

三亚年夜饭持续升温

见习记者 洪光越 本报记者 袁燕

一顿年夜饭享受的不仅是舌尖上的味蕾,更是家的味道。随着狗年春节的脚步声越来越近,市民与游客再忙也绕不开吃年夜饭这个话题。那么三亚年夜饭的预订情况怎样呢?2月12日,三亚日报记者实地走访城区和湾区多家餐馆酒楼和酒店发现,今年春节年夜饭预订持续升温,包厢更是一“间”难求,只剩大厅还有少量的余座。

年夜饭酒楼包厢最“抢手”

三亚日报记者在走访三亚城区多家餐馆酒楼后发现,七成以上的年夜饭都已预订出去。在湾区,各家酒店的年夜饭预订保守估计都超过五成。其中以包厢最为抢手,早早就被预订一空。

“我们包厢卡座共30间,前两天就被预订完了。”水晶宫酒楼东方店的梁总告诉三亚日报记者,客人在1月中旬就开始到店预订年夜饭,包厢抢手的主要原因是客人喜欢在私密的空间里享受和亲人团聚的感觉,其次是包厢和大厅的价位没有区别。

同为三亚老牌餐饮机构的益龙海鲜,今年的年夜饭都分出了三个时段,第一时段从中午12点至下午2点半,第二时段从下午3点至5点半,第三时段从下午6点至晚上9点。老板叶河清表示,年夜饭不设围桌套餐,客人届时临点,消费不限。在预订时,客人已经预知且接受了酒楼分时段的做法。“顾客都很理解,毕竟年夜饭的需求量太大了。”叶河清说。

据新开不久的江北菜馆的张副总经理介绍,他们菜馆主打粤菜,截至12日,包厢13间已订出11间,预



客人正在预订年夜饭。

订的客人大多是住在附近的北方游客,因为游客在预订年夜饭时会首选家乡菜。他表示,江北菜馆刚开业不久,推出年夜饭主要是为了长期打算。“年夜饭一年一次,价格过高就等于拒绝客人年后上门吃饭。”张副总经理说道。

商家注重餐饮和休闲结合

三亚日报记者走访发现,湾区酒店预订年夜饭的客人主要为该酒店住客,而酒店在准备年夜饭时,会根据不同人数推出2人套餐、4人套

餐和10人家庭套餐等,价位因套餐类型有所差别。

在年夜饭套餐上,各酒店倾力打造多款寓意吉祥的饕餮盛宴,如亚龙湾红树林度假酒店推出的“花开富贵宴”“锦绣前程宴”“龙凤呈祥宴”等新春美食,菜品数量多在10种以上,以此营造浓浓的过年氛围。在菜式名称上更是结合海南特色,推出“机不可失”的文昌鸡、“嘻哈欢笑”的大对虾等,让客人在享受美食之时也博个吉祥如意的好彩头。

住在海棠湾君悦酒店的王先生

说,以往逢年过节,除了吃就是喝,过完年都要胖上几斤,这次来三亚旅游,就是想换另一种方式过年,更多是倾向于休闲。“酒店春节期间有舞龙、包饺子比赛、攀岩等活动,感觉都蛮有趣的,也照顾到一家人的各自喜好。”王先生表示,现在人们的生活水平逐渐提高,消费观念也有所改变,更加喜欢健康快乐、无负担的过年方式。

市民多预订年后聚餐饭

在下洋田一家酒店里经营海南

“劳务+技术+分红”助农民增收致富 育才20户农户喜领工资拿分红

本报讯(记者 林志猛 见习记者 张慧敏)“今天领到4000多元,可以过个开开心心年啦!”2月14日下午,育才生态区马脚村村董健华高兴地从业农专业合作社协会会长黄文全手里接过蔬菜种植分红和劳务收益。与董健华一样,当天马脚村共20户农户领到2018年2月份的劳务工资及种植蔬菜的效益分红,共6万多元。

董健华告诉三亚日报记者,此次他拿到了4726.4元,母亲董海燕拿到了1860元蔬菜种植分红和劳务收益。“明天就是大年三十,这钱来得太及时了,能为家里购买些年货过个快乐的新年。”董海燕笑得合不拢嘴。

当天,育才全成果蔬合作社还为马脚村常年蔬菜基地20户农户发放1月份劳务收益和效益分红共6万多元,让村民过个开心吉祥年。

据了解,育才生态区马脚村属于典型的丘陵山地,有利于特色农业的发展,因为缺少技术以及机械化程度低等原因,农业产业规模难以扩大。当地村民种植水稻、瓜果仅能自给自足。2016年,由合作社与农户签订土地租赁和产品产销合作协议,农户可提供土地和投入劳动力作为收入来源,合作社与市南繁院合作,采取“产销研一体化”的发展模式,由市南繁院负责提供生产管理建设,保证农户收益。

目前,育才生态区马脚蔬菜基地总体规划400亩,种植各类蔬菜168亩,其中标准化种植示范基地108亩,主要以空心菜和地瓜叶为主打产品,另外大力发展马脚菜、树仔菜、苦苣菜等特色产品,帮助村民们走上致富之路,迈向小康生活。

南山景区捐款48万 共建新农村

本报讯(记者 胡拥军)2月9日,在2018“南山一家亲”迎春联欢活动上,三亚南山景区总裁关鹏代表南山向崖州区政府、南山村委会及景区周边的椰子园村、朗坎村、鸭仔塘等村庄共捐款48万元,用于新农村建设和乡村教育助学等工作。景区还为周边村庄100余户困难户送去大米、食用油等节日慰问品。

据介绍,南山景区已经连续13年举办“南山一家亲”系列新农村帮扶活动。关鹏表示,远亲不如近邻,建设“和谐南山、幸福南山”是南山景区新时代富民强山、长治久安的一项新常态发展战略。南山景区将持续融入全域旅游大格局中,提档升级,谋求新的发展。



蓝天上的年味

2月13日,在从海口飞往沈阳的CZ6727航班上,南航乘务人员用中国结、“福”字贴等装饰客舱,并向旅客赠送“瑞犬”玩偶,让旅客感受到浓浓的年味。

楚洪雨 摄

俄罗斯游客在三亚感受年味

本报讯(记者 杨洋)写春联、猜灯谜、剪窗花……春节来临,三亚街头巷尾弥漫着浓浓的年味。2月12日凌晨,三亚迎来了一批特殊的客人。一架从俄罗斯飞往三亚的航班落地后,航班上的国际友人前往三亚阳光广场必胜客餐厅与中国友人共度新春佳节。

2月12日凌晨,一架从俄罗斯飞往三亚的航班上,必胜客携

象征团圆吉阳如意的披萨,为远道而来的俄罗斯客人讲述中国春节文化,发红包、送福字,在云霄之上跟国际友人感受浓浓的春节气息,送上对新年的美好祝愿。

体验了空中春节,2月14日,三亚必胜客阳光广场餐厅装饰一新,用满满的年味迎接俄罗斯游客的到来。冯月是海南岛上的山东姑娘,也是一名传统文化爱好

者,在现场翻译的协助下,冯月绘声绘色地向俄罗斯客人分享中国的年文化。

既然过年,现场写副春联,祝福2018吉祥如意则成为活动最有仪式感的环节,来自中国硬笔书法协会的王蕾老师带着她的学生来到活动现场,挥毫泼墨,进行春联创作,这一民俗吸引了俄

国客人纷纷围观,跃跃欲试。娜斯佳是一位漂亮的俄国客

人,中文很好的她在老师的指导下,完成了人生中第一幅春联,娜斯佳非常忐忑但却无比好奇和惊喜,结束体验后,娜斯佳开心地告诉三亚日报记者:“四季如春的三亚是度假天堂,这次来旅行,恰巧遇上中国春节,写春联、剪窗花这些习俗都非常有趣,中国文化博大精深,春节更是传统文化集中表现的节日,我们很开心能在三亚过中国年”。

过大年 三亚酒店推饕餮盛宴迎宾客

本报讯(记者 胡拥军)农历春节是合家团圆,辞旧迎新的喜庆佳节,举家团聚的年夜饭无疑是重中之重。三亚日报记者在走访中获悉,三亚多家酒店已经精心准备好了饕餮盛宴,融合各种地道中西式佳肴,让广大游客和市民在三亚度过一个欢乐祥和、开心愉快的新春佳节。

大东海阳光银泰度假酒店推出多款不同价位的新春系列套餐,

由拥有多年烹饪经验的高级主厨亲自料理。套餐内每款菜品菜名都取意吉祥,传达对宾客美好的新春祝福。除了中餐厅的新春系列套餐之外,还推出极具特色的应节佳肴,荟萃东南亚美食,现场更有菲律宾乐队激情演绎世界流行乐章,为宾客们欢聚营造温馨氛围。

亚龙湾五号度假别墅酒店无处不在的东南亚风情给住店客人带来耳目一新的感觉。在这里,

除了能品尝到原汁原味的东南亚五国美食,还可体味“峇峇娘惹”的食品文化。“海南官府菜”是该酒店用各地最精粹的烹饪方式,烧制海南最地道的本土原料而成的经典美食,如猪手神仙肥鸡、炭火加积鸭煲、官家八宝辣饼等。

阳光豪生度假酒店的七喜喜庆中式年夜饭也将悉数喜庆登场,“财源滚滚来”海南特色鸡羊拼盘,“金龙报财源”虫草花炖

鸽子椰盅、“金银满堂屋”金瓜杂菌烩鱼肚等佳肴,可任由宾客选择。山海天万豪酒店推出的温泉之旅套餐、情侣套餐、潜水套餐、合家欢套餐等产品将让游客品尝到不同风味的美食,尽享春节黄金周浓浓的浓情惬意。

此外,海棠湾天房洲际、三亚湾铂尔曼、海韵、大东海文华东方、亚龙湾假日等酒店都推出饕餮盛宴,让游客一饱口福。

三亚春节期间部分道路交通管制 主要景区周边路段实行单向循环通行

本报讯(记者 苏隐墨)为缓解春节期间三亚主要旅游景区的交通压力,三亚市公安局交警支队将对三亚主要旅游景区周边道路实行单向循环通行管理,并对部分道路及路口实行交通管制。

南山景区一大小洞天景区

2月16日至21日,每天7时至17时,实行交通单向循环线路,G98高速公路崖城互通→G225国道→南天门路口→红塘(南山)互通→G98高速公路→崖城互通。交通管制路口和路段为G98高速红塘(南山)互通匝道口实行封闭管理,禁止一切车辆驶入红塘(南山)互通匝道;G225国道南天门路口至崖城互通路段,禁止一切车辆从G225国道南天门路口往南山、崖城方向通行。

天涯海角景区

天涯海角停车场、爱心大世界应急停车场达到饱和后,启动交通单向循环管理措施。单向循环路线以天涯海角景区大门为中心,G225国道天涯海角景区门口→三环路路口→天涯隧道→S84→西线高速公路口→天涯海角大门。

蜈支洲岛景区

蜈支洲岛单日游客承载极限量约1.5万人,当天售票达到极限或码头周边路网出现严重交通拥堵时,在通往蜈支洲岛景区的主要道路设置交通管制标识,尚未获取蜈支洲岛旅游门票的游客和车辆,敬请改期旅游,并按照交通管制标识通行。

亚龙湾景区

应急停车场设置在亚龙湾龙溪路亚龙湾会展中心旁。当亚龙湾龙溪路出现交通拥堵,启动龙海路东半段单向循环通行措施。

央视《健康之路》栏目 主讲嘉宾于康 三亚讲“走出吃的误区”

本报讯(见习记者 洪光越 记者 陈吉楚)春节来临之际,吃的话题又成为广大市民关注的热点。如何避免吃的误区?近日,央视《健康之路》栏目主讲嘉宾、营养专家于康受邀在三亚开讲,为市民游客送上新年的养生资讯与健康关怀。

民间存在很多关于吃的错误观点,甚至有人按网络上“食物相克”的菜谱来安排膳食,导致最后什么都不能吃,人也日渐消瘦,危及健康。于康在《走出吃的误区——常见营养热点问题及对策》的主题演讲中“辟谣”骨头汤、虾皮补钙,并给听众支招,喝牛奶才是最佳的补钙方式。因为牛奶中的钙,人体的吸收率在70%以上。而骨头含钙量低,且骨头中钙元素不易分解。

“最佳的运动方式是慢走。”在演讲中,于康以数据向听众表明,随着生活水平的提高,人们的患病率也在逐渐增高,主要的原因是缺乏运动与膳食不平衡。最简单有效的运动方式是每天慢走,慢走不仅能舒缓身心,而且有助于防止糖尿病等各类疾病的发生。“以前吃得很随便,没想到吃的学问这么深。”游客康女士对记者感慨道。

据了解,此次活动是由石药集团主办的祝贺海南建省30周年推出的献礼活动,共有4场,全部由各界权威医学专家担任主讲嘉宾,将在2-3月陆续为市民奉送最权威、生动的健康咨询。

启事

民302,男,年龄约60岁。该男子于2017年3月14日经三亚市慢性病防治中心鉴定为疑似精神病患者,由本站收治于海南省平山医院。该病人于2018年2月12日经医院抢救无效死亡。自公告30日内如无人认领,将按“三无”人员尸体处理。联系电话:0898-88384179。

三亚市救助管理站
2018年2月14日