

去兴安盟阿尔山赴一场艺术盛宴



秋季在内蒙古露营

需要注意什么?

近期露营成为越来越多的人的打卡方式，因此选择正规安全的露营地非常必要。如何在确保安全的情况下露营？跟随小编来学习一下吧！

很多内蒙古的朋友会抽出1-2天的时间去露营。一望无际的沙漠、空旷的城郊草原、蜿蜒的河流旁边……都是不错的选择。

搭起帐篷，烧烤架上飘出肉香，宠物狗眼巴巴在旁边望着，野餐垫上摆满爱吃的零食，车载音响播放着悠扬的长调，三五好友或聊天、或打牌……简单的美好最抚慰人心。

选择

- ✓ 坚硬平坦的地上
- ✓ 地势较高、视野开阔的地方
- ✓ 帐篷的入口要背风
- ✓ 靠近村落的地方，很少有野兽出没

遇到雷雨天气该怎么办?

- ◆ 避开河岸和干涸的河床
- ◆ 避开山顶或者是大树下面

遇到山洪等自然灾害该怎么办?

- ◆ 向沟道两边高坡上跑
- ◆ 远离倾斜的高压线铁塔和电线杆断头，防止触电

- ◆ 与消防、公安等救援部门取得联系，报告方位和险情

- ◆ 来回挥舞颜色鲜艳衣物呼救，让救援人员更容易发现
- ◆ 尽可能抓住固定的或能漂浮的东西逃生

(据内蒙古旅游网)

本期关注

有人说，一叶落而知天下秋，但在遥远的北国北境，秋天，却会用最浓墨重彩的方式到来。

兴安盟阿尔山，这座中国最小的城市，在经历清凉的22℃夏日后，用最短的时间开启了中国最浪漫，最华丽的秋色。

当秋天来临，一阵阵风催着以阿尔山小镇为中心，方圆上百公里，山峦间、丘壑中、峡谷里、河畔边目之所及之处，大兴安岭的白桦林和兴安落叶松林，从绿变黄，与湖水交织相印，晕染出油画般的绚丽色彩。

叠翠流金，用最短的时光，换上最艳的妆。“秋风巧织千层锦，日照山河万点金。”我听过很多关于秋天的描述，看

过很多有关阿尔山的秋日大片，可是唯有真正抵达这里，才明白什么是“除去巫山不是云”。2400万像素的相机始终无法装下人眼5.76亿的精彩。

九月伊始，阿尔山这个浑然天成的艺术大师精心准备了一场奇幻魔法盛宴。

蜕变从起风的地方开始。阿尔山的秋天来得很早，8月下旬凉爽的夏日尚未退却，西伯利亚的风带着丝丝凉意南下，在群山之巅慢慢褪去青翠。

当时间慢慢往前走，连绵的山峦由浅绿、深绿过渡到墨绿、金黄。草场开始披上金黄，旷野变得五颜六色，宛如色彩大师终其一生最精彩的画作，灿烂夺目，见之难忘。

大兴安岭从中蒙边境绵延而下，在阿尔山留下大片大片如海涛般一望无际的山林。因为独特的冻土和沼泽湿地环境，百万亩的兴安落叶松成了阿尔山唯一耐受的乔木树种。

在石潭林中，鹿鸣湖畔、天池周

边，不冻河沿岸，落叶松如同一群守护士兵，在秋风下洋溢起奔涌浪潮。有的状若迎客，有的剑拔弩张，直插入天。

白桦林是阿尔山秋天独有的浪漫，看遍了阿尔山森林里的落叶松，成片成片的，一望无际的白桦林晕染出油画般的色彩让你眼前一亮。

点点阳光斑驳地射进金黄一片的林子中间，马蹄踩在厚厚的秋天落叶层上，发出沙沙的声响……静谧幽深，梦幻得像漫步在童话世界。

浮光掠影 在最真实的自然 自称一方秋色 越是短暂的时令之美，越是极致绚烂。森林之外，数万年前火山喷发不仅给阿尔山留下了独特的火山地貌，还有汨汨流淌的温泉群和绝美天池。

火山熔岩的厚重黑、杜鹃丛丛的秋日红，高山天池的湛蓝，林海泛起的金色流光在水/雾之光影下演绎着阿尔山秋日最自然的“地理”艺术。

阿尔山的全称为“哈伦·阿尔山”，出自蒙古语，意为“热的圣水”，阿尔山的水，滋养着万物，也与周边万物融成一方秋色。

在阿尔山大峡谷，夏日冰川退场后，火红的树叶粉墨登场。木植扎进深褐色的火山石，潺潺流动的溪水衬托着坚硬的石头，光影间的灵动是大地上的明亮又鲜艳的存在。

在阿尔山国家森林公园高山之巅，以驼峰岭天池、阿尔山天池为代表的天池群宛若流动的宝石，塑造了另一种磅礴秋色。

渐渐变色又茂密的松桦包裹着水平如镜的天池，深邃的湖水随着光线变换出不同的蓝，树影婆娑间若隐若现，美得不似人间。

秋思撩人 历史长廊 人类创思留下的脉络 秋色一片，秋水一方。在历史长河中，人类创思留下来的印迹给予阿尔山秋日更多烟火气。



情满青城之呼和浩特传统味道

马丽辉

美食之旅

呼和浩特市地处土默川平原之上，北依巍巍大青山、南濒九曲黄河水，西口文化、草原文化、黄河文化在这里交融荟萃，也让这里的饮食文化兼容了多元特色，并在传承融合中逐步形成极具自己地域风味的代表性美食。

无可复制的地域，独一无二的经典，呼和浩特传统味道在这座快速发展和变革的城市中，以自己固有的方式，坚守着塞外青城独特的传统味道，成为生活在这里或者曾经生活在这里的人们，挥之不去的味觉记忆。

烧麦

烧麦是塞外青城传统名吃，有“无烧麦，不青城”的说法。呼市烧麦以羊肉、大葱做馅儿，面粉做皮，用专用的烧麦擀皮，擀出花边，以皮包馅儿，煮熟食之。烧麦出笼，皮如蝉翼，形如石榴，柔韧不破，晶莹剔透，味浓肉嫩，鲜香四溢。吃烧麦一定要配热热的浓砖茶，消食解腻，茶要喝透，再佐以天南地北的闲聊，一顿地道的呼市烧麦早餐才算完美。百年老店顺源烧麦被列为自治区非物质文化遗产。2016年10月，呼市玉泉区正式将五塔寺后街、小召头道巷、小召前街和吃料街命名为呼和浩特烧麦第一街，成为一道独具特色的餐饮风景线。

羊杂碎

呼和浩特的大街小巷散落着无数个小门脸的羊杂碎铺，每天一大早，一碗羊杂碎，一个焙子，对于那些喜食羊杂碎的本地人来说，便是最惬意的早餐了。传统的羊杂碎用老汤熬制，放入切好的羊肺、羊肚、羊肠，越熬越香。羊杂充分吸收了老汤的味道，酥烂绵软，醇香美味。一碗上好的羊杂碎端上来，碗面上漂着一层透亮红油，鼻尖一簇绿色香菜末儿，单从视觉诱惑就要垂涎欲滴了。配上刚出炉还热的烫手的白焙子或者牛舌饼，一口焙子就一口羊杂碎，再喝一口油汪汪的辣汤，冬天吃暖心暖胃，夏天吃痛快淋漓。



呼市焙子

一方水土养一方人，焙子富集了鲜明的地域气息，是呼和浩特人最喜爱的特色面点。做焙子的老师傅凭着多年的经验，一揉一搓一揪，一包一卷一擀，一切一拧一摺，纯熟的手工艺，赋予了焙子满满的艺术感。传统焙子是用特殊的土炉烤制，香酥可口，外脆内喧，麦香浓郁，香满街头。焙子有白焙子、咸焙子、糖焙子、油旋儿、豆沙焙子，其中糖三角还有红糖白糖之分；圆的，方的，长方形的，三角形的，椭圆的，无需炫耀，却暗自用色、香、形，构成面点的豪华阵容，成为呼和浩特人最难忘的家乡味道。

黄米炸糕

黄米炸糕是将黄米加工成粉状后蒸熟，趁热揉搓光滑，揉出弹性，包上豆沙馅，胡麻油烧到七成热后炸成金黄色捞出食用。一盘迷人的黄米炸糕，表面一定要有一层均匀的金黄油泡，金灿灿油润润，外表酥脆，内里软粘，豆馅甜香，欲罢不能。不包馅的炸素糕，酥软醇香，蘸食白糖亦别有风味。因为“糕”与“高”谐音，便有结婚、过生日、孩子满月、过年等喜庆节日都要吃油炸糕庆祝的习俗。

酱牛肉

酱牛肉是呼和浩特著名的清真名菜，始于清代中期，由“万盛永”经营者刘禄所创制。一锅熬了百年的老汤，五代人的传承和精益求精，让看似普通平常的酱牛肉，不仅誉满青城，更闻名全国。优质酱牛肉色泽酱红，油润光亮，肌肉中的少量牛筋色黄而透明，肉质紧实，切片不会松散，咸淡适中，酱香浓郁，不硬不柴，软烂Q弹，口感丰厚，恰到好处。

回勺面

回勺面源自山西的过油肉炒刀削面，随着走西口流转到呼市，经过多年的传承和发展，成为一道具有呼市特色的传统面食。回勺面是将刀削面煮熟，用油肉、木耳、豆芽、蒜蓉、洋葱炒熟，用盘盛装，色彩丰富，面条爽滑筋道，过油鲜嫩，浓香油润，亦菜亦饭。回勺面是很多呼市人在食物匮乏年代改善伙食的首选美味，如今已经成为回味无穷滋味的传统老味道。(据内蒙古新闻网)