

兰溪将举办“吃在兰溪”微视频大赛

10月20日开始征集作品

记者 戚超

导报讯 记者昨天从相关部门了解到,为进一步宣传推广兰溪特色美食,扩大兰溪美食知名度,讲好兰溪美食故事,兰溪将举办以“吃在兰溪”为主题的微视频大赛。

据了解,本次活动由兰溪市委宣传部、市商务局、市融媒体中心联合主办。从10月20日开始,正式对外征集作品,至11月15日中午12时结束。作品拍摄题材可以是身边的兰溪美食

制作、美食展示、美食文化故事等,能够反映兰溪美食,与文化、生活密切联系,也可以以兰溪美食为基础进行创新,体现新意。作品内容要紧扣活动主题,积极向上,符合社会主义核心价值观,时长不限。在发布文字描述时,必须加上话题#吃在兰溪##第八届兰溪美食购物节#,并@2020 兰溪美食购物节。微视频以抖音APP与微信视频号两个平台发布为准。

在截止日期前,活动参与者将微视频页面截图及抖音号发送至市美食

办邮箱(lanximeishi@163.com),截图内容包括点赞数、转发数、评论数等,相关部门将根据参赛作品主题契合度、点赞数、转发数、评论数等因素,结合两个平台数据,选出一等奖2个、二等奖4个、三等奖6个,参与奖若干个,分别奖励奖金3000元/人、2000元/人、1000元/人和每人一张5元面值的美食节代金券。

颁奖环节将在第八届兰溪美食购物节启动仪式上进行。

中洲公园硫华菊开放

记者 姜一峰 通讯员 汪熙翔



金风送爽,秋意渐浓,还在寻觅秋日美景的市民朋友有福啦!眼下,兰溪市区中洲公园的硫华菊绽放得“热烈”,这一片37亩的硫华菊花海欢迎您的光临。硫华菊花海位于中洲公园中洲渔火、滨水广场一侧,面积达2.5万平方米。

“只许云天分野艳,不同梅李竞香尘”。昨天,记者在该公园滨水广场看到,顾盼摇曳的硫华菊开满视野,一阵风起,绵延起伏若海浪潮汐,满满的视觉冲击感。蓝天白云,三江绿水,再添这一抹温暖的秋日“橙黄”,视线恍若游走在色调浓郁的油画中,当下只愿沉醉流连。

硫华菊,菊科秋英属一年生草本植物,原产于墨西哥,在海拔1600米以下地区自然生长,是广泛栽培的园艺花卉。花身枝条热烈、生机勃勃,正如其花语——野性美。中洲公园工作人员告诉记者,为增进花与游人的互动性和亲密度,公园特地安排了专人进行绘图放样,尽可能在保持花海造型的基础上,开辟多条花丛小径,设置观赏空间,供前来游园的市民拍照留念。

今年秋天,除了硫华菊花海,该公园在全域布景上,以色彩层次丰富的花卉串联各景点,从浮桥口、木栈道、小环路延伸至兰花女广场,营造出“一路繁花相迎”的视觉效果。在花卉品种上,栽种了格兰菊、五星花、皇帝菊、海棠花等一批色彩鲜艳、造型优美的观赏性花卉,数量达到4万余株。在各区域路段节点处,以鲜花、特色小品及仿真景观树为元素,打造出富有个性的观赏性景观,再结合焕然一新的热门景点“荷兰风情”,为游客奉上了一本融汇花艺、绿意和创意的多彩“绘本”。

李渔堤绿道

李渔堤绿道作为三江六岸提升工程的重要一环,经过一年多的改造提升,原先荒草杂生的滩涂地,如今已变身成为绿意盎然的景观带,是市民休闲散步的好去处。

李渔堤全长1100米,共种植了20余种乔木和地被植物,绿化总面积达24200多平方米。

记者 徐宏飞/文 朱彦轩/摄

试探性重启旅游业 巴厘岛提供免费游套餐

据印度尼西亚旅游与创意经济部消息,印尼旅游部从10月7日起为4400名游客提供巴厘岛免费旅游套餐,在严格落实相关疫情限制措施的情况下试探性地重启巴厘岛旅游业。

巴厘岛旅游局局长伊·普图·阿斯塔瓦(I Putu Astawa)说,印尼年龄为18岁至50岁的社交媒体使用者均可参加这一项目,申请者所属的行业不限,但是粉丝数量越多,被巴厘岛旅

旅游局选中的机会越大。

阿斯塔瓦说,入选的游客可以免费获得巴厘岛主要旅游景点3天2夜的旅游套餐。这个计划将一直持续到11月27日,巴厘旅游局已经为这个项目准备了200亿印尼盾(约合135万美元)。

据阿斯塔瓦介绍,这一计划是印尼旅游部重启旅游业系列努力的一部分。通过给游客提供免费旅游套餐,

一方面可以通过社交媒体向全球宣传巴厘岛,另一方面可以发现巴厘岛景区现行疫情限制措施的不足之处,为巴厘岛旅游业的重启做准备。

巴厘岛是全球知名的旅游目的地,2019年印尼共吸引1610万人次的国际游客,到访巴厘岛的国际游客达到630万人次。巴厘岛旅游业受到疫情的影响,于今年4月份全面关闭。

据新华社

和田夜市香味浓

来到新疆和田,你一定会被当地的美食所俘获。在众多风物中,最能代表和田气息和味道的无疑是和田夜市。当夜幕降临,华灯初上,和田夜市开始热闹起来。人们三三两两来到夜市,一边悠闲地走着,一边尝着美食。

进入和田夜市后,烟火气扑面而来。从炭火烤熟的偌大鸵鸟蛋、鹅蛋,到飘着浓郁香气的烤全羊、面肺子,再到白案板上水灵的西瓜、甜瓜,和田夜市上的每一样美食,都格外诱人。

一进和田夜市,迎面传来各地口音的叫卖声、吆喝声,很是热闹。摊主一边招呼食客,一边还用手扇着烤全羊的香味。烤,是一种古老的烹饪方法。在和田夜市,每一样烤制品都散发着最原始的香味。

和田最独特的小吃当属烤蛋,尤其是烤鹅蛋。这些本来极不容易烤制的蛋,只因烤制它的人性情质朴安宁,才得以完整烤制出来。和田夜市上的烤蛋,基本都是放在撒了灰的炭火上慢慢烤。这是个技术活,需要耐

心和耐力。摊主要不停地翻动那些蛋,还要掌握好火候,否则那些蛋真的会在灰里“嘭嘭嘭”地炸开。

如果你以为这里只有新疆美食,那就大错特错了。这里有四川的麻辣烫,河南的烩面,陕西的油泼扯面,东北的铁板烧,还有长沙的臭豆腐。和田夜市既是和田美食的聚集地,也是全国美食的展览厅。

饅是和田夜市上最常见的美食,总是静默地摆放在很多摊位上。虽然静默,但那些饅无一例外地显露出一种朴素之美。吃饅的人,坐在摊子前,一边喝着酸奶或香茶,一边笑谈着。

烤羊肉串是和田夜市另一种寻常美食。来和田旅游观光的人,几乎都要来和田夜市上吃几串烤羊肉,之所以如此,是因为这里的摊主烤羊肉串手艺独特,并为此付出专注的情感。他们会选用最优质的羊肉、最上等的配料,使用最娴熟的技法。烤熟后的羊肉肉质鲜美,别具风味。

从地理角度看,从东南西北四个

方向都可以进入和田,这也使得这个挨着塔克拉玛干沙漠的地方,有了极大的包容性。我在和田夜市上流连时发现,粽子也是夜市的热销品。

和田粽子的吃法比较特别,具体来说,就是摊主们不仅在粽子中加入了酸奶,还加入了果脯。当你品尝时,摊主时不时还会给你添加白糖、蜂蜜、牛奶等,这样的吃法冰爽至极,令人分外难忘。

和田独特的自然环境养成了和田人忍耐、包容、爽直、乐观的胸怀,这种文化土壤一直浸润熏染着生息在这块土地上的人们。

这些年,无论春夏秋冬,和田夜市始终开放着,那一个个简单的摊位上,总是在上演这种场景:羊杂碎热气弥漫、羊肉串烟火缭绕,不同民族的人们围坐在摊前,吃啊、说啊、笑啊、乐啊。在这样融洽的氛围中,和田夜市已经不仅是一个集市,更像一个融会贯通、彰显和谐之美的城市会客厅。

安韵婷

民航局： 将动态调整 国际定期客运航班

昨天,中国民航局举行新闻发布会,介绍民航9月安全生产运行情况、十三五以来民航安全发展情况、十三五以来民航运输发展情况、十三五以来民航基础设施建设情况。运输司副司长商可佳指出,目前客运方面有105家航空公司(19家国内公司、86家外航)通航55个国家,将动态调整国际定期客运航班。

商可佳表示,目前在客运方面,共有105家航空公司(19家国内公司、86家外航)通航55个国家,每周计划执行290班左右。在货运方面,共有75家航空公司(18家国内公司、57家外航)通航44个国家,每周计划执行2100班左右。

下一步,民航局将根据国务院联防联控机制的部署和要求,在统筹疫情防控和社会发展的基础上,动态调整国际定期客运航班。此外,中外方如有复工复产复学项目等临时需求,可通过“快捷通道”机制或外交途径通过包机、临时航班等方式予以解决。

据人民网