



下周六, 与你相约临岐万亩芍药花海

胡月华 蒋奇

下周六(4月27日)“家家有芍药”的临岐吴峰村又迎来了新一年的芍药花开。徜徉在万亩芍药花海中,心情定是如花似锦般美丽,约上三五知己好友,或者带上亲爱的TA,一起“寻美吴峰”吧。

本次芍药花节主题为“百草临岐·寻美吴峰”,不仅只是展现芍药花海,更是临岐乡村风光的形象展示,美丽庭院、农家田园风光、旅游资源、中药名镇等,都将一览无遗。此次活动,主打“养生”,进一步营造中药养生之都临岐的节日氛围。



当“养生舞”遇上“中药花”

说起芍药,众所周知,可欣赏可入药,是谓花中极品。据了解,活动当天,还有20余位太极爱好者慕名而至,在芍药花海中舞动乾坤,无疑,养生太极和芍药花海很配。

和芍药花海更配的当然还有美人,瑜伽美人柔美的身姿和娇艳的芍药,不知是花映了人,还是人美了花。

为了不辜负此美景美人,届时还将有专业的摄影记者和摄影师,以及10余名美院的学生在芍药花丛中写生,将芍药花的美永远定格下来。



不可错过的临岐暖锅宴

芍药花节当天,淳朴的当地村民,还将以本土民俗舞蹈——竹马舞,跳起来舞起来,以此欢迎远道而来的游客。

除此之外,当地村民欢迎客人的方式,还有传统当地美食——暖锅。

淳安暖锅,起源于临岐,所以暖锅在临岐又叫“暖碗”,暖碗(音同“难忘”),历史悠久,每逢婚丧嫁娶或建房乔迁等大型聚会和宴席使用,是一种文化内涵深厚的炊具。暖锅一般用黄铜或紫铜手工打造,造型精巧,肚大自带烟囱,底部开口为风门。冬日,淳安山区百姓最

爱用砂锅、汤瓶和暖锅炖菜,味道独特。也因此,暖锅成了淳安餐饮界的一大特色菜品。

临岐暖锅锅内菜品一般摆有5层,用萝卜打底,依次往上白豆腐、海带、冬笋、土猪肉。暖锅底层为通风口,烟囱内放置烧旺的炭火,端放上桌慢慢品味。

报名方式:

- 1.可自驾前往。
- 2.可在本刊微信(qbcash)后台报名留言(电话号码+姓名和人数),统一坐大巴,统一安排中餐。(以上均为资料图)



招人啦~快来加入我们

《钱江晚报·淳安生活》于2012年5月18日正式发行,属于《钱江晚报》地方版,随省版同步发行,每周五出刊。

现因工作需要,招聘如下人员——

采编人员1名

岗位要求:

- 1.全日制大学本科及以上学历;中文、新

闻、传播学等相关专业;

- 2.思维敏捷、文字流畅,有较强的思辨能力和写作能力;
- 3.有媒体采编从业经历者优先。

实习生2名

岗位要求:

- 1.全日制大学本科在读生或毕业生;

2.实习期两个月及以上,并在后期员工招聘中享有优先权益;

3.遵守公司相关制度规定,保证一定的实习在岗时间。

有意者,请将简历和相关作品发送至电子邮箱806510549@qq.com。

联系电话:0571-64868686。

我们将及时审议简历并通知面试时间。