



又可以泡温泉啦 国御温泉恢复营业

本报讯(记者 马冬胜)根据现阶段疫情防控情况,位于石家庄市藁城区的国御温泉度假小镇于3月12日对温泉区、客房区、餐饮区(除自助餐外)全面恢复营业。游客可以通过“国御温泉”官方微信预订酒店客房、温泉及餐饮产品。

同时,国御温泉度假小镇对卡、票、券的延期使用情况进行了说明。对已售出或赠出的纸质票券(温泉门票、住房券、自助餐券等),由于小镇暂时关闭而导致超期的情况,有效期统一顺延66天,可持旧券进行使用;已办理温泉年卡/温泉半年卡/温泉季卡/家庭卡/次卡/温泉卡的会员,小镇将根据闭店天数,在恢复营业后按闭店天数顺延66天使用(已开卡的福泉卡会员同此政策)。

提醒:到小镇的宾客请配合工作人员测量体温、填写疫情防控表等;进入公共区域,请主动佩戴口罩并注意与他人保持适当距离;酒店设置上限接待量,为不耽误您的出行安排,请提前预订;对有感冒、发热、咳嗽、流涕、腹泻、高血压等其中之一症状和不适合泡温泉的客人,小镇不予接待。

王士珍旧居 成正定新晋热门景点

本报讯(记者 马冬胜)在古城正定,除了游览隆兴寺、荣国府、南城门等这些人们耳熟能详的著名景点,还有哪些必去的打卡地呢?今天,记者就给您推荐一处民国时期建筑的典型代表、重点文物保护单位——王士珍旧居。

王士珍(1861年—1930年),字聘卿,号冠儒,正定县牛家庄村人。他凭借过人的才智和卓越的政绩,曾任晚清陆军大臣、民国初期的陆军总长、参谋总长、国务总理等职,并获德威上将军称号,被誉为北洋“三杰之龙”,是正定近代史上著名的人物。

王士珍旧居坐落在正定城内西门里。原占地18余亩,房屋共计200多间,规模宏大,布局严谨。旧居分南北两个院落,路南是王氏双节祠,路北是王家大院。

王家大院建于1912年,为民国时期北方典型的四合院,总占地10102平方米。坐落在正定城内中山西路路北,原分东、中、西三路。每处院落自成体系,有方门、园门、角门相通。房基为青石墙体,磨砖对缝,青石台阶,院中方砖铺地,现仅存中路,为两进四合院,前有小巧玲珑的垂花门。院中有一株百年紫藤,枝蔓交融,每年初夏,紫色的花朵似祥云彩霞,生机勃勃,灿烂夺目。这是当年德国公使送给王士珍的礼物。原有两棵,东西对称,现仅存西边一棵。

王士珍旧居比较集中地体现了北方民居的建筑特点,是民国时期建筑的典型代表,具有较高的历史研究价值和社会人文价值。1982年11月13日,正定县人民政府将其列为重点文物保护单位。



更多资讯
请关注“乐游帮”

省会将新添一打卡地

龙泉古镇有望“五一”前后开门迎客

本报讯 近日,在位于石家庄市鹿泉区的龙泉古镇项目一期工程施工现场,机器轰鸣、挖掘机舞臂、吊塔回旋,一派繁忙景象。工人们头戴安全帽忙碌在各自的岗位上,他们分成搬砖、上瓦、外装等多个班组,利用春季利好天气,紧盯时间节点,争分夺秒,加紧施工,确保工程按计划进行。

龙泉古镇位于石家庄市槐安西路和山前大道交汇处,总规划占地面积为948亩,项目一期为118亩。按照国家5A级景区标准进行规划设计,总投资约27亿元,是集观光旅游、特色餐饮、休闲购物、科技游乐、文化主题酒店、影视基地等文化产业和旅游业态为一体,结合古建筑展示为主题的特色休闲国际旅游度假目的地。不久前,龙泉古镇项目一期被评选为2020年度河北省“十大文化产业项目”。

古镇的精髓在于古镇建设采用了30多年收集到的、有着上百年历史的成套老房、老门、砖雕、石雕与木雕等老物件,按照中式古建筑规制异地迁建,重组与复建而成一座大型明清、民国古建筑集群。其区域规划包含了明清文化街区、民国风情街区、影视拍摄基地、美食不夜街、文化主题酒店、高科技游乐、龙泉大戏台、古建筑艺术陈列馆、历史记忆陈列馆、研学基地、婚俗基地等23项特色内容。

龙泉古镇中央贯穿一条全长500多米、河面水

宽25米的极具江南风情的龙泉水街,上方横跨从乌镇远道而来的明清老石桥,桥街相连,咫尺往来。两侧古建筑的“一砖一瓦”体现对文化的传承和保护。亭台楼阁、青砖黛瓦,环境清幽,乌篷船划过老石桥,摇荡于“江南水乡”的河面上,船舫穿梭,仿佛置身于魂牵梦绕的“江南水乡”。

龙泉古镇文化主题酒店是以中国传统文化为主题的艺术典藏精品酒店,由明清文化主题的龙门客栈和民国文化主题的石太饭店组成。

龙泉古镇项目一期工程自开工以来,不断加快建设进度,项目在挖掘独有文化历史积淀的基础上,全力打造石家庄市鹿泉区又一个全新文化产业景区。

据龙泉古镇项目工程部经理姚春强介绍,现在项目施工人员将近400人,利用春暖花开的好季节,在保证做好环保、安全、消防以及疫情防控条件下,开足马力,加快项目建设。截至目前,龙泉古镇明清院落的施工已经全部完成。民国街民国建筑主体已经全部完成,目前正在加快进行古建外装工作。美食街已经完成整体工程的70%,正在做外管网和铺装工作。

据悉,龙泉古镇预计“五一”前后开门迎客,年接待游客能力超300万人次,将再现鹿泉昔日三省通衢旱码头的繁荣景象。

△公勺公筷 厉行节约 制止餐饮浪费

吃饭用公筷 剩饭打包带

本报讯(记者 马冬胜)石家庄的餐饮企业自2月22日开放堂食,至今已近一个月。各餐企公勺公筷落实情况如何?消费者是否践行“光盘行动”?近日,记者对此进行了探访。

在位于石家庄市四中路上的华文国际酒店,正值晚餐时分,记者看到,服务员在上每一道菜的同时,也会把一双公筷整齐摆放到每一道菜品的旁边,饭桌上的客人在夹取菜品时,会主动使用公筷。此外,酒店还为用餐的每一位顾客免费提供免洗消毒液等,既放心又贴心。

在位于槐中路石门公园对面的阿谷肥蛤饭店,因其烧烤、辣炒肥蛤等菜品既美味又极具特色而成为年轻人的美食打卡地。晚上6点以后,食客陆续光临。在一张大餐桌前,6位男士点了烤肉串、烤鸽子以

及辣炒肥蛤、香辣蟹等几道店里的招牌菜,最后又点了几份主食,由于菜品量比较大,吃到最后,餐桌上还剩了一半菜。其中一位食客主动向服务员要了打包饭盒,将剩下的菜分类打包带走。店里的负责人告诉记者,虽然店里来的顾客大多是年轻人,但是他们并不浪费食物,“特别是一些‘00后’,刚踏入社会,知道挣钱的辛苦,更懂得珍惜。”

此外,记者在一家星级酒店的自助餐厅看到,面对丰富多样的美食,顾客基本上都能做到勤拿少取不浪费。“记的以前吃自助餐,跟抢似的,每个盘子都盛得满满的,眼大肚小,最后吃不完,不得不浪费掉。现在,人们素质比以前提高了很多,这也跟生活水平的不断提高有关,现在人们更讲究吃得健康、吃得安全。”顾客李女士说道。

