

首席记者 潘勤勇/文 记者 庄颖昶/图



昨天上午 ,我市第二届郁金香旅游节开幕式暨瑞安旅游微电影开播仪式在雅林现代农业园举行 ,20多个品种、20万株各色郁金香吸引了不少市民前来一睹花容。

据悉 本届郁金香旅游节以 芬芳馥郁荷兰风 ,艳丽多姿郁金情 为主题 ,将稀有的黑色郁金香 夜皇后 、罕见的乳白色郁金香 干杯 、色彩斑斓的郁金香 火鸚鹉 、火红艳丽的郁金香 世界火 、粉嫩娇艳的郁金香 奥里斯 等20多个品种、20万株郁金香 ,通过品种搭配 ,花色组合 ,营造出成片的郁金香花海 ,其间配以荷兰大风车、罗马柱、亭廊桌椅、变形金刚等景观设施与卡通造型 ,以农业主题公园的形式 ,打造优美和谐的艺术景观。



据雅林现代农业园工作人员介绍 ,郁金香的花期在半个月左右 ,目前室外的郁金香已基本绽放。

活动当天还举行了《寻梦花岩》、《桐溪之恋》、《相约雅林》3部瑞安旅游微电影的开播仪式。该3部微电影以我市景区(点)为拍摄场地 ,融入感人的故事情节 ,寓情于景 ,情景结合 ,让观众在欣赏剧情的同时 ,饱览瑞安秀美风光。

市风景旅游管理局局长任武介绍 ,本届

郁金香旅游节融合现代农业、时尚文化等元素 ,是一次有益的尝试 ,活动将持续到3月20日。3部微电影计划将在电影院、瑞安旅游网等网络平台推广。同时 ,旅游节还有美食月、百对新人婚纱照免费拍摄、农产品展销等系列活动 ,在春节期间为市民提供一个休闲观光的好去处。

据悉 ,本届郁金香旅游节由市风景旅游管理局主办 ,浙江雅林园林有限公司、温州南越良都影视文化传媒有限公司承办。

形象不够可爱 不招人喜欢 蛇生肖 毛绒玩偶 销售遇冷

本报讯(记者 林长凯 实习生 颜听听/文 实习生 叶成/图)每到春节 ,孩子们喜欢的生肖毛绒玩偶都会热销 ,家里摆上一两个 ,也能给节日增添一些喜庆氛围。不过 ,今年的卡通蛇玩偶因为 形象问题 ,不怎么招人喜欢 ,颇受冷落。

日前 ,记者在瑞安商城一些毛绒玩具商品店看到 ,摊位上占据显著位置的仍旧是平日里常见的泰迪熊、嘻哈猴等毛绒玩具 ,而往年此时备受宠爱的生肖玩具却很少见。

兔年、龙年的时候 ,过年之前有很多顾客来买生肖图案的玩具给孩子玩。今年的毛绒玩具蛇摆在柜台上少人问津。摊主说 ,这可能是许多人潜意识里有点怕蛇 ,虽然蛇形玩偶上柜快一个月了 ,但销量一直不太好。不少顾客看了连连摆手 ,表示不敢在家里摆这么一条 巨型大蛇 。

在市区一家玩具店里 ,市民陈女士告诉记者 ,今年她不准准备买任何与蛇图案有关的玩具给孩子。我们一家都比较怕蛇 ,平时看动物世界 ,一有蛇的镜头 ,我们就立刻换台。陈女士说 ,这几天逛街 ,她也看到了一些蛇图案的玩具 ,虽然很多都已经把 蛇 拟人化 ,设计出了一个个胖乎乎的蛇娃娃、头戴官帽的蛇玩偶 ,但那盘绕着的身躯、吐着红红的芯子 ,看着还是感觉害怕 ,让人不想 引蛇入室 。

某玩具批发商行负责人郑永明说 ,和龙宝宝、兔娃娃不同 ,蛇给人冷漠、阴险的感觉 ,不符合人们过年时追求红火、喜庆的心理。记者在采访中了解到 ,不仅毛绒玩具蛇、蛇年生肖挂历销量缩水 ,甚至市内多家黄金首饰店的蛇生肖饰品销量也有下降。



本期推荐:黄鳝

达人教你挑

据了解 ,鳝鱼只能活宰 ,不能死后宰食。在菜市场内 ,摊贩大都将鳝鱼的头用一个长钉固定在小砧板上 ,用一把类似刻刀的工具从头至尾将鳝鱼划开 ,剔除鱼骨 ,制成鳝丝出售。

该如何挑选新鲜的鳝丝呢 ?在望江菜市场卖了多年鳝丝的黄先生向记者传授了一手。

鳝丝可通过 四看 鉴别。

一看鳝丝的血色。活鳝鱼加工成的鳝丝 ,其血液颜色应是鲜红色 ,若鳝丝有紫红的血水 ,那是死鳝加工的 ,不能吃。

二看积血形成。活鳝划出的鳝丝 ,肚内的血块呈条凝结状 ;反之 ,血块散开凝结则是死鳝鱼。

三看肉质粗细。活鳝加工成的鳝丝 ,肉质细腻有弹性 ;反之 ,肉质粗糙、缺乏弹性。

四看鳝丝皮色。活鳝加工的鳝丝 ,表皮黑中透亮 ,皮色光洁 ;死鳝鱼则略带灰 ,颜色偏暗。

大厨教你煮

东海大酒店行政主厨徐勤主推菜色 :手撕鳝鱼、盘香鳝鱼。

手撕鳝鱼 :鳝鱼洗杀干净 ,切段放开水锅中轻烫捞起 ,加入少量干生粉拌匀。锅内倒入油烧至70℃ ,把鳝鱼放入油中炸2分钟起锅 ,放入蒜末爆香 ,把炸好的鳝鱼倒入炒香 ,撒上椒盐、葱花起锅。

盘香鳝鱼 :先把鳝鱼放在茶水里过滤片刻 ,去污去腥 ,在锅里放入适量菜籽油 ,待油加热至发白时 ,放入姜末、大蒜头、葱白、辣椒等翻炒 ,再把活鳝鱼快速倒进锅 ,马上盖上锅盖 ,待鳝鱼颜色煎得发黄 ,开锅 ,倒入生粉、白糖、味精等事先调好的调味品 ,用文火慢烧 ,一直到汤汁将干未干时 ,加入绿色葱末 ,起锅盛盘。

专家教你吃

市人民医院营养门诊副主任医师戴福仁说 ,鳝鱼肉质鲜美 ,营养价值丰富 ,含有DHA和卵磷脂 ,是构成人体各器官组织细胞膜的主要成分 ,而且是脑细胞不可缺少的营养。

鳝鱼体内含有的特种物质 鳝鱼素 ,有清热解毒、凉血止痛、祛风消肿、润肠止血等功效 ,能降低血糖和调节血糖 ,对痔疮、糖尿病有较好的治疗作用 ,再加上脂肪含量极少 ,是糖尿病患者的理想食品。此外 ,鳝鱼含有丰富的维生素A ,能改善视力 ,促进皮肤的新陈代谢。

浓浓“蟹”意 “蟹王阁”大闸蟹“横行”春节礼品市场

春节即将来临 ,礼品销售市场也迎来黄金季节。一直以来 ,大家都习惯提着烟、酒、水果等传统礼品走亲访友 ,但近年来在瑞安掀起了一股礼送大闸蟹的时尚之风。据悉 ,蟹王阁 大闸蟹入驻瑞城后 ,凭着高品质、方便携带等特点 ,成为了不少市民馈赠亲友以及单位给员工发放福利的理想选择。

据 蟹王阁 大闸蟹瑞安店黄经理介绍 ,蟹王阁 养殖场坐落于闻名中外的阳澄湖畔 ,拥有养殖水面3000多亩。目前 ,蟹王阁 在北京、上海、浙江、江苏、四川等省市设有销售点 ,拥有全国100多

家连锁店。

昨日 ,记者在 蟹王阁 瑞安店看到 ,红火的生意让店内营业员倍感忙碌 ,一会儿有消费者拿着蟹券来领取大闸蟹 ,一会儿又有消费者打电话来预订蟹券。

蟹券的作用等于是 蟹王阁 帮您养着蟹 ,保证鲜活、正宗且品质优良 ,您想吃的时候凭蟹券来专卖店提取现货 ,或者可以打一个电话 ,我们给您送到家。可谓是一券在手 ,全国通用 ,免费送货 ,品蟹无忧 。 该店黄经理说。

一蟹上席百味淡 ,一位自称 蟹丝 的顾客张先生由衷地告诉记者 :吃了那么多螃蟹 ,蟹王阁 大闸蟹真不错 ,味道鲜美 ,回味悠长。蟹券存储方便 ,又不用担心变质 ,可以在需要的时候随时取蟹。

记者还在该店了解到 ,为满足消费者需要 ,蟹王阁 特意准备了多款高档礼盒装 ,且该店春节期间照常营业。该店负责人还承诺 ,凡在 蟹王阁 购买的大闸蟹蒸煮熟后 ,无黄膏的 ,一律包换 ,保证让顾客吃到正宗放心的阳澄湖大闸蟹。 (陈丹丹)



地址 :马鞍山路221号
(安阳派出所对面)
电话 :65001696