

端午小长假总结数据公布,衢州、绍兴省内文旅订单增长最快 杭州入选端午入境游十大目的地

本报记者 杨希林

6月10日,多个第三方平台出炉了端午小长假总结数据。据杭州城市大脑文旅系统数据分析,今年端午假期杭州接待外地游客350万人次左右,日均接待量116.7万人次,按可比口径同比增长8.6%。携程数据显示,杭州宋城、灵隐飞来峰景区、西湖游船、杭州野生动物世界、三潭印月是杭州最热门的景区;飞猪数据显示,杭州、湖州、嘉兴、舟山、金华等是浙江省内热门目的地城市。

衢州、绍兴成省内旅游目的地黑马 门票预订量比去年同期增长约八成

第三方平台飞猪数据显示,除了杭州、湖州、嘉兴等“传统”旅游热门目的地城市外,端午小长假衢州、绍兴门票预订量比去年同期增长约八成,也是省内城市文旅订单增速最快的城市。去哪儿平台大数据显示,长三角游客最爱去湖州安吉、舟山嵊泗和杭州桐庐度假。

哪些客源地的游客最爱来浙江度假?假期来浙江的主要客源地为:上海、苏州、北京、南京、无锡。而浙江游客最爱去上海、南京、苏州、北京等热门目的地城市旅游。飞猪数据同样显示,上海、江苏、广

东、四川是“端午”假期前往浙江旅游的热门客源地。

假期浙江最热门的景区有哪些?携程数据显示,最热门的景区基本都集中在杭州。这个假期大家爱去乡村户外度假游,杭州桐庐大奇山国家森林公园、杭州桐庐OMG心跳乐园、杭州宋城、灵隐飞来峰景区、千岛湖景区成假期最热门景区。

端午假期,民俗游主题特色的文旅产品格外火爆。途家数据显示,该平台上推出“龙舟”“端午”“香包”等玩法的民宿,搜索量环比其他民宿产品增长3倍,预订量同比增长五成。途家民宿数据显示,截至6月10日,端午节期间平台热门城市民宿预订量同比去年增六成,价格下降近三成。平台热度最高的十大城市为成都、北京、青岛、重庆、西安、秦皇岛、上海、杭州、长沙和广州。

杭州入选端午入境游十大目的地 出境游最爱日本、泰国、韩国等

“端午去曼谷机票才700多元,7月就得1000多元了,酒店也比暑假便宜两三成,端午顺便休年假出国玩不香么?”杭州人董先生,这个端午就连休了年假,去曼谷和普吉岛度假。

多个第三方平台数据显示,端午假期有许多游

客拼假跨境旅游。携程端午报告显示,小长假三天,海外租车自驾订单同比增长220%。由于假期时间短,出境游的主要目的地集中在日本、泰国、韩国、马来西亚、新加坡等短线国家。去哪儿平台显示,今年端午出发的国际机票量较去年端午增长了60%,端午国际酒店预订量较去年同期增长了50%。

飞猪数据显示,这个假期,出境自由行成热门出游方式,选择自由行的游客占总体的80%以上。截至6月10日,马来西亚的水下珊瑚观赏、韩国济州岛包车环岛、泰国曼谷乘船夜游等当地玩乐商品在端午假期销量靠前。同时,以“豪华”“高端”为关键词的跨境邮轮旅行商品销量在端午假期强劲增长,飞猪数据显示,国际邮轮商品预订量同比去年端午假期增长超14倍。

传统节日也成了外国游客深度了解中华文化的一扇窗,携程数据显示,小长假期间,该平台入境游订单量同比增长115%。来自美国、英国、澳大利亚、韩国和马来西亚的游客最多。杭州入选端午入境游十大热门目的地。同时,携程包车游业务还接到许多华侨客人“寻根问祖”与“非遗体验”的订单需求。

端午假期结束后,暑期出境游文旅产品预订高峰开始。去哪儿平台数据显示,截至目前,7月1日至8月31日出境游机票预订量比去年同期增长1.6倍,机票价格比去年同期下降两成左右。暑期十大热门国际目的地,目前为马来西亚、日本、泰国、美国、韩国、新加坡、澳大利亚、英国、印度尼西亚和加拿大。



西湖游船 视觉中国供图

体旺

三虾

的鲜的

虽然说河虾常有,但是带虾脑、虾籽的河虾却只有初夏的时候才有。入梅后,一碗精致的三虾面,是苏州人最为极致的吃虾方法。“杭州吃货”网友朵拉分享了自己的“手作版”。

三虾面是吃货才懂的初夏味道

小个的65元一斤,大的80元一斤,才吃罢端午的“五黄”,就到了吃虾的好时节。

初夏时节,雌虾进入产卵期,开始“抱籽”,特别适合用来做三虾面。懂吃的饕客,将虾仁剥出,虾头煮熟剔除虾脑,虾壳搓洗过滤出虾籽炒干烘熟,再把这三样炒成一盘浇头拌面吃。

三虾面是苏式面精工细作的代表作,上桌时面和浇头分开,搭配一些时令小菜,满满的仪式感。吃三虾面讲究现剥现炒现拌,要想吃到这碗面的灵魂,重点是要手快。“动作稍微慢一点,面条可能结块,虾也会腥。”挑起一筷子,一口下去,筋道的面条裹满了“三虾”的鲜美,正是这个季节该有的味道。

以杭州黄龙饭店苏面坊的三虾面为例,一份158元。这碗面“三虾汇聚”,珍贵之处除了在于不时不食,赏味期只在每年六七月份,制作过程繁琐,费时、费工、费力。

做一碗三虾面至少耗时半天

在杭州吃货的粉丝群里,网友“朵拉”分享了“手作版”三虾面,她说“那简直可以用繁杂无比来形容,没大半天时间根本做不出来”。

朵拉记下了她的制作过程,觉得这158元一碗

的三虾面不贵,该花还是得花啊。

买到的河虾要趁活冰镇,虾死了肉就会失去弹性。接下来最有仪式感的部分来了:把虾仁、虾脑、虾籽分别拆出,虾仁、虾籽要生拆,虾脑要熟拆。

经过一番流程设计,决定最先拆虾仁。把虾肉和虾仁分开,虾头放在一边,再把虾仁和带着虾籽的虾壳儿分开。河虾个头小,还有虾线,拆完虾仁,已经过去了一小时,整道菜进度条才走过10%。

用一点盐揉搓虾仁之后,放一点蛋清和生粉搅匀,放进冰箱冷藏。这个时候再来处理虾脑和虾籽。虾脑相对简单:放在锅里焯熟即可,讲究的话放一点葱姜去腥。

趁虾头在摊凉,这个时候赶紧处理虾籽。“本来以为剥虾仁是三虾面的难度巅峰,殊不知取虾籽才是‘大魔王’。这一步我是老老实实手取的,做完之后才看到网友‘艾格吃饱了’发的方子,建议用水淘法处理虾籽,省事太多,差点没气吐血。”

为了手温不影响河虾弹性,剥虾过程要反复把手浸泡在冰水里;取虾脑时,虾头又没有完全摊凉。手指一会儿冷一会儿热,百味杂陈……

最后就是炒制环节,经历了四小时的屏息凝神,一碗难度与成就感成正比的复制版三虾面上桌了。

怎么样?看了朵拉的制作过程,是不是觉得还是直接花158元去吃现成的比较划算?

本报记者 黄葆青



黄龙饭店苏面坊158元的三虾面