

■身边旅游人

十年游一地，千遍不厌倦

当导游12年，她让重复的工作每天都有新意

文/片 本报记者 宋磊

12年当导游，每天重复同样的话

1986年出生的王秀允年纪并不大，却已经在导游员的岗位上工作了12年。2005年2月她和同学们一起来到刘公岛景区实习，因为学的是旅游专业，平时的积累加上实习期间的学习和好问，让王秀允在半年后以优异的表现被留下，从此成为一名专职的讲解员。

王秀允介绍说，在她工作的前十年里，她一直是在往返于刘公岛和岸上的轮渡上讲解的。“每天都要重复同样的话，做同样的动作和同样的表情。”王秀允说，但重复并不意味着麻木，虽然自己也会遇到工作上的瓶颈，但她总会想办法及时突破过去。

2014年下半年，已经工作9年的王秀允遇到了工作的瓶颈期，“有一段时间，每天重复作业让我觉得越来越没有激情，没有了挑战性。”王秀允说，“我就觉得自己是不是应该找点什么事情来做，正好2015年省里要举办第四届全省导游大赛，在单位的帮助和推荐下，我就报名参加，正好也刺激一下自己，来一次挑战。”

正是以全省导游大赛为契机，

在3月初刚刚结束的第五届山东省导游大赛的舞台上，威海刘公岛景区导游员王秀允现场表演了川剧变脸，赢得阵阵喝彩。当她节目表演完毕卸去面具后，全场观众更是惊诧不已，一向被认为是传男不传女的变脸绝活，竟被这个年纪轻轻的女导游学到了手。最终凭借精彩的表演和表现在比赛中，王秀允不但赢得了观众的掌声，还斩获了最佳导游词创作与讲解奖的单项奖。

►导游大赛中表演川剧变脸的王秀允。

机，王秀允进行了一次自我调节和挑战，成为了她工作的新起点，也让她意识到了自己工作中仍有许多不足和值得提升的地方。在她的不断加压和努力下，她在第四届全省导游大赛中斩获了二等奖，并在2016年再接再厉获得了威海市导游大赛的一等奖和“威海市三八红旗手”称号。

经常有人问王秀允，做了12年导游，你是否真正热爱这份工作？王秀允总是很坚定地回答说“是”。因为她觉得，每当她在刘公岛上眺望海的那边时，总有另一个她在注视着自己，“我不能让自己对自己失望。”她说，“虽然每天仍在重复，但每天的一切也都是新的，我会遇到不同的游客，不同的面孔，不同的目



光，我每次都会与游客一起，重新感受刘公岛的庄严和肃穆。”

现在的王秀允，在工作中，每天都会享受跟着轮渡徜徉在海面的时光，享受自己被游客认可时得到的赞许的目光。生活中，她享受着作为妻子和母亲的快乐，享受着陪伴家人的美好时光。

软磨硬泡拜师学 到川剧变脸绝活

3月1日，第五届山东省导游大赛在济南举行，颁奖典礼上，王秀允表演的川剧变脸节目吸引了足够的眼球。舞台上的王秀允，穿着几十斤重的行头，一招一式丝毫不输于专业

演员，伴随着音乐的跌宕起伏，她变换着各种面具。当她最后露出真面目时，真有一种巾帼不让须眉的气势，全场观众掌声如雷，满堂喝彩。

很多人都知道，川剧变脸这门绝活对人的各方面要求都极高，以前受祖辈遗训影响，一直是传男不传女，传内不传外。作为女儿身的王秀允，是如何学到这向来不传女的变脸绝活呢？

王秀允道出了其中的原委。她说：“参加威海市导游大赛是要求有才艺展示的。我第一次参加表演的是唱歌，也受到了评委的表扬。但不能每次参加比赛都要唱歌吧，总得呈现点不同的才艺才行。”也是出于机缘巧合，在参加2016年的

威海市导游大赛之前，王秀允遇到了一位川剧变脸的大师，就想到了拜师学艺。

王秀允不停地软磨硬泡，用一颗诚心打动了师傅，被收为关门弟子。王秀允并非第一个学川剧变脸的女弟子，据了解，现在为了将这门艺术延续下去，很多师傅已经早已开始收女弟子了。

从2015年下半年拜师开始，王秀允凭借自己的悟性和吃苦努力，很快把川剧变脸入门的东西先学会了，在单位年会和一些节庆上，王秀允都会露一手自己的变脸绝活。“更专业的东西还没有学透，以后还有机会慢慢学。”王秀允说，为了不生疏，每个月也都会拿出行头来练几次。

“其实第五届导游大赛上我表演得并不好。”王秀允道出了实情，“当时我没有取得好成绩，情绪上受到一定的影响，还是因为自己不够成熟吧，不管是比赛还是表演，都表现得太不尽如人意。”

不过，凭借不错的表现，王秀允最后还是拿到了最佳导游词创作与讲解的单项奖。“感谢单位给我提供的机会和平台，连续几年的以赛代训，丰富了我自己的阅历，也让我学到了许多带团导游身上优秀的东西。”王秀允说，她热爱导游这个工作，要把导游员当做终身事业。

去泰国，“吃”俺一“拳”

一部《泰囧》，让许多人对泰国充满了向往，丛林骑大象，山间玩漂流，对战泰拳高手，经历万人泼水节等充满异域风情的场景和体验，让泰国游一下子火了起来。第一次去泰国，与想象中不同，忍不住说上一说。

文/片 朱亚东

美食“泰”有味儿

吃惯了“油乎乎”的鲁菜，初到泰国饮食上确实有点不习惯，但吃上一两顿纯正的泰国餐，你就不能自拔了。泰国是一个临海的热带国家，水果、海鲜、蔬菜特别丰富，所以泰国菜的用料也主要以海鲜、水果和蔬菜为主。

酸和辣是泰国菜的第一大特色，泰国厨师用各式各样的配料如蒜头、虾酱、辣椒、酸柑之类的调味品在调味，煮出一锅锅酸溜溜、火辣辣的美味佳肴。泰国菜色彩鲜艳，红绿相间，眼观极佳，不管是新鲜蔬菜瓜果的艳丽清新，还是乌贼鱿鱼等众海鲜的肉感，都会让人看一眼就垂涎三尺。品尝美食时，最少不了一杯冰水或冰饮料，酸辣入胃，冰水入口，爽快至极。

泰国的正餐大都以一大碗米饭为主食，佐以一道或两

道咖喱料理、一份汤或一份生菜，用餐顺序没有讲究，随个人喜好。餐后点心通常是时令水果或用面粉、椰奶、棕榈糖做成的各式甜点。这里的水果西瓜、榴莲、菠萝、木瓜等品类特别多，而且很便宜。

品尝美食，不必选择高档的酒店，熙熙攘攘的夜市反而更热闹。夜市里的冬阴功(酸辣海鲜汤)、椰汁嫩鸡汤、咖喱鱼饼、绿咖喱鸡肉、芒果香饭等，都会满足你的



泰拳拜师

味蕾。鱼、虾、蟹都是各餐馆的杀手锏，什么炭烧蟹、炭烧虾、猪颈肉、咖喱蟹等等……总之泰国的海鲜是一定要吃的。

不学泰拳亏得慌

泰国除了以独特的文化和美丽的海滨风光吸引世界各地游客的目光以外，如今泰国游又增加一个新亮点：学泰拳。许多游客看中泰拳强身健体功效，千里迢迢来到这项运动的发源地拜师学艺。

每年三月中旬，泰拳的发源地阿育塔雅大城府都会举行泰拳拜师大会，来自世界各地的泰拳爱好者都会齐聚于此，举办向泰拳祖先致

敬的武术表演、手工艺品展示、泰拳文化展示等一系列的活动和仪式。据了解，泰拳界在收徒时，特别讲究学生的道德品质和身体素质，学拳者需经人介绍或推荐，并经过严格的测试，合格者才能够入馆。泰拳非常兴盛，在泰国有超过500家拳馆，注册拳手高达2万多人。在外人看来它一直是一项神秘且威力巨大的武术。

在芭堤雅hard rock酒店泰拳馆，教练给我们教授了泰拳技巧，练习泰拳是要注意使用四肢八体，出拳发力用肘使膝发力要流畅顺达。泰拳发力的精髓在于拳手利用身体的拧转，即脚的展转，髋部转动，将拳脚肘膝如同鞭子一样直甩而出，使出击速度更快，爆发力更大。泰国的拳馆非常多，旅行期间若能学上一学，也算不枉此行了。

来孙子故里 体验兵学文化

本报济南3月22日讯(记者 宋磊) 22日下午，滨州市惠民县旅游济南专场推介会在山东新闻大厦举行。本次推介会以“惠风入泉城·和畅游惠民”为主题，将密切滨州惠民与济南的旅游合作交流，实现共赢。

山东省旅发委副主任张明池在推介会上说，省旅发委高度重视惠民旅游业的发展，将魏集古堡小镇建设纳入了省旅发委重点工作，希望惠民县以供给侧结构性改革作为主线，以兵圣孙子文化的传承和发扬为重点，大力发展兵学文化、温泉文化、古城文化旅游。

近年来，济南市不断完善旅游设施，积极开拓医养结合、文化创意等新型消费旅游领域，旅游业获得蓬勃发展。

当前，惠民县委、县政府抢抓省委、省政府打造十大文化旅游目的地品牌和滨州市打造黄河三角洲生态休闲度假旅游目的地战略机遇，全力实施“旅游富民”战略。

据介绍，惠民充分发挥孙子故里兵学文化、古城文化、温泉文化、生态文化优势，打造了魏集古村落、圣豪丽景温泉、灵秀温泉滑雪场等旅游新业态，进一步提升了孙子兵法城、魏氏庄园、武定府衙、鑫诚现代农业科技园等景区品质，大力发展乡村、休闲和全域旅游，谋划了北有古城兵学体验、南有魏集古堡特色小镇、中有鑫诚农业、圣豪丽景温泉休闲养生的1-2日游精品线路，推动了惠民旅游业快速发展。