

乘高铁,识百草,这样的养生旅游你体验过吗

千岛湖中药材市场迎来首批高铁游客

曹雪玮 余荣华 方家旺

“这是山茱萸,是我们临岐这儿的‘淳六味’道地药材,可以泡茶,也可以炖菜。”临岐镇千岛湖中药材市场的工作人员正在为远道而来的游客介绍各种中药材。随着杭黄高铁的开通,我县的旅游业以及其他相关产业的发展进入了高铁时代,方便了淳安人的出行,也吸引了越来越多游客的到来。

1月6日,临岐镇举办“体验杭黄,相约临岐,纵享养生之旅”主题活动,千岛湖中药材市场迎来了首批前来参观的高铁游客。



好山好水好药材, 这里的中医药文化氛围很浓厚

临岐镇生态环境优越,气候条件独特,非常适宜道地中药材生长,有中药材资源近400种,其中药用植物药材270余种,素有“浙江省中药材之乡”“浙江省山茱萸之乡”“浙江省覆盆子之乡”“浙江省白花前胡之乡”之称。近年来,临岐主打山茱萸、覆盆子、黄精、前胡、三叶青、重楼这六种道地药材,形成了“淳六味”名牌。同时,“淳六味”中掌叶覆盆子、白花前胡和三叶青三味道地药材成功入选了2019年新“浙八味”中药材名单。

酒香不怕巷子深,近年来“百草临岐,中药名镇”这张金名片越传越响。如今杭黄高铁的开通,更是给临岐中医药产业带了新的机遇。

活动当天,临岐镇的干部们来到高铁站,迎接中药材市场的第一批高铁客人,200



余名游客一下高铁,直奔临岐。走进李时珍广场,古色古香的徽派建筑上勾勒着数种中药材墙绘,舞台上手拿捣药桶的击鼓队热情洋溢,无一不让游客们感受到临岐镇浓浓的中医药文化。

中医药养生体验受欢迎 游客直呼“长知识”

游客参观的第一站便是千岛湖中药材市场,也是浙西知名的中药材交易市场。市场内设置大宗药材交易、大健康专区、行业信息咨询等多个功能分区,工作人员和商户们正向游客介绍黄精、前胡、覆盆子等各种中药材,膏方、药膳、中医诊疗等中医元素也不断呈现在游客面前,还有地道的中药材和养生茶吸引着大家的眼球,带给游客们非同寻常的养生体验。

中药材展示台前更是人头攒动,许多游



客津津有味地辨认每一种中药材,并不时向工作人员请教药材的功效,不少游客都直呼:“这一趟养生旅游可真长知识!”

来自杭州的游客说:“平时我也比较注重用中医的方法、食疗来调理自己的健康。临岐镇也是我们浙江省的中药材特色小镇,这次是我第二次来,多了解些中药材的药用价值,看看能买些什么回去。”

随后,这200余名杭州游客还参观游览了临岐镇部分中药材企业以及中药材基地。据了解,临岐镇近年来大力发展中药材产业,构建以中国千岛湖中药材交易市场为核心的中药材全产业链,发挥市场集聚,推进三产融合,紧跟高铁时代的步伐。

临岐镇镇长徐娟芳说:“利用临岐的产业优势和越来越好的区位优势,打造一产种植、二产加工、三产旅游服务业,全面融合的特色小镇。我们相信通过这样活动的举办,会有越来越多的人来到百草临岐体验养生之旅。”

“授人以渔”助力打造淳安味道 创意创新创淳安味道新维度

随着“高铁时代”的到来,千岛湖将迎来新的机遇和挑战。为实现建设康美千岛湖的战略目标,满足消费者的不同需求,进一步拓宽烹饪的思维视野,创新菜肴。近日,千岛湖旅游集团和千岛湖餐饮行业协会邀请了中国烹饪大师、杭州峰会国宴大师王丰;浙大营养学教授朱加进,西子国宾馆执行总厨李小明等5位大师,来千岛湖烹饪研发中心开展了为期三天的烹饪交流培训会。全县餐饮协会会员和千岛湖高星级酒店主厨150余人,参加了培训。

淳安1800多年的悠久历史,经过近20年的挖掘和整理,千岛湖的菜系在“徽菜”和“浙菜”的基础上,打造出千岛湖特有的“山越”帮、“新安”帮、“渔菜”帮等土菜系,形成了以“鱼”文化的系列菜肴。但目前,千岛湖整体餐饮业总体格局不高、品牌不响亮,没有形

成一菜一品的特色。

培训期间,朱启金和王丰老师,通过挖掘淳安传统食材特点,对千岛湖鱼头、湖鲜,进行了改良加工,并加入健康饮食元素,现场制作了七道菜肴,一边现场制作一边为现场观摩学习人员进行创意解析,希望打破千岛湖鱼头传统的“一鱼两吃”做法,使每道菜成品后都“色香味”俱佳,让人垂涎欲滴。现场厨师们除了全程摄影摄像,还积极提问互动踊跃。

“菜肴的摆盘是最为重要的,可以起到‘画龙点睛’的作用,会使我们的菜肴在原料美、艺术美、形态美和意趣美上显得更为突出。”西子国宾馆的李小明老师,为大家上了一堂生动的视觉效果课,他从千岛湖的鱼头、农家土菜入手,深入浅出地展示装盘的艺术技巧。几笔轻描,一只栩栩如生

大虾跃然盘中;寥寥几刀,大白萝卜就如一朵白菊美丽绽放,与会人员叹为观止,纷纷点赞。通过交流培训会,大家从菜肴装盘、设计、烹饪原料组配技巧、营养搭配等进行交流。

为促进我县餐饮单位与中国烹饪大师的深入交流合作,千岛湖旅游股份公司、千岛湖鱼樵会餐厅,还分别与浙江西子宾馆、杭州黄龙饭店达成了长期合作协议,为日后有序发展奠定良好的基础。

通过此次交流培训,使所有参加培训的人员大开了眼界,拓宽了思路,创新了理念,为菜品研发并转化到市场提供了很好的商机,为打造“淳安味道”系列餐饮品牌奠定基础。也为今后提升千岛湖餐饮的美誉度和知名度,为培养高级烹饪人才搭建良好的平台。

何胤昉、向美玲