

古道文化节引燃中洲旅游热

记者 汪苏洁

又是一年古道文化节，一大早，中洲镇夏山村关隘口旅游接待中心人头攒动，微雨冷风，依然抵挡不住人们前往的热情，“山色空蒙雨亦奇”更增添了古道的魅力。

11月18日，红色中洲2018古道文化节暨千岛湖女子乡村马拉松大赛在热闹的氛围中正式开幕。

本届古道文化节包括女子乡村21公里马拉松赛、10公里古道毅行、中洲十三都特色美食展三大环节。

近几年，古道文化节作为中洲镇一张金名片，为当地百姓带来不一样的“精彩”。“今天我带了200个玉米棒，一大锅米羹，都是连夜赶制出来的，现在快卖完了。”来自南庄村的童大爷夫妇一大早就开始忙碌，忙碌当然也带给他们丰硕的回报。80后程蓉娟是峡坑村的美食代表，“今天带来10斤地瓜干、150个生态土鸡蛋、还有自家做的虾干什么的都卖完了，每年古道节对我们来说是大活动，我们很高兴有这么一个平台可以宣传我们的产品。”

古道文化节也让参赛选手进一步“窥探”红色中洲。1小时17分49秒，来自上海的参赛选手乐青华是这次乡村女子马拉松赛的冠军，“第一次来这么美的乡村中参加比赛，感觉是一种享受。”来自江苏的徐先生脸上藏不住笑容：“此次作为男神兔子陪跑，女朋友得了第二名，陪她一起沿着山清水秀互相鼓励前行，这一定是我们最美的回忆。”

近几年来，经过古道文化节宣传，一条以红色旅游为主打的精品线已然成型，中洲镇成为了人们追忆历史、缅怀先烈的重要目的地。今年1—10月份，红色茶山景区已接待14.38万余人次，产生旅游收入1615万元，同比增加均在30%以上。“通过古道节这个载体，让更多的人了解红色中洲的魅力，除了优美的风景，还有红色文化，‘传承红色基因，接续有你有我’，这是每一个人的使命，也是我们‘红色中洲’品牌建设的定位，通过‘旅游+’的产业模式带动文化产业、乡村旅游等产业升级。”中洲镇相关负责人说道。

浪川乡上演“献计高铁”演讲赛

记者 郭佳 通讯员 章安东 王文斌

11月15日晚，浪川乡多功能厅内不时传出阵阵雷动般的掌声，场面热闹非凡。杭黄高铁开通在即，为积极响应县委县政府关于开展“高铁来了，我们准备好了吗”大讨论活动的号召，展现浪川新风貌，营造浓厚的讨论氛围，浪川乡积极开展了一场“我为高铁来了献一计”演讲比赛。

据了解，浪川乡政府组织各青年干部，同时邀请了中小学、卫生院、幼儿园等乡属企事业单位人员，一同参加本次演讲活动。参赛选手们精心准备，比赛现场神采飞扬，结合各自工作，讲出了自己的见解与期盼，赢得现场阵阵掌声。

洲际度假酒店举行礼宾日活动

记者 王筱倩

为了让每位宾客在酒店入住期间能够“深入洞悉”所在目的地，近日，千岛湖洲际度假酒店开展“洲际特色礼宾日”之“带您探索千岛湖文化之旅”主题活动，在酒店礼宾司的带领下，与宾客共同体验地道的千岛湖特色风情。

礼宾司孙标带领其团队和嘉宾们通过四大篇章，以探索的方式，在千岛湖洲际度假酒店发掘千岛湖文化元素和深入感受酒店内丰富的礼宾服务。这四个篇章分别是传承篇、探索篇、美景篇和美食篇。在传承篇中，千岛湖洲际酒店以极具地方特色的歌舞形式——淳安竹马舞作为欢迎礼，淳安竹马至今数百年历史，并已被列为国家级非物质文化遗产代表性项目。在探索篇中，嘉宾跟随鱼拓大师一起参与体验制作鱼拓，用拓印的技法让一只只鱼儿跃到纸上，栩栩如生，细致入微，让人忍不住赞叹。在美景篇中，大家乘豪华游艇游览山水间，观赏湖上落日余晖，用相机记录自然美景带来的心灵震撼。在美食篇中，中国烹饪大师、酒店行政总厨高东伟先生亲临，为大家开启令人期待的美食篇：胖头鱼熬制的鱼头汤、极具本地特色的米馃、地衣炒农家土鸡蛋、黑枸杞土鸡煲等，都是值得一品的本地特色佳肴。

期待已久的杭黄高铁开通在即，千岛湖洲际度假酒店的乘船登岛游活动也将同步推出优惠，并贴心地准备好免费往返高铁站至酒店的接驳班车。

“淳味”飘香惹人醉

“啤酒小镇杯”首届千岛湖厨师节暨美食烹饪竞赛举行

记者在线

记者 王筱倩

11月18日，“啤酒小镇杯”首届千岛湖厨师节暨美食烹饪竞赛举行。来自各大酒店的60多位厨师为市民游客展示精湛的厨艺，进一步推动千岛湖菜走进旅游市场、走进家庭。

在比赛现场，只见厨师们紧张地忙碌着，鱼头、花生豆腐、小青菜等各式食材在刀下发出“哐哐”声响，然后变成有规则的条状、片、块、末、茸。不

到一会儿功夫，食材处理完毕，点火、上灶、下油、下料、翻炒、调味、出锅、盛盘……动作连贯，一气呵成，顿时，千岛湖三坛小海鲜、山珍海味、红焖地参扣牛胶、鲜果橘瓣鱼、九制黄精鸡……一道道美味佳肴呈现在大众面前，让人赏心悦目、拍手叫好。

“这次美食烹饪竞赛对厨师而言，要想取得好成绩，首先是创新，要做出新品。”淳安名厨委监事长姚春雷介绍，本届比赛不仅吸引本地名厨纷纷参赛，也有来自桐庐、富阳、衢州、龙游等地名厨前来交流取经。参赛菜品种类以淳

安本地菜尤其是湖鲜制作为主，同时现场展示了大量具有淳安特色的食材，呈现了食材多样化、技法多元化的特点。

在竞赛现场记者看到，来自好灶头妈妈菜的老板吴中华制作的“啤酒鱼头皇”和“养生豆脑”两道菜品受到好评。吴中华告诉记者，自己是厨师出身，这几年自己开饭店，但也负责烧菜，这两道菜是新研发的菜品。“鱼头是千岛湖的主打食材，千岛湖啤酒也是声名远播，我把这两者结合在一起创作了‘啤酒鱼头皇’。而‘养生豆脑’是用黑豆和铁皮石斛为原料制作的养

生菜，也都是千岛湖的特色食材。”

为激励餐饮行业从业人员为淳安餐饮行业的发展作出新的贡献，大会还举行了浙江省餐饮行业协会名厨委淳安委员会授牌仪式和名厨竞赛单元，同时为千岛湖杰出烹饪大师、千岛湖名宴、千岛湖名菜、千岛湖名厨等荣誉颁奖。

县餐饮协会相关负责人表示，千岛湖菜系分“山越帮”、“城里帮”、“水上人家”三个系列，具有十分鲜明的地方特色。希望通过此次竞赛，提升千岛湖厨师烹饪技艺水平，培养和选拔厨界技术人才，进一步打响“淳味”品牌。

淳歙两县摄影作品联展正式启动

记者 张婧

11月16日，淳安、歙县摄影作品联展在千岛湖艺术馆正式启动。

本次摄影作品联展共展出两县摄影家作品120件。这些作品不仅是两地摄影人辛勤耕耘的硕果，更是他们对时代发展脉搏的把握和对幸福生活的祝愿。

淳歙两县山水相邻、一衣带水，同属新安文化腹地，文化一脉相承。近年来，浙皖两省

启动打造的“皖浙一号旅游风景道”，将歙县和淳安两地的自然景观和名胜古迹有效串联，把新安江沿线打造成为集摄影写生、山水观光、民俗体验、休闲养生等于一体的热门自驾旅游线路。在杭黄高铁即将通车运营之际，以两县摄影作品联展为契机，淳、歙两县的交流必将更为密切和便捷。

据了解，下一步，淳歙两地相关部门、单位以及摄影家协会，将继续保持良好的交流合作

态势，携手“为时代存照，为人民画像”，展现两地秀美的山川、厚重的人文和丰富的民俗文化，以及社会、经济、民生等方面取得的硕果。在此基础上，发挥双方合力，打通浙皖摄影线，为打造“名山、名湖、名城”摄影线路、繁荣两地摄影创作作出贡献，探索出摄影助推全域旅游发展的新途径。

当天，歙县代表团一行还到珍珠半岛参观了淳安博物馆、图书馆和新闻中心大楼。

流域现场施工忙 兴修水利战线长



记者 王建才

入秋以来，我县水利建设施工正酣。今年，水利部门共投入16000万元，对汾口镇武强溪、姜家镇郁川溪、咸坪六都源流域25.5公里展开综合治理。同时对全县10公里重要堤防和85公里农村河道进行治理加固。图为姜家镇郁川溪流域综合治理工程。

红十字会进高校 救护培训考证照

通讯员 徐富荣

11月14至17日，淳安县红十字会在浙江旅游职业学院千岛湖校区，采用集中与分散相结合的办法，开展了一次红十字救护员取证培训考试发证。242位高校学生经过理论与心肺复苏、创伤包扎的严格考试合格，分别获得了红十字救护员证。



市管盯紧小店“三无”食品

连日来，淳安市场监督管理局执法人员对临岐镇范围内的小食杂店进行了走访检查，主要检查农贸市场及校园周边的小食杂店。重点围绕小食杂店证照是否齐全，是否进行进货查验、保存票据，是否有销售“三无”、过期食品，是否存在消防安全隐患等内容进行检查，对发现的问题当场责令改正。

通讯员 姜国标 摄

“汪强名中医工作室”在姜家揭牌

记者 义永华 通讯员 李维维

日前，“汪强名中医工作室”在姜家镇正式揭牌。同时，县一医院医务人员为姜家镇老百姓开展了白内障筛查工作，边检查边宣教。据初步统计，共为350位居民进行了筛查，其中70多名需要手术。

汪强，主任中医师，淳安县名中医，从医35年。自2016年开始，汪强每周四前往姜家中心卫生院服务，目前已陆续接诊约5000人，让姜家群众在家门口就享受到了县级名医的服务，他也受到了姜家老百姓的信任和喜爱。

县一医院相关负责人表

示：“汪强名中医工作室”的揭牌，将有利于提升中医服务能力，从而更好地为广大基层群众提供优质的健康保障服务。同时，县一医院治未病中心也将借此机会进驻姜家中心卫生院，就中医适宜技术和PICC维护门诊开展指导。

通讯员 余明亭 记者 义永华

日前，瑶山乡的吴某喝酒后开着二轮摩托车去劝架，被交警拦下检查时，竟然还跟交警说我喝酒从来不开车，现场甚是滑稽。

原来事情是这样的，吴某在家吃中饭的时候突然接到岭后源村朋友的电话，称其和女朋友吵架很厉害，要求吴某去劝架。因朋友的姻缘是吴某充当“月老”牵线而成，接到电话后吴某想都没有想就开着自己的二轮摩托车往岭后源村赶去，未曾想在途中遇到了交警查酒驾。当交警告知他的行为属于醉酒后驾驶机动车时，吴某才恍然大悟：自己中午吃饭时是喝过酒的！

下姜首现“乡村版”无人售货摊

记者 唐家凯 通讯员 李晓鹏 徐丽敏

“双十一”购物狂欢节已然落下帷幕，枫树岭镇下姜村的土特产购物热潮却刚刚开始，在城市风靡的无人售货店，摇身一变成了下姜村民们增收致富的乡村售货摊。

日前，记者来到下姜廊桥广场，惊讶发现有两个小摊车，位置不大却被游客们围得满满当当。黄澄澄的桔子、高山地瓜干、南瓜干等摆放整齐的自家土货销售火爆，走近一看才发现，游客们自行挑选了土特产便打开

手机扫码付款，完全不需村民们“蹲点”售卖。

说起无人售货的缘由，下姜村民姜金娜不由打开了话匣子：“这可多亏了我们姜书记想出来的好点子，今年家里橘子是个丰收年，有了无人销售这个模式，自己和丈夫都不用把时间放在销售上了。”

原来由于夫妇两人都在葡萄园餐厅上班，丰收的橘子正愁没销路的事恰巧被党总支书记姜浩强路过听到。结合实际，姜浩强便提出将橘子摆在廊桥广场，同时把收款二维码印出来

放旁边，大家自己称自己付钱。“这能行吗？”姜金娜对此深表怀疑，可是还是架不住姜浩强再三动员，“你要是我输了，我出钱补给你。”姜浩强的承诺给姜金娜夫妇吃下了一颗“定心丸”。

不久，下姜村第一个无人售货摊出现在廊桥广场。第一天、第二天、第三天，姜金娜的手机支付宝进账声音响的频率越来越多。才短短五天，她的一百多斤橘子就销售一空。

老南瓜、地瓜干、红糖麻花、烘干鱼干、野生土蜂蜜等农家自产的地道

“土货”，纷纷搬上了无人售货摊的货架。“城里肯定买不到这样的土货，价格实惠的同时，还体验了无人自主式的售货模式，真想不到现在的农村也这么时髦了。”来自上海的吴女士笑着说道，千岛湖山好水好空气好，农家自产的地道特产当然要多买点。

下姜村负责人表示，推出无人售货摊，既是对广大游客消费者的信任，也是引导村民主动接受新鲜事物带来的便利，推动下姜的优质农产品更好更快走向市场，带动更多村民在自家门口增收致富，加快乡村振兴发展。