

时下,来安徽看不一样的秋色



民宿

秋之民宿

(上接04版)秋游安徽,适合在这里安静地住下,感受一份秋日的宁静与闲适。住在民宿里,便是一种最安徽的生活体验。

1.清境

待得清闲时定要寻一处清雅民宿温一壶酒,饮一杯茶看房前高山流水屋后青山翠竹。位于黄山市黄山区,暮色四合,天光将隐,站在小院里,看路灯由近及远一盏盏亮起,思绪似游子奔向远方,但赖以生,永远是身边触手可及的温暖。

2.澍德堂

“粉墙黛瓦马头墙,肥梁瘦柱内天井,高楼深院小窗户。”坐落于第一八卦村、古徽州文化旅游区。设计师将徽派古建筑的历史感和现代感相结合,把位于永兴湖畔的澍德堂,让住客从每一个角度、每一个房间,都能感受到独有的景色,或满湖的绿荷红花,或满眼的粉墙黛瓦。

3.半山闲客

半山闲客小主是一位温柔优雅的女性,很亲切很和蔼,独爱徽州,喜欢太极和旅行,如果您在黄山市徽州区蜀源村恰遇半山,不妨品尝小主特调的一款手工咖啡,选一本半山的书籍,窝进懒人沙发,看书或与小主他乡遇故知般地攀谈,享受午后阳光倾洒的暖。

4.九月徽州

穿过古城门,从徽州府衙前走过,来到八角牌坊旁的一条唤作打箍井路的小巷里。木窗飞檐,红灯笼高挂处,那便是九月徽州客栈了。九月徽州客栈,一家并不奢华高档的民宿,却有着小而美的情调。一点点琉璃灯光营造着暖暖的色调,软软的沙发、明亮开阔的天台走廊,阳光下闪闪发亮的绿色植物……这里有时光的印记,也有生活的市井气息。你会喜欢这里恰到好处的慵懒和惬意。

5.八福山居

八福山居位于青阳县蓉城镇清泉岭村,是一处独具特色的乡村民宿。精心打造、依山而建的民宿处处是景,堪称乡土与艺术的完美结合。自然清新的木屋、绿色有机的食材、林中鸟儿的歌唱,为您提供绝佳的食宿环境。

6.三棵树庄园

位于马鞍山市濮塘风景区,因院中有三棵百年古树而得名。“这座花园隐藏在竹海之中,在花友的心目中无疑属于世外桃源,宽阔、大气,充满着欧式风情。这样的花园即使放在西方,也会让人叹为观止。”这是美国最大的消费类杂志《美好家园》对《三棵树庄园》的评语。

7.香枫农庄

香枫农庄位于芜湖市繁昌县马仁山区的香枫农庄,属于浪漫的田园风格。在这里,可以静赏自然之美,尽享山水之乐。可以自己动手,享受属于你的农家乐。

8.南薰绣楼

这是黟县南屏的一栋百年古民居,拥有徽州最精美的绣楼。在南薰绣楼,这里有星光璀璨的深邃夜空、晨雾中的梦幻村庄、看得见风景的花窗。小院安静美好,人生美满若此。

9.归云山房

云养山水·归云山房坐落在世外桃源的黄山市黟县——世界文化遗产宏村古村落景区内,面朝南湖,东临湿地。在云养山水之处居住、品茗、观景、赏艺术,寻最美云归处。世界偌大,人生偌长,你看,追求的也便是如此!

10.喜舍民宿

喜舍民宿,一栋清朝光绪年间建的老宅,坐落在已有千年历史的徽州古村——南屏。它的前世是徽商李宗眉的官厅“通奉第”,它的今生是厦门女生小燕的“喜舍民宿”。乡居温暖的燕窝,遇见最美的自己。

秋之味道

秋游安徽,是一场邂逅美味的旅行。深秋寒意渐浓,能品味一口热气腾腾的徽皖美味便是再幸福不过的事情,秋游安徽不得不吃的美食已备好。

皖南风味篇

胡氏一品锅

徐徐入味,味道极好。



一品锅是绩溪传统徽菜之一,因胡适宴请宾客时常以此锅作为主菜而得名,可见徽州的饮食文化与人文文化密不可分。一只大铁锅,一层鸡、一层肉、一层豆腐果,点缀着一些蛋饺和青菜,

徽州冬笋煨火腿

是徽州地区的名菜,精选徽州火腿,加以鲜嫩竹笋熬制而成,清脆爽口,腊香浓郁,风味独特,深受喜爱。

臭鳊鱼

徽州地区传统名菜,烹制后以其鲜透骨,鱼肉酥烂并带有特殊的芳香滋味而倍受广大食客的喜爱,在烹制之前腌制后的鳊鱼闻起来“臭”,烹制后的鳊鱼吃起来香。这一“臭”一香,形成了鲜明的对比,更增加了此菜的魅力,成为徽菜的经典之一。

皖中风味篇

合肥李鸿章大杂烩

李鸿章大杂烩是合肥一道传统名菜,始创于清光绪二十二年(1896年),选用鸡肉为主料,佐以水发海参、油发鱼肚、水发鱿鱼等辅料烹制而成。混合精华是李鸿章大杂烩这道菜的亮点,鲜香可口,鲜而不腥,醇香不腻,咸鲜可口。具有补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。秋季养生佳品。

陵,盛产山芋,当地百姓有制作山芋粉的传统,一直流传至今。

三河米饺



合肥小吃,已有近百年制作历史。三河米饺成饺后油炸而成,色泽金黄,外皮微酥脆,馅味鲜美。早上从三河古镇中热闹的集市声中醒来,早餐配上最具特色的三河米饺,一天的美好从这个时候开始。

六安石斛炖鸽

汤清而不淡,补而不燥;具有滋阴清热,调理身体机能增强身体免疫力的功效,四季适用,特别适宜秋冬时节进补食用。

宿松山粉圆子烧肉

安庆传统的地方名菜,口感粘而不稠、油而不腻、香脆可口。安庆地区多丘

皖北风味篇

亳州曹操鸡

三国期间治愈曹操病情的亳州传统名菜,此道菜里便用了天麻、杜仲等18种中药材配料,再经过涂蜜、油炸多道工序,才算完成,“连曹操这个大官都爱吃,百姓当然喜欢。”

怀远地锅鸡

淮海地区特色菜,主要食材有鸡肉、鸡蛋、白面粉和玉米粉,口味鲜醇,饼借菜味,菜借饼香。秋高气爽的季节更适合吃一口地锅鸡。

萧县鱼咬羊

安徽萧县地区特色传统名菜,是将羊肉装入鱼肚子而后封口烹制而成,味道鲜美,从古一直流传至今,深受大众喜爱。

淮南牛肉汤

在安徽随处可见,覆盖度可媲美福建沙县小吃,据传因淮南王刘安炼丹辛苦,其御厨刘道为其所创,后流入民间,代代相传。

秋日渐深,秋意浓,秋风起,秋色染,安徽秋景美如画。此时这个季节天气不冷也不热,游人不多也不少,不如就此出发,探寻,让我们一起去品鉴徽派秋色!