

门头沟区举办丰富多彩的“创城”主题宣传活动

本报讯 刘京 为进一步营造良好的“创城”氛围,带动旅游行业全体人员以实际行动积极参与全区“创城”工作,近日,门头沟区各旅游企业分别结合自身实际,以创建全国文明城区为契机,纷纷开展了丰富多彩的文明旅游主题宣传活动,展现了区旅游系统勇于担当、善于作为、甘于奉献的崇高精神风貌。

爨柏景区组织全体员工20余人开展了社会主义核心价值观主题宣讲活动,宣讲内容丰富、生动形象,使广大员工深刻领会社会主义核心价值观的内涵及要求,发扬了中华民族光荣传统,共同营造了文明和谐的社会氛围;戒台寺景区开展了文明

旅游志愿者服务活动,活动当天共接待游客咨询200余人;百花山景区开展了“保护垃圾 从我做起”环境保护活动,免费领取垃圾袋换取礼品200余份,进一步增强广大游客环保意识;潭柘寺景区开展了“我为创城,奉献力量”主题党员志愿服务和“文明旅游、从我做起”大拇指点赞

活动,发挥党员先锋模范作用,引导游人文明排队,尊老爱幼,爱护环境,为游客提供旅游咨询、排解困难等旅游服务100余次,发放宣传资料300余份;定都峰、妙峰山、珍珠湖等景区分别开展了以“创城”为主题的环境卫生大扫除活动,组织员工清理景区杂草,捡拾垃圾,改善景区旅游环境。

下一步,区旅游委将按照该区“创城”总体目标,积极动员组织各旅游企业开展形式多样的文明旅游宣传活动,不断提升游客及市民的文明程度,并严格落实“创城”指标和整改任务,认真抓好“创城”各项工作,全力以赴为该区“创城”工作保驾护航。

金海湖风景区

金海湖位于平谷区东南盘山脚下海子村,距平谷城区15公里,距北京城85公里,金海湖原是在1679年大地震中断裂出来的峡谷,后经过诸多改造形成了如今北京市的第三大水库,建于1985年。因公园北有大金山,南有海子村,故取名金海公园。

金海湖,原名海子水库,水库位于洵河流经山区的最后一段。这里湖面开阔,有近万亩水域。金海湖是北京地区水域面积最大的综合性水上娱乐场所,现为市级风景名胜区。金海湖三面环山,峰峦叠翠、风景秀丽,有湖光塔、金花公主墓、望海亭、锯齿崖等自然景观、人文景观数十处。金海湖水域宽阔、碧波万顷,是开展水上运动娱乐项目的理想之所。

古北水镇



古北水镇有着千年的历史,古朴、典雅、风景如画。鳞次栉比的房屋,青石板的老街,悠长的胡同,无不展现了北方民国时期的古镇风貌。水镇内河道密布,古老的汤河支流萦绕其间,古建、民宅依水而建,在清新空气、蓝天白云、绿水波涛、参天白杨的掩映之下,宛如一片鲜为人知的世外桃源。夜幕降临,精心规划的古镇泛光夜景超凡脱俗,冷峻中透出丝丝温馨,不论是构思的精巧还是气势宏大,都堪称国内首屈一指,是不容错过的美景。

在古北水镇,游客们不仅可以游览目前保持最完好的司马台长城,还可以在长城脚下参与体验感受当地独特的民情民俗:住进农家小院;徜徉在繁华的北方商业街;品尝烧肉馆等地道的北国美食和小吃;参观永顺染坊、镇远镖局、司马小烧、八旗会馆等众多古镇景点。

最美北京



国家大剧院

■ 寻访老字号

又一顺



在精英扎堆的北京城里,混迹半个多世纪,从开业之初就宾朋满座,绝非件易事。京城老字号“又一顺”做到了。

又一顺饭庄是北京著名的清真风味饭庄,创建于1948年8月8日。在又一顺创建之前,北京的清真餐馆中,东来顺以涮肉为代表称“东派”,西来顺以清真小炒为代表称“西派”,各以不同的特点独树一帜。又一顺饭庄将东派菜的爆、烤、涮和西派菜的美味、华贵小炒集于一店,自成一派,成为独具北京清真风味特色的菜系。

又一顺饭庄于2005年7月对内部环境进行了装修改造,经过装修改造之后又一顺饭庄的店堂环境焕然一新,优雅、舒适、干净、卫生。体现出了浓郁的伊斯兰特色。在黄寺大街上,又一顺的店面依然是伊斯兰的绿顶白墙。里面的装修是古朴的伊斯兰风格的地毯、桌椅、壁挂、字画、鹅黄的壁纸与镶嵌着金线的窗幔,再点缀上几盆翠绿的竹子,在大厅之中就嗅到了野外的气息,人工的华丽与自然的韵味巧妙地融合为一。目前的又一顺饭庄共有雅间6个,其中高档间2个,整个餐厅可同时接待300人用餐。又一顺饭庄一楼大厅可同时容纳150人用餐,每逢节日婚宴包桌者应接不暇。

2006年又一顺饭庄被国家商务部重新认定为“中华老字号”。

如今的又一顺,坐落于黄寺大街西口里,一楼大厅宽敞明亮,甬说普通的家庭小聚,就是几十桌的婚宴放在这里,照样极有气势;如果觉得一楼的敞亮太过宽余,那么二楼的小散座厅则为中、小型聚会提供了“私密”空间。而雅间中古朴的伊斯兰风格地毯、鹅黄的壁纸与镶嵌着金线的窗幔交相辉映,令一道道精美的菜肴未至,已经让宾客尽享其中。

又一顺饭庄开业后,无分“教内外”顾客,纷拥而至,以飨食又一顺菜为快,生意十分红火。一些社会名人常为座上客。西藏活佛班禅十世大师曾专程到又一顺用餐;溥杰先生为其题写“又一顺”横幅;1972年前总统尼克松访华在又一顺用餐;著名作家老舍先生的夫人胡洁青女士到又一顺后写下了“饭香菜美,三江客满意。桌洁杯净,四海人称心”的赞誉之词。原人大常委会副委员长许德珩在1985年亲自为又一顺题写了字号牌匾。

“一板一眼”地追寻老北京味儿菜肴足迹,传承62载,为京城百姓留下地道的经典一口,这就是又一顺饭庄的本色。就说这有点儿“家常”的醋熘苜蓿,经过大厨们的雕琢,经典如昔。又一顺的醋熘苜蓿,必须精选一岁龄的内蒙古小尾寒羊“磨裆”肉,羊的重量必须在七八十斤,而一只羊身上能选出入此菜的“磨裆”肉也就二斤左右。烹制时,除了提前入味,上浆后的滑炒,还得特别加上店里特制的鸡汤。又一顺的醋熘苜蓿,讲究汁靓菜香,一上桌,那醋熘苜蓿独有的诱人味儿扑面而来。食在口中,肉质软嫩,咸口儿微酸之中,透着一股独特鲜香之美。

又一顺的镇店名菜中有一道腰果虾球,用大虾的低脂肪配上有食疗作用的腰果。烹制之中,此菜要用精选的大虾肉,辅以腰果、黄瓜烹制而成。于盘中,虾肉外脆里嫩,鲜咸味道,腰果金黄脆香,将虾肉的鲜美提升到新的境界。

而像清炒鱼片、葱爆鹅肉等由店家不断推出的“食尚”新品,同样融汇着这家老字号名店烹饪技艺、饮食文化的精美、精华,诱人点食。