川河盖上还有莲花佑村、川河睡佛、神洞冰瀑、万年神龟、三猿聚首、龙洞梯田、四门洞等大量自然景观。

同时,川河盖还是红军战斗过的地方。高耸的红军战斗纪念碑,镌刻着红军黔东独立师在黔东特区革命根据地最后一场血战的悲壮。

观星露营 活动纷呈

昼观川河美景,夜赏美丽星空。川河盖海拔约1200米,全年平均气温12.1摄氏度,不仅是避暑的胜地,更是夜观星汉,亲近自然的天堂。

水体、林海、草场环抱之中,一栋栋北欧风格木屋典雅大方,错落有致地散落在景区的中央。下榻温馨舒适的星空酒店,坐着群山环抱,繁星漫天。酒店餐厅,

极具秀山特色的油粑粑、米豆腐、鼎罐饭、老腊肉,让人垂涎三尺,齿颊留香。

如果不想住酒店,露营也是不错的选择。川河盖露营基地占地30亩,拥有多个露营平台和烧烤平台,停车场、卫生间、洗手台一应俱全。

川河盖上环境优美空间广阔,非常适合开展户外娱乐活动。露营基地对面,是宽阔的“爱情草场”,这里可供数千人同时野炊、放风筝;新建的七彩滑道长230米,宽20米,落差30米,可以尽情体验速度与激情;大爬网、悠波球、露营、射箭、全地形车……众多户外项目,任君选择。

登临川河盖之巅,浪漫与惬意,近在咫尺。

边城

秀山

相遇云端

品味边城

川河盖,渝东南唯一草场、花海特色兼具的大型高山型生态景观区。这片隐没在深山中的绝世美景,有“悬在云端的花园”之称。登临盖顶,观日出日落,赏星空银河,享户外激情。喟叹山河之美,策马快意人生。

走遍边城 美食不可辜负

民以食为天,“吃”亦是旅游重要的组成元素。到秀山,逛边城,美食与美景同样不可辜负。

边城秀山,秀色可餐,美食云集。从社饭、“十碗八扣”,到苗家的菜豆腐、老腊肉,再到跨越族群、老幼咸宜的洪安腌菜鱼、秀山土鸡汤。多样的民族文化、优越的生态禀赋、独特的地理环境,造就了多元、健康、美味的秀山美食。

●洪安腌菜鱼

洪安腌菜鱼又名“一锅煮三省”,选用湖南的鱼,贵州的豆腐,重庆(洪安)的腌菜为主料,加之味精、辣椒、花椒熬煮而成。洪安腌菜鱼色泽红润,色香味俱全。可谓“一锅煮尽三省风情”。

●社饭

社饭,据说与秀山各族儿女抗倭有关。其制作工艺是将鲜嫩的社菜用石碓捣碎,用清水洗净后至锅中烘干,拌上野葱炒成“傻”菜。将香糯米与腊肉颗粒拌合同煮,饭半熟时拌上“傻”菜焖制片刻即成。社饭融合社菜清香、糯米甜香、腊肉熏香,开锅香味四溢。

●苗家菜豆腐

苗家菜豆腐是秀山苗家人最喜食用的主菜之一。冷水入锅,将石碓捣细的黄豆粉倒入搅匀。文火煮开后,倒入青菜稍加搅拌,加少许酸汤,文火煮至汤水变清。放入野葱、大蒜、辣椒粉等佐料,焖盖一阵便可食用。菜品细嫩、鲜软、香浓,令人口齿生津。

●十碗八扣

“十碗八扣”是土家最隆重的筵席。秀山“十碗八扣”一般以猪肉或羊肉为主,配三五碗小菜。除肉糕垫粉煮黄花的“头于碗”,和虾米肉丝汤的最后一碗外,其余八碗均采用“扣碗”的方式蒸制。

●苗家老腊肉

苗家腊肉腌制时先将猪肉切成三五斤一块,用盐和各种香料腌制三至五天,待盐及香料浸透肉内,再用竹条或藤条穿串挂到火坑上,以烟火慢慢熏干。苗家腊肉味道醇香,肥而不腻,瘦不塞牙。与扁豆、竹笋、蒜苗泥炒更是风味独具。

●秀山土鸡汤

放养在青山绿水间的秀山土鸡是国家地理标志产品。自然放养和五谷杂粮,令秀山土鸡肌纤维更细长,肌肉间脂肪含量也较丰富,比普通肉鸡更时嚼。秀山土鸡汤选用优质秀山土鸡,加入老姜、花椒、盐、文火熬制。汤汁白浓,香味纯正。

●石耶汤锅

汤锅,是秀山常见的街头美食。食材多样,主要以猪杂、牛杂为主。秀山汤锅以石耶汤锅的制作技艺最具代表性。石耶汤锅主要用牛肚、牛肠等内脏为原料,辅以特制泡菜、本地土豆、鲜葱煎炒腌制而成。其口味麻辣兼备,色香味美。

●石堤豆腐鱼

石堤豆腐鱼制作简单,以鱼和豆腐为主料,加入酸菜、辣椒、花椒、蒜蓉等作料熬煮而成。石堤豆腐鱼的不可复制性在于,当地井水水质特别好,做出来的豆腐鲜嫩结实。优质的食材,成就了石堤豆腐鱼鲜美无比的独特口感。

张亚飞 刘玉顺 彭光灿 本版图除署名外由秀山县委宣传部提供



边城秀山 桃花盛开 摄/唐磊



菜豆腐



社饭



洪安腌菜鱼



秀山土鸡汤



石堤豆腐鱼