

中国游客回归助力埃及旅游业加快复苏

□新华社记者 姚兵

5月1日清晨,著名的埃及吉萨金字塔群景区入口处,数十辆私家车和旅游巴士排起长龙,售票窗口挤满游客,景区停车场一位难求……

“又见到越来越多中国游客了,我非常开心,”埃及导游阿姆鲁·蒂蒂站在金字塔前告诉新华社记者,“新冠疫情期间,大部分导游都在家里,没有收入,现在情况越来越好。”

蒂蒂曾到中国留学,说一口流利中文,主要接待中国游客。“今年以来,我每天都很忙,基本每周都接待旅行团。尽管非常累,但我很高兴向中国游客介绍埃及文化。”蒂蒂说完,又忙着给游客讲解金字塔的历史。

来自中国广东的游客陈艺鑫5月1日一早抵达开罗后,就来到金字塔景区。

“我们这次是9天8晚行程,除了开罗游览金字塔和参观博物馆,还将前往南部的阿斯旺、卢克索以及红海边的胡尔加达。”陈艺鑫说,这是他自疫情暴发以来的首次出境游,选择埃及是出于对这个国家风景名胜充满好奇。

“(来埃及的)飞机上中国游客特别多,在这里不同的景点也见到很多中国人,感觉特别亲切。”他说。

这个“五一”假期,来自中国云南的游客徐苔林也选择来埃及旅游。她说:“一路上飞机座位都是满的,而且大部分都是中国旅客。”

“埃及也是文明古国,这一次选择这个国家,就是想探寻一下神秘的金字塔,”山西游客徐辰说,“我做了很多功课,这对孩子来说也是一次非常棒、非常神秘的探寻之旅。”

38岁的埃及导游阿巴斯·赛义德告诉记者,今年以来,中国游客回归埃及的势头十分强劲。“这不仅增加了埃及导游和其他旅游从业人员的收入,也促进了埃及旅游业发展。”

开罗一家旅行社的负责人艾哈迈德·福齐表示,中国有序恢复公民出境旅游后,埃及旅游业相关业务加快复苏。“中国将埃及列入首批试点恢复出境团队旅游目的地后,我们的生意越来越好了。”

为吸引更多游客,埃及旅游部门近期出台诸如落地签等一系列便利措施。

“当得知中国游客将重返埃及,我们



■5月1日,游客在埃及吉萨金字塔群景区游览。

新华社记者 隋先凯 摄

就开始各方面准备工作,以吸引更多中国游客,”埃及旅游促进局旅游办公室负责人穆罕默德·萨拉马日前接受新华社记者采访时表示,“最重要便利之一是落地签证。我相信,这将有力促进中国游客来埃

旅游。”

萨拉马表示,中国游客对埃及旅游业乃至经济至关重要,越来越多的埃及旅行社希望拓展中国游客业务。

(新华社开罗5月3日电)

@所有人 请收下这份全球烧烤地图

新华社北京5月3日电“五一”小长假,你吃烧烤了吗?随着淄博烧烤火遍全网,许多城市也掀起一股“烧烤热”。其实不止在中国,不少国家都有自己特色的烧烤文化。

——肯尼亚

Nyama choma是斯瓦希里语“烧烤”“烤肉”的意思,在肯尼亚和坦桑尼亚颇受欢迎。如果来东非旅游,一顿nyama choma绝对不容错过。

正宗肯尼亚烤肉多采用山羊肉,烤前一般只加盐和胡椒,现在也有更多融合做法,大厨们会先用洋葱、姜末、辣椒以及多种香料和柠檬汁混合腌制。

不同于山东淄博“烤炉、小饼、小葱蘸料”的“灵魂三件套”,nyama choma以大烤架明火烧烤居多,炭香十足,抑或用铁板炙烤,风味也很独特。吃的时候配菜丰俭由人,最经典的搭配是和蔬菜沙拉以及乌咖喱一同享用。东非人的主食之一乌咖喱是一种浓稠的玉米糊,端上桌时是一大块,样子类似中国的发糕。

——美国

美剧《纸牌屋》男主角吃烤猪肋排的剧情给人留下深刻印象,虽然现实中他常去的烧烤屋并不存在,不过烤猪肋排确实是深受美国人喜爱的烧烤类食物之一。

在美国首都华盛顿,有许多烧烤屋提供各类食材制作的烧烤或熏烤类美食,是当地人周末和节假日的热门去处。

——韩国

在韩国,猪肉、牛肉都是深受大众喜爱的烤肉品种。顾客就餐时按照肉的不同部位点单,具体可分为猪五花、猪颈肉、猪排骨、牛上脑、牛肋间肉、牛板腱、牛排骨等等,部位不同,价格也不同。韩国的烤肉大多以原味为主,但也有如猪排、牛排等会提前腌制入味。

韩国人吃烤肉,一般用两种蘸料,一种是包饭酱,味道比较浓郁;另一种是香油加盐,多用于搭配烤牛肉以凸显肉的原汁原味。吃的时候,韩国人习惯用生菜叶或紫苏叶把肉和蘸料包起来吃,有些人还会包上蒜片或青辣椒。

韩国人还喜欢吃烤牛肉内脏,主要是大肠、小肠、牛心、牛胃等。在海边城市,烤贝类也是人气非常高的特色饮食。

——土耳其

土耳其最大城市伊斯坦布尔有一条著名的步行街,街上最常见的店铺便是土耳其烤肉店。烧烤是土耳其人的主要饮食方式。在他们眼中,无物不可烤,无烤不成食。例如烤肉饼和阿达纳烤肉末圈,烤羊肋、鸡排、肉串,还有烤西红柿、青椒、洋葱,数不胜数。

著名的土耳其转烤是将一块块羊肉或鸡肉穿在铁杆子上,压紧压实,转着慢慢烤。烤熟了的肉用一把锋利的长条刀一片一片削下来,放在炒米饭上或饼上,再浇上特殊的番茄汁和橄榄油,光是看着就已令人垂涎。

——巴西

大名鼎鼎的巴西烤肉自然不能落下。和国内烤串喜欢撒孜然、辣椒粉不同,巴西人使用烤肉佐料简直可以用“吝啬”来形容:他们喜欢原汁原味、只放粗盐。有人形容说,巴西烤肉的精华就在于让人感受最纯粹的浓郁肉香,品味那种一口咬下去,外焦里嫩、肉汁四溢的风情。

巴西烤肉这种从“骨子里”溢出的浓香,一方面得益于新鲜优质的食材,另一方面则依靠对火候的精准把握。不同肉类的烘烤时间有所不同,这一切取决于大厨们世代相传的经验。

烤肉是门技术,吃肉是门学问。服务生一手拿着雪亮锋利的尖刀,一手举着半米多长的烤肉叉在餐桌间游走。顾客只需用手一指,服务生立刻手起刀落,麻利地削下一大块放入盘中,让人充分体验大口吃肉的快感。

——日本

烧烤也是日本饮食文化的重要组成部分。日文中“烧”即为烤,烧肉店遍布日本大街小巷。日式烤肉根据牛肉产地和等级不同,价格相差巨大,既有昂贵的A5级和牛铁板烧,也有价格低廉的烤肉自助。

想在日本撸串儿,记者首推“烧鸟”店,主打菜单是各种鸡串儿。每当夜幕降临,“烧鸟”店前总会排起长龙。虽然多数店铺面积不大且设备老旧,店内常常烟雾缭绕、人声鼎沸,却丝毫阻挡不了它们成为上班族放松心情、联络感情的社交好去处。

“没有什么是一顿烧烤解决不了的,如果有,就两顿!”从东非到北美,从中东到东亚,散落在城市角落的烧烤店在烟火氤氲中经久不衰。有人说,烧烤的烟火气让人眷恋,它承载着大多数平凡人的生活。想来正是那唇齿留香的大快朵颐,让人在忙碌一天后短暂忘却烦恼,给了烧烤一份不可或缺的独特魅力。

多国联手打击“暗网”贩毒 逮捕近300名嫌疑人

新华社北京5月3日电 美国和欧洲多国日前联手打击一个“暗网”毒品销售平台,逮捕近300名嫌疑人,并查获大量资金、毒品和武器。

据美联社2日报道,这项跨国打击行动由欧洲刑警组织牵头,最终在美国逮捕153名犯罪嫌疑人,在英国和德国分别逮捕55人和52人。在荷兰等国也有嫌疑人落网。

此次在至少9个国家和地区开展的一系列打击行动共查获相当于5080万欧元的现金和虚拟货币、850公斤毒品和117件武器。

欧洲刑警组织总干事凯瑟琳·德博勒说:“这次行动向‘暗网’犯罪分子释放了一个强烈信号:国际执法部门有能力、有手段找到你们,让你们为自己的违法活动付出代价,就算你们在‘暗网’上也躲不掉。” (杨舒怡)

孤独成美国“流行病” 危害不亚于每天吸烟15根

新华社微特稿 美国公共卫生局局长维韦克·穆尔蒂20日说,孤独是美国公共健康面临的新威胁,由此造成的健康隐患不亚于每天吸烟15根,面对面的人际交往不可替代。

公共卫生局当天发布的报告说,近半数美国成年人感觉孤独。调查显示,近几十年来,美国人与家庭成员、社区组织和宗教团体的交往逐渐减少,感到孤独的人越来越多。据美联社报道,过去60年来,美国“单人户”数量翻了一番。

新冠疫情暴发以来,这种状况进一步恶化。数据显示,2020年美国入平均每天与朋友相处20分钟,而近20年前,这一数据为60分钟。与其他年龄段相比,15岁至24岁青少年的孤独状况尤其严重。

美国公共卫生局报告说,孤独令死亡风险上升近30%,人际交往较少的人中风和心脏病发作风险更高。孤独还会增加患抑郁症、焦虑症和早发性痴呆症的风险。穆尔蒂说,与孤独相关的致死风险甚至超过肥胖,与日均吸烟15根相当。

穆尔蒂因此呼吁雇主、学校、技术企业和社区组织想办法让人们增加人际交往。一些人认为技术进步加剧了孤独问题。报告引用一项研究结果说,相比每天使用社交媒体不到30分钟的人群,每天使用社交媒体2小时甚至更多的人群感觉孤独的可能性会翻倍。穆尔蒂说,无论什么都不能取代面对面的人际交往。 (袁原)