

苗栗泰安溫泉區泡湯放空 泰安觀止融入大自然 展現時尚

一向以來，不少人到台灣泡溫泉都是到台北的陽明山、北投、烏來等地，沒想到原來在苗栗縣有個著名的溫泉景點，這就是泰安溫泉，位於苗栗縣泰安鄉錦水村，坐落於橫龍山、鳥嘴山及虎子山群峰圍繞之間，僻靜清幽。溫泉源頭自鳥嘴山西北麓的溪畔山壁中湧出，1909年，泰雅族人於追獵途中偶然發現這股暖泉，日據時代日本人在此設立警察療養招待所，命名為「上島溫泉」。幾經轉轉更名，最後改為「泰安溫泉」。在這兒，有座泰安觀止溫泉會館，是結合山林、溫泉、建築及人文的時尚度假會館，位於泰安溫泉風景區泰安橋汶水溪旁，周邊景色賞心悅目，兩側高山翠綠挺拔，青山綠水完全是放空勝地。

文：雨文 攝：焯鈴

當天，車子在狹窄的山路上蜿蜒，陡峭的山壁緊緊尾隨，朝另一邊望去，視野頓時豁然開朗，汶水溪打從溪谷潺潺流過，泰安溫泉鄉就在山林深處，這兒得以保存原始自然的風貌，樸實美麗。

而泰安觀止溫泉會館便是坐落於風景秀麗的群山中，採極簡風格，不與環境衝突，整體外觀設計輕鬆且自然，用原木色之硬木樑柱點綴建築本體，再以帷幕玻璃搭配灰色鋼柱，來呈現對比平衡感，使會館融入自然風景之中，是一家以自然風格裝飾的現代化度假酒店。

會館外貌的建築風格很有特色，是會館董事長江德利自己規劃設計的，有說會館是蓋在寬頻網路的線上飯店，也有說它是一座未完工、像工地



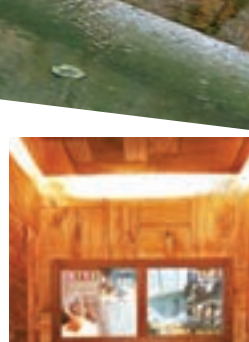
■ 泰安溫泉區



■ 泰安觀止近河邊的景色。



■ 會館的設施很能融合大自然美感。



■ 會館的另一特色 電梯木香撲鼻。



■ 苗栗泰安觀止溫泉會館充滿環保概念。



■ 泰安觀止的設計能融合大自然美感。

■ 泰安觀止設計了小型展覽廊能提升藝術感。



■ 室外溫泉池



■ 室外泳池遠眺溫泉源頭鳥嘴山。



■ 泰安觀止溫泉會館的餐廳，階梯式的餐廳有三級跳的設計。



■ 苗栗特色美食在溫泉會館餐廳有得食。



■ 連室外設施也很現代化。

地址：苗栗縣泰安鄉錦水村圓墩58號

鳴謝：台灣觀光局、台灣溫泉觀光協會、長榮航空（香港分公司）

清安老街 豆腐馳名

在會館旁附近，有一條洗水坑豆腐街，又名清安豆腐街、清安老街。由於洗水溪和汶水溪匯流經過清安村，其水質清澈甘甜，當地居民遵循古法用純手工所做出的豆腐，其口感相當細緻滑嫩且帶有清香味。所以，這兒有很多攤販賣臭豆腐和各種口味的豆干，非常美味。

而且，泰安溫泉鄉的鄉民由泰雅族與客家人混居組成，傳統的客家菜遇上原住民獨特的烹調手法，撞擊出一種前所未有的料理風格；野菜、福菜吃起來特別甜脆，山產的種類也因為山豬、溪魚、斑鳩、飛鼠或羊奶頭的加入，而顯得更豐富了。客家菜向來以鹹、香、油三大元素聞名，但為了符合講求養生的時代，現在均以清淡為主，溫泉水為輔，推出一道道精緻的山菜野味，同時融合客家與泰雅的料理精華。



■ 豆干舖



■ 洗水坑豆腐街裡壁畫。

安靜氛圍 溫泉設施很讚

會館整體走低調安靜簡約的設計風格，整體環境以融入自然為主，讓人感覺很舒適的空間，白天可見壯麗山色，黑夜抬頭便見星空點點，的確有助紓壓。

走進會館大堂內，整體乾淨，所有設計質感考究細心，無論是電梯，走廊與房間，因為自然的不造作的原木設計，空氣中充滿淡淡的香氣，空氣中充滿着檜木的味道，連電梯也是，

早上帶本書，前往由石頭及木頭搭配的桌椅，享受在山林看書的樂趣。

而且，會館房間寬敞舒適，溫泉設施很讚，房間內有溫泉可以泡，泉質是弱鹼性碳酸氫鈉泉，無色無味，水質滑膩。在戶外露天風呂則有水療按摩、有氣泡床、天然冷熱泉、足浴池、蒸氣室、肖楠木烤箱等。加上，在山谷裡頭的無邊境泳池中，你可看到鳥嘴山的優美景色，在這兒游泳會

覺得自己是一條在山林間游泳的魚，無論游泳或是坐着發呆都是一種享受。

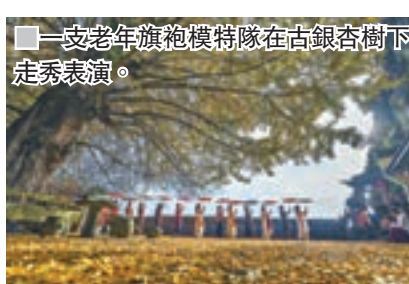
最後，會館餐點菜色雖不多樣，但口味細緻仍可滿足重質不重量的人，唯階梯式的餐廳有設計感，但走道小，工作人員整理餐盤與用餐的人上上下下顯得侷促，且老人小孩身障者恐不方便，趁年輕去吧，整體而言是很適合來度假放鬆。

自遊行 文、圖：新華社

初冬時節，浙江省建德市大慈岩景區的一棵古銀杏樹身披「金衣」，金黃的樹葉漫天飄舞，好似下起「黃金雨」，吸引遊客前來觀賞遊玩。據了解，這棵銀杏樹高39.5米，胸徑1.3米，樹齡已有700多年。浙江省建德市大慈岩景區是一處佛教文化與山水風光融為一體的旅遊勝地，被稱為「浙西小九華」，以長谷溪流、江南懸空寺和濃郁的佛教文化為特色。



■ 空中俯瞰浙江省建德市大慈岩景區的古銀杏樹。



■ 一支老年旗袍模特隊在古銀杏樹下走秀表演。



■ 大慈岩景區的古銀杏樹，風景優美。



■ 老年旗袍模特隊成員在古銀杏樹下表演。

本版「閒遊香港」欄目，藉以尋覓香港特色及鮮為人知的秘景，歡迎來稿跟讀者分享，需圖文兼備，字數以800至1,000字為宜，圖片5張以上，請勿一稿多投。如獲刊登，將致薄酬。投稿信箱：feature@wenweipo.com 或 wwfeature@yahoo.com.hk