

十一黄金周出游攻略·国内目的地



年轻人可以报名参加吗？当然可以！ 首趟华运号南中国专列报名超800人 10月10日报名截止 想参加的赶紧来



扫一扫

关注“浙江去哪玩”

这两周,浙江去哪玩微信后台粉丝们咨询最多的线路就是——“华运号”南下火车专列。截至昨天,10月首趟华运号南中国专列报名人数超800。

提到火车专列这种出游方式,有的人会问:成天坐火车上玩得好吗?但已经参加过的人则大呼“会上瘾”。

记者 张钱

年轻人也可以体验的专列游

我曾坐专列前往山西旅游,这种出行方式给我留下了极深印象。

同行的基本都是四五十岁以上的叔叔阿姨。他们有的是邻居,有的是闺蜜,有的是老同事,有的是广场舞小伙伴,但当我们一起上车后,就成了“一家人”,会帮忙端水、结伴拍照,唠唠家长里短。

有两位铁路部门退休的阿姨至今仍是我微信朋友圈好友,她们会分享近期的出游美图,遇到节假日我们互相会发信息祝福。这对于我这个一直喜欢独自旅行的年轻人而言,是一种温情。

前几天,微信后台有粉丝提问“年轻人可以报名参加吗?”

是的,可以。

专列虽是为中老年人量身定制,但对年轻人而言,也是一种不错的旅游体验。

专列到底怎么玩?

“八年来,我们一直专业从事中老年人出游专列,希望每位客人都能感受到我们的贴心服务。”在报名点忙活了十来天的旅行社工作人员小刘细心地向每一位咨询客人介绍:专列是经国家铁路总公司特批的全列卧铺火车,整趟专列除了工作人员外,全是参加旅游的中老年人,中途不用换火车,一票到底,以减少大家旅途中转的劳顿感。

截至目前,10月10日首发班已满员,10月20日仍可继续报名(以铁路局最终通知为准),报名截止时间为10月10日(若人员满额,将提前结束报名时间)。

最后提醒想要出行的您,务必看清以下几个注意事项,妥善安排出游计划。

关于行程

沿着金华、衢州一路南下,途经广州、深圳、珠海、香港、澳门、桂林、韶山等地。住宿多安排在三星级酒店双人标准间(含空调、彩电、热水、独立卫生间),珠海段为商务型酒店。用餐为7早11正餐,正餐港澳段七菜一汤,其他路段八菜一汤,十人一桌(不含列车上用餐,列车提供盒饭,需另付)。

关于价格

1780元是硬卧上铺价格,中铺2080元/人,下铺2380元/人,软卧3080元/人(四人一包厢,软卧仅限108位)。活动是整体打包价,除列车上用餐、港澳通行证办证费外,往返卧铺费、其他用餐、酒店、交通、景点、门票、低额保障险等费用都涵盖了。

70周岁以上退门票优惠100元/人,加200元可升级空调专列,加1000元可升级成港澳段纯玩。

关于CCTV

CCTV发现之旅《美丽中华行》也将全程报道旅程。此次活动的策划目的,是作为建党95周年的献礼,通过组织万名幸福老人港澳行,让更多人了解港澳、学习港澳、热爱港澳,进一步激发华夏儿女的中华情、爱国心。栏目组将会分区域、分批参与全程跟踪报道,大家有机会上央视呢!

关于赠礼

作为8周年感恩回馈,这次浙江去哪玩争取的礼物都是有保障的。由华运号提名,经各方严格考察和筛选,最终选择与专注老年用品、食品、器材生产和服务的好利琪商贸有限公司达成战略合作。

“好利琪商贸”作为此次活动赞助商及战略合作企业,礼品赠送环节会放在《旅游合同》中凸显。大家报名时请务必留下详细邮寄地址、联系人和联系方式。质量及售后服务由赞助商全权负责,旅行社会协助处理相关售后问题。

不论你选择什么价位,都可享受二选一套餐好礼。

套餐1(总价值1982元):定制肩部按摩仪+蚕丝被+老年多功能手环+血糖检测仪(含150元试纸);

套餐2(总价值1992元):多功能电饭煲+泰国乳胶枕+老年多功能手环+惊喜礼品。

礼品不折现,由商家负责统一配送。另送华运号大礼包(专属“中国梦”品质背包+旅游帽+专属“中国梦”纪念T恤衫+100元优惠券下次使用)。

怎么报名:

关注“浙江去哪玩”,发送关键词“华运号”,填写姓名、联系方式、几人出行即可。我们将有专人在2个工作日内与您联系。

报名时间:

即日起至10月10日止

咨询地点:

都市快报读者中心二楼(杭州体育场路218号)

咨询电话:

0571-56783933、56783867、18868719494(小李)、

13777575470(小刘)

全程活动质监电话:4008-228-114

本次活动由以下单位联合承办:

中国老年学学会老年旅游专业委员会

上海铁路国际旅行社(集团)有限公司 许可证号:L-SH-CJ00014

杭州华运国际旅行社有限公司 许可证号:L-ZJ02098

家天下国际旅行社有限公司杭州分公司许可证号:L-JX-CJ00036

香港信成(国际)旅游有限公司 香港特区许可证号:351835

秋天是吃东海梭子蟹的好季节 教你做一道海边地道鲜呛蟹

记者 诸芸

秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来。秋天是个吃螃蟹的季节。

休渔3个半月的东海就要开渔了。上周末,百舸争流,渔船纷纷出港,带回的将是满舱的海鲜。因为休渔而等待一个夏天的海鲜食客,也终于可以放开肚子,一品东海海鲜的美味了。

东海海鲜里,梭子蟹肯定能排上号,菊黄蟹肥,这话也同样适用于东海梭子蟹。

老渔民常说,天越冷,梭子蟹膏越肥。这是因为吃梭子蟹,也要讲究月份时节。所谓9月吃公蟹,贵在味美,肉质细嫩。这个时候,还是公蟹好吃。吃公蟹,主要是吃蟹黄,新鲜梭子蟹煮熟了,蟹肉可以一丝丝撕开来,吃在嘴里除了鲜味,还有一股弹性,带上一口蟹黄,满口都是醇香鲜美。如果喜欢吃蟹膏,那就要等到天气再冷一些,那时候的母蟹长膏,11月后膏黄满壳的梭子蟹开始多起来,那时候梭子蟹脂膏成块,肉质肥满,是另外一种风味。

国庆节到海边吃梭子蟹,还有一个原因是这个季节吃梭子蟹的性价比,比临

近过年来得高,梭子蟹价格也相对处于低位。赶上刚刚开渔,没准你还能尝到开渔前几网的海鲜。

除了看看海风吹吹海风,带着老人孩子在沙滩上建沙堡,吃一口地道的渔港梭子蟹,也是旅途的一件美事。

因为梭子蟹生活在东海水下100米水域里,离开海水后存活率并不高,渔民们从海里捕捞上梭子蟹后,要全面供氧供海水,在活水舱养着,不然梭子蟹只能存活3小时左右。但就算能存活,时间越长,梭子蟹也越瘦。所以梭子蟹离开海水时间越短,肉质就越肥美。

在海边渔港,常常能遇到渔船归港。在这里,如果你吃到刚从东海捕捞来的野生梭子蟹,就会发现这种梭子蟹肉质是养殖或冷冻梭子蟹完全不能比的。

我曾向多个老渔民请教判断餐桌上梭子蟹是否新鲜的办法。他们都提到过一招:无论梭子蟹蒸或煮,如果蟹肉以肉眼可见的程度丝丝分明,吃起来有弹性就表示是新鲜梭子蟹。如果肉糊成一团无法成丝,多半是死蟹或是濒临死亡的梭子蟹,肉质的嫩就会大打折扣。

这个季节,在浙江有两个地方的梭子蟹不错:一个是宁波的石浦镇,一个是舟山。在这两个地方,你可以体验到梭子蟹的各种吃法:梭子蟹炒年糕、清蒸梭子蟹、香蒸豆腐蟹、红烧梭子蟹、姜葱炒梭子蟹……如果你的肠胃能够适应生海鲜,还可以尝试一道“呛蟹”:用盐水和酒腌制的梭子蟹,蟹肉透明,腌制得好的绝对有滑糯鲜甜的口感。

做呛蟹法子很多,配比没有定制,都是海边人家凭经验琢磨出来的。我曾在一个老渔民家里尝到好吃的呛蟹,顺便把配方也打听来了——

先准备好生姜、大蒜、白糖、盐、白酒(不要用黄酒),再来1斤新鲜梭子蟹,切成蟹块。一般是一两盐、二两白糖,下白酒、生姜、蒜末,和蟹块拌在一起,不要兑水,马上能尝鲜。

