

杭州新春第一跑

开化跑团送出“开门红”

本报讯(通讯员 朱言)“既能强身健体,欣赏沿路的西湖风景,也能让更多人接触和了解‘开门红’品牌,我觉得这次活动特别有意义。”开化县农业农村局一个90后的小伙子笑着说。“我们刚才一路跑过来,好多游客都在说,你看‘开化龙顶’也来了!”

两年前,潮新闻携手西湖风景名胜共同打造“潮闻西湖全民健康跑暨‘西湖10公里’”品牌活动。2月16日上午7点,近900名跑友再次一起开启了杭州新春第一跑。

其中有一个特别的跑团——“钱江源开门红”跑团。这支由20余位开化县农业农村局干部组成的跑团,不仅为杭城市民带来了运动的激情,更带来了来自钱江源头的生态好茶——开化龙顶绿茶和“钱江源开门红”红茶,寓意新的一年事业生活“开门红”。

跑团成员们表示,希望通过这次活动,向杭城市民送上一杯好茶,更送上一份新年的祝福。

跑友们冲线后,纷纷来到现场的展台前品尝一杯热乎乎的红茶。“开化不是产绿茶吗,怎么也产红茶了?”“这个红茶回甘不错,再来一杯吧!”通过现场品尝,还有不少跑友直接在现场下了单,带回去送亲朋好友。

2025年,开化县在“三茶”统筹方面有了新的发展思路。开化县农业农村局局长陈琦表示,今年将重点推进“龙顶绿、开门红,红绿并进”的战略。接下来,开化县将与黄山市、休宁县、婺源县等地深化合作,共同提升“绿茶金三角”的品牌影响力,并计划举办第二届绿茶金三角斗茶赛,邀请全国茶叶爱好者共襄盛举。

在红茶方面,开化县将更加注重品牌授权和标准化生产,推出“钱江源开门红”



加工标准,进一步推动“钱江源开门红”品牌的规模化、品牌化和标准化发展,真正做到“打响一个品牌,带动一方产业,富裕一方经济”。

随着浙江春茶开采,春茶季到来,开化龙顶茶和“钱江源开门红”红茶也即将上市。由于今年气候较为特殊,升温较慢,开化茶叶预计将在2月底至3月初上市。开化县农业农村局相关负责人表示,欢迎广大茶叶爱好者来源头开化,品尝生态好茶,感受“一杯龙顶绿,万家

开门红”的美好寓意。

“钱江源开门红”跑团的亮相,不仅为西湖跑增添了别样的风采,更为杭城市民带来了来自钱江源头的新年祝福。开化龙顶茶与“钱江源开门红”红茶的结合,象征着红绿并进的美好愿景,也预示着新的一年,开化茶产业将迎来更加辉煌的发展。

好茶配好水。在现场,钱江源矿泉水也为跑友们带来了健康活力源泉,助力西湖跑“红动”春天。

春菜陆续上市 市民抢先品尝“春天的味道”

本报讯(记者 刘祺然 童亚文)尽管立春之后冷空气依旧活跃,但却没能阻挡各种春天时令菜“登”上市民餐桌的脚步。2月14日,记者在农贸市场走访时发现,春笋、马兰头、荠菜等春日鲜味已经陆续上市,为市民餐桌带来了新鲜的“春味”。

“本地马兰头,嫩得很,清炒、凉拌都可以,味道绝对鲜。”在县城吞滩农贸市场,摊主滕敬峰向顾客推销起了摊位新上的春菜。他告诉记者,近段时间不少顾客开始询问春菜,马兰头、春笋等时令春菜格外受欢迎,特别是春笋平均每日销量都在百余斤左右。

据了解,今年的新鲜春菜比往年上市更早,价格与去年同期基本持平,随着春菜产量的增加,价格也会上下浮动。正在挑选荠菜的市民余苏美告诉记者,春菜上市,春味渐浓,她想选购一些荠菜包饺子,感受一下春天的气息。

把春天炫嘴里,一口鲜一口嫩。“在我们店里推出了‘春菜’尝鲜系列美食,涵盖荠菜、马兰头、春笋、四季笋各种菜品,搭配各种食材,烹饪出更受欢迎的应季菜品。”县城城东一家餐饮店的老板徐建告诉记者,开化青蛭、清水鱼,加上本地春菜,这些都是外地游客来店里必点的



菜。

“接下来,天气将逐渐回暖,进入3月以后,将有更多露天种植的春菜品种陆续上线。”城北农贸市场蔬菜摊

主江春莲说,到了春暖花开的时候,市民菜篮子的春菜选择会更加多样,春菜的价格也将更加实惠。

春节过后 干洗店迎来洗衣旺季

本报讯(记者 刘祺然)春节长假过后,衣物的干洗服务也开始“热”了起来。连日来,记者走访了县城多家干洗店,发现前来干洗衣物的顾客明显增多,各家干洗店纷纷迎来了春节后的首个送洗高峰。

“这几天天气晴好,刚好将过年的外套送来清洗。”正在送洗衣物的市民朱女士告诉记者,洗衣店清洗设备专业,清洗质量有保障,还不用自己打理,比较省心。这两天,每家干洗店内的换洗衣服较多,衣架上晾着大量洗好的衣服,店内员工都在忙着打理清洗完成的各类衣

服。“年后这段时间,生意一直不错,每天基本都会收到100多件需要干洗的衣服。”江滨路上一家干洗店的员工告诉记者,过完年后一直到换季时节,是干洗行业最忙碌的时候,顾客通常都会把过年时穿的新衣服拿来干洗,以长、短款羽绒服居多。

“现在每天的工作量比年前要增长30%左右,但价格一直都保持不变。”江东中路一家干洗店的员工介绍,目前洗衣店清洗价格比较稳定,正常一件中长款羽绒服40至50元,而质量好的厚夹克、呢子上衣、长毛衣、羊毛衣等价格在30至90元不



等。洗衣店工作人员也提醒市民,在将衣物送去干洗前务必要检查口袋内是否留有首饰、手机、手表等贵重物品及现金。此外,最好能主动

告知衣物上的污迹来源并做好标记,查清衣物是否存在瑕疵、破损、脱线、钮扣脱落等情况。

开化新增2家
国家3A级旅游景区

本报讯(记者 开传)近日,衢州旅游景区质量等级评定委员会公布了最新一批国家AAA级旅游景区名单,开化县秀美仁宗坑景区、开化文化客厅2家景区榜上有名。

秀美仁宗坑景区位于开化县齐溪镇仁宗坑村,地处钱江源头西里线中段,距离黄衢南高速钱江源出口5公里。景区主要有自然生态景观(含大竹海、高山梯田景观、千年红豆杉、雾云尖观日台、猴子台、金鸡石等)、水域文化景观(含莲花溪、莲花溪漂流、朱将坑瀑布群、钟莲飞瀑、雾云飞瀑、龙井潭、升官潭、祈雨潭、仙人水等)、茶文化景观、历史遗存景观(宗祠古寺古道)、红色文化遗迹、地道美食等六大板块,是观光休闲、康体养生的好去处。

开化文化客厅位于开化芹江三桥西北侧,县文化艺术中心西南侧,始建于2018年,2023年7月1日正式对外开放。景区总占地面积50亩,建筑面积4.2万平方米,总投资4.87亿元,集博物馆、城市展览馆、青少年宫(科普中心)、文化馆、图书馆、档案馆为一体。

作为集中展现开化城市底蕴的重要窗口,文化客厅整体融入“根”的设计概念,提出以时间轴为“脉络”,以城市发展为“骨架”,以情感升腾为“灵魂”,形塑“万物生长”概念,并以“一场美丽开化的追梦之旅”为展示主线,通过“积淀梦想·孕育篇、谋划梦想·成长篇、实践梦想·创新篇、点亮梦想·奋进篇”四大主题篇章,串联六大场馆。

朱熹白腊肉
亮相央视

本报讯(记者 开传)继开化清水鱼、开化青蛭被央视挖掘后,2月15日晚,醉根山房酒店行政总厨丁小明带着朱熹白腊肉亮相中央广播电视总台CCTV-2、央视频播出的《中国美食大会》第四期节目。

节目中,丁小明凭借精湛的厨艺,将朱熹白腊肉的特点完美呈现。切成薄片的白腊肉,晶莹剔透,将其与青辣椒同炒,色彩鲜艳,香气扑鼻。咬上一口,肉质松软,肥而不腻,鲜辣可口,让人回味无穷。鲜辣诱人的白腊肉搭配开化龙顶,一道“龙顶白玉”助丁小明成功晋级《中国美食大会》(浙江篇)前六强!

据了解,每逢天气变冷,许多开化市民便会买上几条肋条肉,挂在房梁上或弄堂口,让其自然风干。这种自然方式,使得白腊肉既保留了猪肉的原汁原味,又形成了独特的口感香气。与其他腊肉不同,朱熹白腊肉不需腌制,不含亚硝酸盐,食用起来更加健康。