



双举头锅春参 鲜诱八国宾客

国际友人相聚“威海刺参会客厅”品参论参夸参

于新平/文 桑春磊/图



4月28日下午,位于市区统一路140号的双举海参店热闹非凡,来自多米尼加、印度尼西亚、尼日利亚、塞拉利昂、南苏丹、坦桑尼亚、乌拉圭和约旦等8个国家的30余名宾客乘车专程来此品鉴今年头一锅的威海春季野生刺参。由此,筹备已久的“威海刺参会客厅”在开门纳客的同时迎来了首批国际友人,大家相聚在一起品参、论参、夸参,其情真挚,其乐融融。此举是双举海参店由以往“走出去”发展为现今“请进来”的一大盛事。

据了解,这30余名宾客全部是由北京国际汉语研修学院承办的国家援外项目——“2018发展中国旅游官员汉语文化研修班”的学员,他们每个人汉语说得都“倍儿棒”。该学院于4月26日至29日专门

组织学员来威海参观考察,旨在通过交流,加强各国友人对近年来威海旅游业发展情况的了解,扩大威海市在发展中国家的知名度,进一步促进威海旅游业的蓬勃发展。

这些国际友人之所以专程来双举海参店品鉴海参,是他们了解到威海刺参闻名全球,而这家海参店属于“小店铺连着大世界”的典范,其所销售的威海野生刺参质量有保证,信誉特别好,不仅在业内业绩良好,而且走出了国门,可谓名声在外,广受信赖。

在1个多小时的活动中,现场宾客和双举海参员工们之间建立起了难舍的情谊,这些国际友人们纷纷表示,有机会一定还会再来威海,还会再来双举海参店,还会再来品尝地道的威海野生刺参!



品尝双举头锅春参后,宾客们同李双举总经理合影留念,共同为“威海刺参”点赞。



品尝地道的头锅野生春参后,宾客们对双举海参赞不绝口。



宾客们在店中仔细观察地道的“威海刺参”。



来自塞拉利昂的库莉女士同双举员工亲切握手,对双举头锅春参赞不绝口,对双举海参坚守诚信敬佩有加。



宾客们正在观看泡发后的双举头锅春参。



宾客们纷纷在“威海刺参”旗帜上签名留念。



来自多米尼加的工程师会计师高派罗先生(左二)询问双举海参店总经理李双举“你们是如何让威海刺参走出国门”时,李双举回答:“好多顾客拿我们出售的海参去化验,发现其不但没有抗生素,而且毫无药物残留,事实证明我们出售的威海刺参属于真正野生的,这是我们双举海参走出国门的基础所在!”他告诉高派罗,坚守诚信非常重要,倘若这个世界上连坚守诚信都会输,那他就彻底认输了。李双举的回答感动了图片中的这几位国际友人,他们非要单独同诚信的李双举合影留念。



“老板,这头锅春参有啥说道吗?”来自约旦的亚鑫(右三)“刨根问底”,“春天是自然界万物复苏,各种生物欣欣向荣的季节,也是人们备足精神准备一年工作的季节,而春季进补的首选——野生的双举春参更是经过冬眠后,吸足了阳气精华,肉膘更厚,胶原蛋白更丰富。”在场的双举海参店总经理李双举先生手端着一大盆野生头锅春参,细致入微地讲起了头锅春参的奥妙。他说,春天的海参肉特别厚,泡发出来就像一个大大胖子似的,而且每年都能在春参中发现不少海参王的踪影,那可是生长期近十年的海参,营养积累最丰富了。



“味道太鲜美啦!”“很有嚼头啊!”“中国美食No.1,威海刺参No.1!”来自尼日利亚的大卫先生一边品尝着这头锅春参,一边赞不绝口地发出由衷的感慨。



约旦亚鑫正在品尝双举头锅春参,她直呼:“味道妙不可言,也太有嚼头啦!”负责接待的一名双举员工告诉她:“这样的海参加工成纯干海参后,砸开断面在阳光下一照,镜子面似的。每年桃花盛开的时候,我们都会抓住时机大量收购,加工深海野生春参。”她在品尝一个后,经不住美味的诱惑还要在品尝一个。



来自南苏丹的杜瑾女士刚一下车就收到双举海参员工敬献的鲜花,露出了开心的笑容。



国际友人高兴地品尝双举头锅春参。

【相关链接】

“威海刺参会客厅”的由来

“威海刺参会客厅”是由威海知名海参品牌“双举海参”发起组织成立的,旨在宣传推介“威海刺参”品牌,为提升威海特产以及城市知名度贡献力量,为威海打造国际化城市加油助力。

“威海刺参会客厅”将定期邀请国际友人、文化名人、企业家、大学生等,通过参观考察、座谈研讨等形式,集中推介“威海刺参”品牌,请他们为“威海刺参”品牌打造出谋划策,提升“威海刺参”在国内外的影响力,助推“威海刺参”走向世界舞台。

“威海刺参会客厅”下一步活动,将邀请部分国内知名人士抑或国际友人,实地考察“威海刺参”的生产加工过程,向他们传授“威海刺参”的营养价值、食用方法等,并品尝海参槐树花包子、红烧肉炖海参等具有威海特色的海参菜品。期间将组织座谈会,请他们为“威海刺参”把脉支招,就如何提升国际影响力、如何进一步打开国外市场等方面展开交流,共同为做大做强“威海刺参”品牌建言献策。

于新平