

游滨州

美编/组版:李冲 编辑:王茜茜 电话:13696307597



第一百一十三期

2015年11月12日 星期四



孙子故里
生态滨州



C08

产品单一,特色缺乏,旅客吸引力差

冬季冷旅游孤军奋战待春来

本报11月11日讯(记者 王茜茜) 冬季是个尴尬的时节,北方日渐变冷,不少市民蛰伏在家不愿出门,南方虽相对温暖,怎奈“假期额度不足”无法远行,不少旅行社直接进入“休眠期”,待春来。

秋季采摘游、赏红叶等主题特色旅游结束了,进入冬季,初雪未下,冷空气却阻止了市民出行的脚步。而且冬季旅游项目少,温泉游、滑雪游等产品又缺少特色,很难吸引游客,这样不少旅行社进入冬

季备受压力。“冬季可观赏游玩的地方都变少了,景色也相对单一了,像温泉游、滑雪游等项目各个城市都不缺少,对于市民来说也缺少了新意,很难吸引游客外出游玩。”一名旅行社工作人员说,“一到冬季,很多旅行社门店的生意就很难做。”

记者走访多家旅行社发现,不少旅行社门店内冷冷清清,无人问津,也有旅行社为了减少成本,店内不开灯、不开空调,甚至直接锁门休业。

然而也有不少旅行社纷纷推出了冬季旅游线路,比如华东游、海南游、云南游、泰国游等,琳琅满目的行程,有休闲游为主的,有美食民俗为主的,也有异国风情主题。记者了解到,相对而言,各家旅行社中咨询出国游的人数较多,冬季出国旅游,既能够错开旅游高峰,价格又比较实惠,而且冬季选择气候温暖的海岛游让市民更有“反季节”的享受。

“冬季不仅对于旅行社,

对于旅游目的地来说,也是进入了传统意义上的淡季,但是并不能一概而论。”不少旅行社的负责人提出,景区为了吸引游客推出不少特色活动和优惠活动,机票、酒店等价格也开始下降,旅行社纷纷也借助“双十一”等节日搞特价促销,积极宣传抓紧时机提前揽客,一定程度上也成为旅行市场竞争的热潮期。

无棣盐雕
又添一网上商城基地

本报11月11日讯(记者 王茜茜) 无棣盐雕又添一网上商城基地。近日,省级旅游商品研发基地之一无棣盐业公司开设的玉之雅盐雕工艺品官方直营店在中国工商银行融e购上商城正式上线。

当旅游产品遇上“互联网+”,远在天边也是近在眼前。无棣盐业公司于今年年初开始尝试网络销售业务,先后在淘宝网开设了4家官方直营店铺,所售产品涵盖了盐雕工艺品、康体盐、洗化盐、无棣土特产等。据了解,截至目前,4家网店已实现销售收入近百万元。

此次玉之雅盐雕工艺品官方直营店入驻工商银行融e购商城,共上线43款产品,包括历史名人、佛陀圣像、动植物、浮雕牌匾、笔筒等系列品种。此次成功入驻,无棣盐雕利用互联网+再次走到更多市民面前,为滨州旅游产品营销提供了机遇。

到滨州不可错过的美食旅游

现在,美食旅游已经成为一种潮流,“旅游+美食”,在旅游过程中品尝到美味食品,在美味中享受地方丰富而浓厚的饮食文化。到滨州来旅游,当然不能错过滨州具有地方特色的美食文化,辜负了这酝酿百年的珍馐。

片/陈东 文/本报记者 王茜茜 整理

惠民县魏集老汤驴肉:品历史醇香

民俗有言:天上龙肉,地上驴肉。色泽酱红,肉质酥烂醇香,味道鲜美可口,配合白芷、八角、肉蔻、丁香等十几味草药,急火攻三小时许,视肉肥瘦采取除油或添油。汤中仅剩一层薄油罩住热气不易蒸腾,再

将肉压入汤内,改用文火焖煮四五小时即可。

然而品驴肉,切不可忽视了这老汤。延续一百多年前的传统,用铁锅熬煮老汤和驴肉,因为铁锅做出来的驴肉好吃,而这锅老汤也一直保留下来,

日复一日地熬煮,掌握着火候,让老汤香气缭绕更味道醇厚。相传,魏集驴肉于南宋被推为惠民百味之冠,于同治时被钦点为宫廷御膳,光绪时被魏肇庆(魏氏家族第十代,惠民魏氏庄园的建造者)推为惠民名吃。



惠民县清河镇拌杜桥豆腐皮:筋道豆花香

惠民县清河镇杜桥豆腐皮已有100多年历史。改革开放之初是该村豆腐皮的“黄金时代”,家家户户磨起了豆子赶大集,杜桥成为闻名乡里的专业村。当时这豆腐皮用的是身边的徒骇河水,从选豆、浸泡、磨浆、煮浆、点卤、发制、压榨、揭皮、入味(调制),摊凉等十几道手工工序。要经过十几道手工工序。

现在的杜桥豆腐皮精选东北上等绿色优质大豆,采用本地独有的天然纯净黄河水,经选豆、浸泡、磨浆、煮浆、点卤、发制、压榨、揭皮、入味(调制),摊凉等十几道传统手工工序制作而成;“杜桥豆腐皮”采用独特的传统卤艺入味(调制)工序,使产品具有天然豆香、醇香可口、口感微甜、筋道独特的卤

汁风味。

而且有良好的保健功能,大豆富含最好的植物性优质蛋白质,含有8种人体必需的氨基酸,且富含脂肪、碳水化合物、B族维生素、维生素E、胡萝卜素、钙铁磷等元素,对于防治冠心病、高血压、动脉粥样硬化等疾病有很好的作用。



邹平孙大嫩酸浆豆腐:豆香滑嫩

“酸浆豆腐”的发源地是邹平县西董镇孙家峪村,用酸浆点豆腐是当地流传了上千年的豆腐加工方法,其本质上区别于盐卤豆腐和石膏豆腐,孙家菜做豆腐用的酸浆是老浆,做豆腐过程中盛出来的浆

水,放在一个专用缸内,由自身的乳酸菌发酵作用而变酸即为“酸浆”,用酸浆点制的豆腐叫做“酸浆豆腐”,做一次豆腐留一次酸浆,循环使用流传至今。可谓“原汤做原食”。

酸浆豆腐原料仅有黄豆

和水,是健康的绿色食品。其口感相对添加卤水或石膏的豆腐,更显滑嫩、豆香浓郁,无豆腥味儿,特别是能去除鱼肉等其他食材的异味。



沾化咸梭鱼馒头:一物香一物

说。

咸梭鱼就是现将打捞的梭鱼开膛破肚取出鱼肠子,对除去肠胃的梭鱼进行腌制,这种腌制后的梭鱼可以蒸着吃,炖着吃,煎炸着吃。

另外,沾化馒头也是一大名吃,俗称签字馒头。一根根

与筷子长短,外形犹如擀面杖,馒头软而有劲,香甜可口;好的签字馒头弯成圈,皮不裂肉不断。

沾化咸梭鱼和沾化馒头完美组合,一种咸而鲜,一种软而香,两种味道互补却不中和,保留了各自的本味。