

# 安吉之旅：滿目翠綠中慢品咖啡

## 城市地圖

提起近年來最火的縣級旅遊目的地，浙江安吉大概榜上有名。這座人口六十萬左右的小城，憑藉秀美的山水、生態優勢與不斷創新的旅遊玩法，從江浙滬周邊目的地逐漸成長為全國知名的旅遊熱門目的地。無論是親子家庭、情侶出遊、公司團建，還是畢業旅行，安吉都能找到屬於自己的打開方式，成為越來越多人心中的理想度假地。

潘少(文、圖)

安吉旅遊熱度的快速攀升，離不開熱門綜藝節目的推動。近年來，多檔人氣綜藝先後來到安吉取景拍攝，將當地的自然風光和特色景點展現在全國觀眾面前，吸引許多年輕人前來打卡。雲上草原、大竹海、竹博園、余村等景區迅速走紅，在社交平台上熱度不減。隨着口碑不斷積累，安吉的旅遊熱度也一年比一年高。

## 茶園騎行 山風拂面

然而，真正讓安吉長紅的，並不只是明星效應，而是它對年輕人需求的精準把握。

如果說傳統景區賣的是風景，那麼今天的安吉賣的則是一種生活方式。在這裏，人們可以住進山間民宿，推開窗就是滿目翠綠；可以騎行穿越茶園竹海，感受山風拂面的愜意；也可以坐在鄉村咖啡館裏發呆，享受難得的慢時光。

令人驚訝的是，這座小城竟然散布着三百多家咖啡館，「咖啡密度」甚至超過不少一線城市。許多年輕創業者把咖啡館開進山谷、茶園和竹林之中，讓一杯咖啡與自然景觀融合，誕生了眾多網紅品牌。

安吉的智慧，在於懂得用年輕人的思維重新組合山水資源，用包容開放的政策鼓勵創新。它沒有停留在傳統觀光旅遊的模式中，而是不斷探索新的消費場景和旅遊體驗，讓山水變得更有溫度，也更有吸引力。



▲安吉散布着三百多家咖啡館。

## 雲上草原 自在「漂流」

在雲上草原海拔1168米的懸崖邊，一組被網友戲稱為「鬆弛感三件套」的項目迅速走紅。落差只有二三十米的「窩囊版蹦極」，讓人既能體驗挑戰的樂趣，又不至於被嚇得腿軟；加裝扶手電梯的「懶爬山」系統，照顧到體力有限的遊客；而緩流設計的「躺平漂流」，則讓人能夠悠閒地欣賞沿途風景。這是旅遊與情緒需求的巧妙結合，讓遊客在旅途中收穫的不僅是風景，更是身心的放鬆與治癒。

除了吸引國內遊客，安吉也正逐漸成為國際遊客認識中國鄉村的重要窗口。隨着中國免簽「朋友圈」不斷擴大，越來越多外國遊客來到安吉旅行。他們在竹海中漫步，在茶園裏體驗採茶製茶，在古樸村落中感受中國鄉村的魅力。而作為安吉最具代表性的特產之一，安吉白茶也成為許多外國遊客喜歡購買的伴手禮，將這份來自中國鄉村的清香帶回世界各地。

作為「綠水青山就是金山銀山」理念的發源地，安吉見證了中國生態文明建設的重要歷程。今天的余村，早已從曾經依靠礦山開採的村莊轉型成為全國聞名的生態旅遊示範村。走進村裏，青山環抱、溪水潺潺，咖啡館、民宿和文創空間錯落有致，人們可以真切感受到綠色發展帶來的改變。這裏不僅是一個旅遊景點，更是一堂生動的生態文明公開課。

從竹海到茶園，從網紅咖啡館到國際遊客青睞的鄉村體驗，從綠色發展理念到情緒價值創新，安吉用自己的方式證明：旅遊不只是觀光，更是一種生活方式的選擇。



▲白茶觀景台吸引不少遊客。



▲安吉白茶梯田景色令人心曠神怡。



▶竹博園堪比竹子「百科全書」。



▶安吉竹博園內可愛的大熊貓毛豆。



▶竹博園內能見到多種不同類別的竹子。



## 安吉美食盤點

- 安吉竹筍宴**  
春筍、冬筍、扁尖、筍乾樣樣出名，鮮美無比。
- 白茶燉雞**  
將白茶融入菜餚中，雞肉鮮嫩，湯頭清香甘甜，帶有淡淡茶韻。
- 船頭魚**  
太湖經典湖鮮，肉質細嫩鮮甜，充分體現江南「吃鮮」智慧。
- 安吉土雞煲**  
山林散養土雞慢火燉煮，肉質緊實，湯汁濃郁，安吉農家菜代表。
- 野生石斑魚**  
安吉山區溪流眾多，盛產淡水石斑魚，魚肉細嫩少刺。
- 安吉醬鴨**  
醬香濃郁、色澤紅亮，醃製和風乾後再烹製，當地餐桌上的傳統美味。
- 長興乾挑麵**  
麵條筋道爽滑，搭配雪菜、肉絲或爆魚，是早餐首選。
- 白蝦**  
太湖三白之一，蝦肉潔白鮮甜。夏季不可錯過的湖鮮佳餚。
- 扁尖老鴨湯**  
筍香與肉香完美融合，湯色清亮卻滋味濃厚，當地經典名菜。
- 茶香糕點**  
白茶酥、白茶糕、白茶青團等甜點，茶香淡雅，熱門伴手禮。



油煙筍炒臘肉



泡椒手剝筍



筍乾土雞湯

來到「中國竹鄉」安吉，除了打卡因電影《卧虎藏龍》而聞名的大竹海，還有一個更適合深入了解竹文化的地方，那就是安吉竹博園。

如果說大竹海展現的是竹林的壯闊與詩意，那麼竹博園則像是一座關於竹子的「百科全書」。這座集竹種保護、科普教育、生態觀光和休閒娛樂於一體的園區，栽種着390多種珍稀竹種，是世界上竹種收集最豐富的地方之一。

在竹博園裏，你會發現竹子的世界遠比想像中精彩：有的竹竿筆直高大，直衝雲霄；有的竹節短小玲瓏，宛如盆景；還有一些竹種顏色奇特，呈現金黃色、紫紅色甚至斑駁花紋。漫步其中，不僅能欣賞竹林的清幽景致，也能了解竹子在中國文化中的重要地位，感受中國人與竹相伴千年的生活智慧。

除了豐富的竹文化資源，竹博園還有三位「流量明星」——大熊貓。園內的大熊貓館

是目前世界一流的熊貓專業生態展館之一。考慮到熊貓對氣溫十分敏感，館內特別設有恆溫室內館。每當室外氣溫超過26攝氏度，大熊貓們便會回到空調房中避暑。對遊客而言，這也意味着無論天氣如何，都有機會近距離看到這些可愛的國寶。

目前館內生活着三隻大熊貓，牠們圓滾滾的身材、憨態可掬的模樣總能引來陣陣歡笑。在此遊客能從容地駐足觀摩，看牠們抱着竹子大快朵頤，或懶洋洋地躺在木架上睡覺，甚至偶爾上演滾滾、爬樹等萌趣瞬間，讓人忍不住拿起手機不停拍照。

若家長遊客想要帶小朋友了解更多知識，不妨走進「亞洲最大單體自然博物館」浙江自然博物院安吉館，這裏包含地質、生態、貝林、恐龍、自然藝術、海洋、4D電影及臨展館等八大專題展區。其中，生態館與自然藝術館的展示，在全國乃至世界都是首創。

## 荷塘美景 賞心悅目

如果說安吉是江南山水中的一顆明珠，那麼余村大概是這顆明珠上最耀眼的光芒。這裏不僅坐擁秀美的自然風光，更因探索出一條生態保護與鄉村振興相結合的發展道路而聞名世界。正因如此，余村成功入選聯合國世界旅遊組織評選的「世界最佳旅遊鄉村」，成為全球鄉村旅遊發展的典範。近年來，余村旅遊熱度持續攀升。僅去年，安吉大余村片區累計接待遊客達169.83萬人次，同比增長16.58%。

走進余村，最先映入眼簾的便是村口的十里荷塘。夏日時節，接天蓮葉鋪展開來，粉白相間的荷花迎風搖曳，淡淡荷香瀰漫在空氣中。漫步其間，微風吹過，荷葉翻起層層綠浪，令人心曠神怡。

除了荷塘美景，余村還擁有豐富的人文與自然資源。村內分布着數百棵銀杏古樹，其中近半數樹齡超過百年。引人注目的是三棵遙相

呼應的千年銀杏，一雄二雌，被當地人形象地稱為「一王二妃」。其中最大的一棵已有1050多年歷史，被譽為「江南銀杏王」。每到深秋，金黃色的銀杏葉鋪滿大地，整個村莊彷彿披上一層金色外衣，美得如同童話世界。

余村動人的故事，則藏在冷水洞礦山遺址公園裏。曾經，這裏因開採礦石而機器轟鳴、塵土飛揚。2016年，余村對礦山進行全面生態修復與改造，昔日的採石場逐漸變成綠樹成蔭的礦山遺址公園。這座公園見證了余村從「賣石頭」到「賣風景」的華麗轉身。

喜歡徒步的遊客，則不能錯過歷史悠久的余嶺古道。這條古道自古便是商旅往來的重要通道，沿途穿越田野、村莊、溪流與山林。古木參天，鳥鳴不絕，處處散發着歲月沉澱下來的韻味。行走其間，不僅能欣賞自然風光，更能感受到江南鄉村悠久的歷史脈絡。



▲余村是「世界最佳旅遊鄉村」。



▲余村村口的十里荷塘。

若要為安吉尋找一種具代表性的味道，非竹筍莫屬。作為「中國竹鄉」，安吉擁有百萬畝竹海，孕育出品質優良的竹筍。無論冬筍、春筍，還是各類筍製品，都深受食客喜愛。

安吉人對竹筍的熱愛，早已融入日常飲食之中。在這裏，竹筍既能獨當一面，也能甘當綠葉。鮮嫩的春筍破土而出時，帶着山林的清幽，只需簡單清炒，便能呈現脆嫩爽口的絕佳風味。冬筍則肉質更加緊實鮮甜，無論與鹹肉同蒸，還是搭配土雞燉煮，都能激發出濃郁鮮香，讓人回味無窮。

竹筍既有自己的風骨，又懂得與各種

食材和諧相處。筍絲涼拌清爽開胃，尤其適合炎熱夏季；筍片與肉絲同炒，脆嫩口感為家常菜增添層次；筍丁既能入餡製成餛飩、包子，又能帶來獨特的鮮甜滋味。它沒有濃烈的個性，卻能悄悄提升整道菜的鮮味，因此被不少廚師視為天然的「提鮮高手」。

除了鮮筍，安吉人還擅長將竹筍加工保存，形成豐富多樣的特色產品。其中，「驚雷筍」因其爽脆鮮香而聞名，是許多遊客喜愛的伴手禮；而經過晾曬製成的扁尖和筍乾，則濃縮了竹筍的鮮味精華。尤其是筍乾燉老鴨、筍乾燒肉等經典菜餚，經過長時間燉煮後，筍乾吸飽湯汁，鮮香四溢，往往比肉還要搶手。

當晨霧籠罩竹海，山風吹過層層翠竹，安吉人將大自然的饋贈端上餐桌。一道道筍香四溢的佳餚，不僅展現了竹鄉的飲食智慧，也承載着山林間極為純粹的味道。

## 走進竹子「百科全書」

## 竹筍佳餚 鮮香四溢