

“五一”文博加码 假期余票充足

成都及周边多家博物馆“延时+上新”

延时开放、全新展览、特色活动……记者了解到,随着“五一”假期临近,成都及周边多家博物馆纷纷“上新”,为市民游客打造“文化黄金周”。从成都博物馆的“文物音乐会”到四川博物院的“吉祥图案特展”,每一场文化之旅都独具魅力,令人期待不已。

多家博物馆开启延时模式

为满足公众假期的参观需求,多家博物馆纷纷开启“延时模式”。四川博物院自4月27日起将闭馆时间延长至18:30,较平日增加1.5小时参观时长。成都博物馆则实施分时段弹性开放:5月1日、4日、5日开放至19:00,5月2日、3日更延长至20:30。目前假期5天余票充足,观众可以根据自身安排前往预约。

三星堆博物馆延续节假日传统,5月1日至5日开放时间调整为8:30-20:00,并特别在4月26日20:00通过官方渠道集中放票,方便游客提前规划行程,建议游客关注实时票务信息避免“跑空”。

展览上新不容错过

假期临近,已有多家博物馆“官宣”



“五一”假期,成都博物馆将推出多种活动,图为亲子家庭在成都博物馆参加活动。

新展展讯。4月27日,三星堆博物馆重开改造后的原综合馆,推出“布达拉宫——来自高原的世界文化遗产”特展。展览汇聚110套186件珍贵文物,串联起汉藏文明交流史。成都博物馆“锦城丝管:和合共鸣的音乐成都”特展进入收官阶段,将于5月5日闭展,观众可以抓紧时间前去参观。

四川博物院重磅新展“纹脉绵长——四川各民族文物上的吉祥图案特展”于5月1日对公众开放。作为中华优秀传统文化的重要载体,吉祥图案以织锦、银饰、漆器等130余件民族文物为载体,生动呈现羌族羊角纹、彝族火镰纹、藏族八宝纹等符号体系。展览通过对比清代彝族漆器与汉族刺绣中的牡丹纹样、解析羌族碉楼雕花

与藏族建筑彩绘的几何构图共性,揭示多民族纹饰在历史长河中相互借鉴融合的脉络。

活动、文创开启多重体验

除了观展外,这个假期在博物馆中还能获得哪些新奇体验?成都博物馆推出分众化活动矩阵:针对亲子家庭,“百技千工·匠心传承”工作坊提供蜀锦书签制作、古蜀民居拼搭等非遗体验;面向青少年的“探秘音乐之都”夜游活动,结合展厅导览与编钟声学实验,形成跨学科研学;5月5日“挑战雪山之巅”科普桌游,以垂直海拔迁徙为叙事线普及生态知识。传统艺术焕新呈现,皮影剧场《灵犀传说》融合李冰治水传说与数字动画技术,非遗传承人现场教授木偶操控技艺,实现“观演一体”的沉浸式体验。餐饮文创推陈出新,LOOP咖啡厅推出辣椒咖啡、青花椒慕斯等“新川式”创意饮食,三层文创区设置“经穴漆人”NPC互动游戏,将汉代医学智慧转化为情绪疗愈场景。

成都日报锦观新闻记者 王茹懿 受访单位供图

据《成都日报》

四月樱桃红满枝 采摘品鲜正当时

南充市融媒体中心记者 王治钦

微风吹遍乡间,樱桃红透枝头。4月24日,记者走访了解到,南充市多个樱桃种植基地迎来丰收季,晶莹剔透的“红宝石”缀满枝头,吸引众多市民前来体验采摘乐趣。



樱桃红透迎客来

南充市嘉陵区曲水镇群建村的万亩樱桃林里,红玛瑙般的果实与翠叶相映成趣,晶莹剔透的樱桃仿佛在向市民发出甜蜜的邀约,不少游客提着篮子穿梭在果树间采摘“尝鲜”。据当地农户介绍,当地樱桃品种优良、果实饱满多汁,甜中带酸。但受近期风雨影响,现树上存果量有所下降。建议市民选择中等大小、果柄青翠的鲜果,采摘时保留果柄可延长保鲜期。

“樱桃的赏味期很短,今年的樱桃采摘季将于本月底结束,想要来采摘的市民这几天要抓紧哟!”该镇相关负责人告诉记者,小小的樱桃已成为曲水镇的一张“甜蜜名片”。

高坪区江陵镇三房沟村有着“川东北樱桃第一村”的美誉,村内300余亩樱桃正值采摘期。一走进樱桃园区,放眼望去,一颗颗红润饱满的本地樱桃挂满了枝头,在阳光的照耀下,泛着诱人的光泽,颇有“一树樱桃带雨红”的美妙意境。空气中浮动清甜果香,更是让人垂涎欲滴。

“本周末采摘将进入尾声,错过又要等一年。”该村党总支书记郭朝辉介绍,得益于充足光照,这里的樱桃酸甜适口、汁水丰盈,吸引游客纷至沓来。今年樱桃上市时间相比往年略迟,赏味期仅有10天左右,这个周末将是今年最后采摘时段。

凤仪湾景区则主打现代农业体验,当前凤仪湾农场数字现代化种植有机果园的



▲曲水镇群建村万亩樱桃林里的樱桃熟了。

▲市民采摘的樱桃。

南充市融媒体中心记者 黄瑜亮 摄

30亩有机樱桃,朱砂红与黑珍珠两大品种竞相争艳。景区相关负责人透露,这两个品种的樱桃口感酸甜,比普通樱桃个头更大。

美食达人教你制作樱桃酱

北京安贞医院南充医院营养科副主任营养师陈显荣告诉记者,樱桃酸甜多汁、营养丰富,铁含量居水果之首,钾含量和抗氧化活性物含量也非常高。不过,新鲜樱桃需冷藏保存并于3日内食用,若是吃不完或者想延长品尝期,可尝试家庭自制樱桃酱。

市民李丹擅长制作樱桃酱,每年都会购置大量樱桃,亲手将其制成樱桃酱

食用。她告诉记者,樱桃去核后将果肉与白糖按2:1比例腌制2小时,文火熬煮后加柠檬汁提味,装瓶密封后冷藏可保存月余。

“樱桃本身水分充足,熬制的时候不需要添加一滴水。”李丹介绍,做好的樱桃酱可以搭配吐司、酸奶或冰淇淋等食用,保留春天的滋味,全家人都爱吃。

市民陈女士则分享了樱桃果脯的制作步骤:只需要将樱桃洗净用淡盐水浸泡,沥干水分后加入白糖拌匀静置30分钟,接着送入微波炉高火加热3分钟,倒出汤汁,重复加热步骤两次,待到汁水收干,美味的樱桃果脯就做好了。

据《南充晚报》