

CHENGSHI·CHENGSHI



簪花的风 还是吹到了平湖

文 倪雨伦 通讯员 纪亚干

日前,一组展现福建泉州蟳埔女传统服饰的簪花围照片在网上走红,吸引了不少游客前往打卡,福建泉州也因此迎来了一波旅游热。这种美丽的“头顶花园”早在汉代已经出现,汉代以后,簪花之俗在妇女中经久不衰,且所簪之花大多为时令鲜花。而在2008年,簪花围更是被列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

如今,簪花不仅带火了泉州,这股从泉州“吹”来的簪花潮流之风,终于吹到了小城平湖。连日来,诸如“簪花围 穿花衣 闲做半日渔家女”“一念簪花 一世无忧”等文案时常出现在平湖人的朋友圈里,配图更是生动精美,一张张明艳的脸庞加上鲜花的点缀,可谓人与春色不分伯仲。而这样美好的画面,不需要远赴泉州,它就藏在林埭镇祥中村里。

近日,记者来到林埭镇祥中村都家浜景区,近距离体验簪花的全过程,感受它的魅力所在。沿着河边的步道不断向前走,穿过竹林,越过连心桥,再走过一座木桥,最终在一个古色古香的

小院前停下脚步,木门半掩着,舒缓的音乐从屋内传来,这就是簪花目的地——三盃两盏茶室。推开木门,院子内红墙上的几个白色字体分外引人注目,“今生簪花 来世漂亮”,谁又能拒绝这样美好的祝愿呢?“簪花是传统头饰文化,和景区的宋韵文化十分契合,再加上簪花的寓意很好,特别在这个春天,很受游客喜欢,前段时间我们还举办了一场大型簪花活动,让更多游客可以就近体验簪花之美。”现场工作人员小徐说道。

据了解,泉州蟳埔女簪花围时,先将头发往脑后梳拢好,扎上红头绳,盘成近似圆形的发髻,中间横插上骨簪。接着戴上已经串好的不同颜色的鲜花或绢花,一圈一圈地缠在发髻上,一般三到四圈。再将边花、小花依次装饰,一个完整的簪花围才算完成。此外,所用的花有茉莉花、山茶花、玉兰花等,品种繁多,依季节变化而不同。“为了保证效果,我们将簪花围进行了改良,店里有制作完成的成品,游客只需选择喜欢的款式佩戴固定即可。”小

徐说。做了漂亮的簪花造型需要搭配什么服饰呢?记者发现,店内有成套的衣裙,大多为古风服饰,顾客可以根据喜好自由选择。“选择马面裙和明制云肩的顾客居多,颜色多为淡粉色、青白色等,目前店内有多套用于搭配造型的服饰,我们还在不断上新中。”小徐说。在妆容上,一般会推荐搭配珍珠花瓣、彩云、蝴蝶等彩绘效果,同时店内还提供项链、扇子、纸鸢等小配饰用于拍摄。

如有需要,游客还可以邀请摄影师跟拍写真。青砖黛瓦、碎石小道、亭台楼阁……祥中村宋韵集市本就是一个古色古香的文化街区,风雅的竹林,幽静的长廊,以及散落各处的古风店和街区小品建筑,都是拍照的好地方。游客头戴簪花,身着长裙,置身其中,移步换景间随手就能拍出绝美古风大片,一切妙不可言。

随着簪花之风愈演愈烈,“簪花公主”们飘逸的身影犹如一座“流动的花园”,为春日里的平湖更增添一抹艳丽的春色。



(部分图片由受访者提供)

林埭镇祥中村都家浜景区

簪花体验

99元/人

游船下午茶套餐(含簪花体验)

- 套餐一:188元(2-4人) 茶水一壶+水果小食8份

- 套餐二:218元(2-4人) 围炉煮茶+水果小食8份

非常时尚

美食 or 美景,这里都能满足你

记者 徐玉霞

对于高奢餐厅的距离感而言,人们更趋向于处在轻松愉悦氛围中,依旧保持着精致的仪式感。在吾悦广场的五楼,就有这么一家西餐厅,那就是蓝铂玛餐厅。

刚进入餐厅,你就能深陷一种舒适优雅的氛围里,仿佛有种魔力,带你随时进入自由悠闲的惬意中。坐在绿植环绕的餐位上,搭配上餐厅的美食,一份牛排一杯小酒……不出平湖,在这里也能感受到类似于度假的快乐。室内除了小桌、长桌,还有小包厢,提供私密的洽谈空间。除了室内的部分,它还有浪漫至极的空中花园。站在屋顶,可以360度观赏平湖市区的风景。想象一下,在春日的暖阳下,伴随着阵阵微风,在户外的空中花园享受属于自己的静谧时光,随手一拍就能出片。约上三五好友,在这里约会、聚餐,岂不乐哉!

据店长孟威介绍,该店自2018年开业以来,便以顾客的餐后实际反馈为准,不断更新菜品,提升菜品质量。目前,餐厅主打西餐和各式下午茶。有牛排、主菜、意面、披萨、小吃等不同种类,既可以单点,也可以选择2人或3人套餐,还有令人惊喜的家庭套餐。除此之外,还有围炉煮茶,提供冰糖雪梨茶、姜汁桂圆红枣茶、养颜玫瑰花茶等多样化的茶品。本次探店,记者选取了店内人气较高的几款单品,为大家做了详细的测评,接着往下看吧!

类别:牛排类 名称:烤战斧牛排 价格:198元
这款牛排颇受顾客欢迎,可谓是“镇店之宝”。其肉是澳洲进口的,取自整头牛最肥美的中肋,且每一头牛仅能取出8份,集瘦肉牛排、肋条肉、肋骨肉的综合口感。不仅如此,它还拥有极具辨识度的独特外观,形如战斧,因此得名。

伴随着“滋滋啦啦”的声音,还未上桌,便能远远嗅到牛肉经过炙烤所散发出的诱人肉香,

分分钟让你进入“战斗”状态,食欲大开。趁热切一块,再在精心调制的酱汁里蘸一蘸,轻咬一口,香气浓郁的肉汁便在嘴里炸开来,同时拥有眼肉的软嫩多汁和超越西冷牛排的韧劲,只能说一个字:“绝。”吃过后会让你唇齿留香,久久不能忘却。

类别:主菜类 名称:惠灵顿鸡肉卷 价格:68元
新鲜的美式培根裹着鲜嫩多汁的鸡腿肉,中间夹杂着西红柿、面包丁、菠菜等馅料。凑近一闻,焦香的烟熏培根香气已经蔓延进鸡腿肉里,菠菜的甜与西红柿的清香丝丝相扣,焦香味的芝士像是点睛之笔,在满嘴肉香中带来一丝清爽甜意,吃了几块后仍觉得意犹未尽。

据孟威介绍,吃过这道菜的顾客大部分都是给好评的。鸡腿肉中含有丰富的蛋白质,而且是提前用香料腌制好的,再与培根相融合,还有蔬菜经过烤制后,外表焦脆,内里柔软。几样不同种类食物的碰撞,吃起来口感十分丰富。

类别:意面类 名称:黑松露奶油意面 价格:58元
被誉为“地下的钻石”的黑松露,虽然它的外形不起眼,但它的香气却能让人沉醉,它的味道更是无与伦比,能给食物增添一种独特的魅力。因此,这是一次色香味俱全的极致享受,黑松露的独特香气,和浓郁的菌菇奶香搭配的口感,让人更加欲罢不能。

一上桌,你就能看到选用的意面种类是贝壳面,因为它空心的部分更容易裹住酱汁。超浓郁的酱汁紧紧地挂在每根意面上,黑松露的香气四溢,欧芹、甜椒丝等点缀其中。尝一口,你会发现奶油蘑菇味已经完全渗入意面。咀嚼间,鲜香滋味溢满整个口腔,让你的味蕾有丰富的体验,百般滋味信手拈来。

类别:披萨类 名称:泰国金榴莲芝香披萨 价格:68元

看这会爆出来的浓郁拉丝芝士,搭配上口感绵密的榴莲,两者在嘴里融合绽放。富有弹性的饼皮酥脆刚刚好,一口咬下去,满口留香。榴莲爱好者们一定不可以错过。

要说让这些披萨饼皮如此酥脆的原因,还是因为主厨每天一早就将意大利面粉、鸡蛋、牛奶等按配方比例揉搓成团,并让其自然恒温醒发,才让面团成长、升华,有了灵魂,烘烤后,即使冷却也富有弹性。发酵好的面团,在主厨手里按压拍打,时不时还会来个“飞饼”的动作。接着食材们该出场了,新鲜的金枕榴莲切块,捣成泥,然后将榴莲泥均匀地平铺上去,撒上准备好的芝士,再放入烤箱中,300摄氏度烤制8分钟左右,就可以新鲜出炉了。

类别:饮品类 名称:拿铁 价格:30元
精选哥伦比亚咖啡豆,经过研磨、萃取之后,倒入300毫升容量的宽口陶瓷杯中,再加上用牛奶打发的绵密奶泡,还有千层心、郁金香等不同形状的拉花。浅尝一口,会发现牛奶的味道会比较突出,但不突兀,咖啡的风味与牛奶完美融合,但又不会掩盖彼此的味道,口感相对比较醇厚。

甜藏在苦中,苦隐于甜中。因为牛奶占比比较多,降低了咖啡的浓度,所以,拿铁就成了大部分小伙伴第一次接触尝试的意式咖啡。可以说,这是一款老少皆宜的饮品。

寻味平湖



(图片由受访者提供)