

2025年3月7日 星期五
农历乙巳年二月初八
今日四版
第5500期

桐庐县融媒体中心主办
http://www.tlnews.com.cn

今日桐庐

融媒热线：64281890



桐庐发布微信

天气预报 今天多云, 东北风3级, 气温3到12℃, 明天多云到晴, 东北风3级, 气温3到16℃。

推窗见景 卧春而居

我县民宿迎来“春日回暖”

本报讯(记者 王珊婷)随着天气转暖,徒步踏青、赏花赏景,亲密接触大自然成为不少消费者的假日首选。眼下,我县不少民宿正迎来“春日回暖”。

樵鹿栖迟民宿位于城南街道大丰村,面朝富春江,环境清幽。民宿内,亲子房温馨舒适,大床房宽敞明亮,每一间客房都经过精心设计。“近期民宿的入住率显著提升,周末常常是满房状态。”店长方桢涛说,上周末迎来了不少游客,这几天正精心复盘,谋划本周末新一轮的接待。

除了环境,樵鹿栖迟民宿还以其独具特色的餐饮服务吸引了众多食客。

香椿、草籽、春笋等时令菜已上新,“春日气息”俘获了不少食客的味蕾。“目前,餐厅的时令春菜很受欢迎,桐庐的江鲜也备受好评。”方桢涛表示,除了提供贴心的住宿和餐饮服务外,民宿还为游客准备了一系列优惠活动,在周末、节假日等推出非遗手作、美食制作等活动,供客人免费体验。

远离城市的喧嚣,寻一隅溢满田园气息的民宿,享受惬意的慢时光,这是乡村民宿特有的吸引力。在年初的“春游桐庐·时光正好”旅游推介会上,我县创新推出的大赏图景“七味春”,就包含“卧春居”主题场景,推荐了桐

庐的特色酒店和民宿,邀请游客春日来桐感受“推窗见景、卧春而居”的独特魅力。

大奇山脚下的一村一院民宿,依托当地自然资源和文化特色,打造了独具风格的民宿院落。立春、小满、芒种……以二十四节气命名的客房各具风格,既展现了传统文化的韵味,又融入了现代设计的舒适感。游客在这里不仅能感受到乡村的宁静与悠然,还能体验到如家般的温暖与亲切。休闲影音室、台球、天幕露营区等一应俱全,为游客提供了多样化的娱乐选择。“天气渐暖,随着赏春踏青游的热度上升,我们

对民宿的前景充满信心。”民宿负责人郑柳娟表示。

值得一提的是,依托自身良好的区位优势,一村一院民宿还有效链接了周边景区、农场,让乡村焕发出新生机。“除了提供舒适的住宿环境,我们也为游客提供周边景区、农场等旅游线路推荐,并组织踏青、采摘等农事体验活动,让客人深度体验乡村生活。”郑柳娟表示,清明节临近,民宿将适时推出桐庐特色米粿、清明粿等制作体验。

随着春日旅游热潮的持续升温,乡村民宿将为游客打造难忘的春日之旅,成为“春游桐庐”不可或缺的靓丽名片。

钹家食品：匠心制作 传承桐庐味道

次“翻缸”,待充分浸润后,一场美味蜕变就此开始。

去年11月,该基地正式投产运行,这家集腌酱类食材研发、生产、销售为一体的传统腌腊制品企业也开启了它全新的发展篇章。

“这里的绿水青山和清新空气,为我们的生产提供了得天独厚的自然条件。”公司创始人钹金军介绍,钹家食品不仅涵盖了酱香老鸭、风干老鸡等家禽系列,还有酱香仔排、风干咸肉、香肠等农家土猪(咸)肉制品以及桐庐特色点心系列。

“我们一直致力于挖掘桐庐本土最纯粹的味道。”钹金军说,公司每一款

产品的研发,都是对桐庐传统美食的致敬。比如酱鸭的制作,从食材的挑选到产品包装的设计,都充满本土特色,让消费者无论身处何地,都能通过公司产品,回味起桐庐的味道,唤起对家乡的美好记忆。

钹金军已在餐饮行业深耕30年,作为健康食品行业的坚守者与钹家腊味的创始人,他始终践行“保护自然生态、提倡简约生活”的理念,瞄准古法腌酱食材市场,希望通过推进有机耕作,回归本土食材,让消费者享受新鲜美味的同时,支持本地农业的发展。

“古法工艺是桐庐饮食文化的瑰宝,历经岁月沉淀,蕴含着先辈们的智

慧。”钹金军告诉记者,在工艺环节,公司大部分产品坚持采用人工腌制,虽然效率不及机器,但能更好保留老底子的风味。

对于公司未来的发展方向,钹家食品有自己清晰的目标与规划。区域代理、直营高端餐饮、品牌合作、电商直播……多元化的市场营销模式是钹家食品不断发展的有力支撑。

“我们有匠心制作的优质产品作为根基,仅3个月,销售额就突破了600万元。接下来,我们将充分利用多元化的市场渠道,走向更大的市场,将桐庐味道传播得更远。”钹金军表示。

(记者 程佳园)

春耕备耕“粮草”先行 保供稳需不误农时

本报讯(记者 金轶润)“春种一粒粟,秋收万颗子”。3月4日,一辆满载着化肥的运输车缓缓驶离县农资公司仓库,运往桐君街道、横村镇等地,为即将展开的春耕备耕工作做好“粮草”准备。

在该公司的大型仓库内,尿素、复合肥等农资堆叠如山,运输车辆往来不断,一派繁忙景象。“当前,农资需求开始上涨,我们在年前已做好储备,农资

供应较为充分。”县农资公司副总经理张初见表示,目前公司储备化肥1500余吨、农药及农膜45吨,基本能满足全县春耕备耕的需求。

张初见告诉记者,春节之后,公司最重要的工作就是做好农资配送和服务。截至2月底,已配送各类农资商品800多吨,以“点对点”直供模式,让化肥“零时差”抵达春耕一线。

在桐庐惠农种业有限公司,货架上

西瓜、甜瓜、水稻等种子种类繁多,不仅有耐旱抗病的新品种,也有深受农户信赖的“老口碑”品种。“由于去年夏季高温干旱,导致今年的水稻种子存在结构性紧张,为此,我们在春节前就加强了种子调运,根据农户需求提前备货,确保春耕不误农时。”惠农种业公司负责人章赛云介绍。

章赛云表示,为了让农户“买得放心、种得安心”,公司对所有种子均经

过发芽率、纯度三重检测,但价格则与去年持平。

此外,记者从县供销社了解到,截至2月底,我县共储备各类春耕化肥3586吨,其中应急储备量800吨;农药储备41吨,应急储备量3吨;农膜储备13.7吨。下一步,县供销社还将紧密结合春耕备耕的实际进展,持续动态调整储备计划,确保农用物资储备及时、数量充足。

春风送暖巾帼秀 共富路上展芳华

“妈妈的味道”厨娘技能大赛举行

本报讯(记者 姚思雯 通讯员 陈婷)在第115个三八国际劳动妇女节即将到来,3月5日上午,县妇联联合县农业农村局、县商务局举办第二届“‘妈妈的味道’·桐庐味道”厨娘技能培训、比拼活动,进一步提升民宿厨娘技艺水平,助力乡村女性就业创业。

“妈妈的味道”公益品牌致力于传承和弘扬传统美食文化,为民间巧手妇女搭建技能提升、就业创业的平

台。活动特邀县职业技术学校技能导师丁琳茜为参赛厨娘们进行赛前培训,讲解小笼包的制作技巧。从面团揉制到馅料调配,从捏制手法到蒸制火候,丁老师耐心细致、倾囊相授,厨娘们认真学习、积极互动,现场气氛热烈。大家纷纷表示,此次培训干货满满、受益匪浅,不仅掌握了小笼包的制作秘诀,更提升了自身的专业技能和信心。

“比赛正式开始!”随着裁判的一声令下,紧张的比拼环节正式开始。厨娘们手法娴熟,切、调、和、捏,每一步都从容不迫,不一会儿,一个个精致圆润的小笼包便呈现在了眼前。更有厨娘别出心裁,将小笼包与鲜花、水果等元素巧妙搭配,创意摆盘令人眼前一亮。

参赛选手李女士表示:“这次比赛不仅让我学到了实用技能,还结识

了很多姐妹,大家共同进步,感觉特别有意义!”另一位参赛选手王女士则表示:“通过这次比赛,让我更加坚定了要把‘妈妈的味道’传承下去的信心,希望以后能有更多机会参加这样的活动。”

接下来,县妇联将继续依托“三娘”培训平台,为广大妇女提供更多技能提升和展示的舞台,在推进共同富裕中贡献巾帼力量。

本周末 杭州马术中心精彩继续

市民游客可免费观赛

本报讯(记者 王珊婷)上周末,在杭州马术中心,和天气一样火热的2025年长三角马术联赛(桐庐站)顺利落幕,让我们领略到了马术运动的优雅与激情,为市民和游客带来了一场难忘的视觉盛宴。

本周末(3月8日至9日),杭州马术中心精彩继续,即将开启的杭州桐庐马术联赛积分赛第一站接续“马上精彩”,来自全国各地的500对人马组合再次为广大马术爱好者呈现高水平的马术盛宴。

本次杭州桐庐马术联赛积分赛重磅推出百万奖金池。积分赛全程分为3站,每一站都设有30万元奖金以及3万元礼品礼券奖励。此外,在每一站赛事的各个比赛级别里,排名前十二的骑手均可获得相应积分,三站的积分会统一汇总至全年总积分排行榜,待赛季收官时,骑手们将按照最终排名共同分享10万元年度积分榜奖金。

此次赛事为场地障碍赛,分设个人赛和团体赛,包括50cm、80cm、1.00m、1.10m、1.20m、1.30m等多个赛事级别。经验丰富的骑手、初露锋芒的新秀,都将在这场赛事中展现他们的风采。

值得一提的是,本次赛事实行免费观赛政策,零门槛的视觉盛宴,能够让更多人有机会近距离感受马术运动的魅力。赛事期间,现场还将设置桐庐汇生活市集,为赛事增添烟火气。

桐庐汽车城项目喜结金顶

一站式汽车商业综合体蓄势待发

本报讯(记者 孙梦佳/文 黄强/摄)昨日上午,桐庐汽车城项目喜结金顶。在项目建设现场,工人们正抓紧进行最后的收尾工作,确保后续施工稳步推进。

“桐庐汽车城项目于去年6月正式开工,目前主体结构已全面结顶。”项目负责人陈伟介绍,“接下来,我们将有序推进内部装修、暖通系统及水电安装等附属工程,确保按计划交付。”

桐庐汽车城项目由县交发集团投资建设,总投资约5.75亿元,规划占地约67亩,总建筑面积约10.5万平方米,其中地上建筑7.5万平方米、地下3万平方米。该项目毗邻

长深高速、环城南路、乔林路及龙潭路规划路段,距桐庐客运中心2公里、铁路桐庐站5公里,交通便捷,将为消费者出行和物流运输提供极大便利。

作为一个集汽车销售、服务、娱乐于一体的现代化商业综合体,桐庐汽车城以“汽车城+城市综合体”为核心,将打造一站式汽车服务生态圈,涵盖4S店、直营店、精品二手车、新能源汽车展示中心、汽车后市场、车管服务、金融保险、汽车主题文化、汽车休闲娱乐及网红打卡地等“十位一体”全链条汽车服务体系,真正构建“人·车·生活”一体化的消费服务环境。

