

## 周末音乐汇人气高 精彩演出嗨翻全场

三亚年货节遇上周末音乐汇会擦出怎样 的火花? 1月31日晚,"在三亚 过大年"2024 三亚年货节主会场欢歌如海,大东海周末音乐 汇精彩上演,悠扬的旋律点亮了三亚夜空,上千 名市民、游客驻足观赏,全场座无虚席。

当晚7点半,大东海周末音乐汇在大东 海广场奏响,三亚市民、游客近距离观看"中 式古风"演出,欣赏音乐、舞蹈、曲艺等节目表 演,特色鲜明、风格各异的精品节目为市民游 客带来精彩的文化惠民盛宴。

音乐汇以激情活力的器乐合奏拉开了序 幕,带观众开启了一场激动人心的音乐之 旅。椰风艺术团带来的唢呐曲目《乡村来了 售货员》,吹出了人们对美好生活的向往;笛 子独奏《扬鞭催马运粮忙》诠释了丰年好景人 们幸福的忙碌时光……一首首经典歌曲让人 听了热血沸腾,久久不愿离去。

"音乐汇的表演质量很高,还不用门票。 这几天晚上我都会带孩子过来看,三亚年货

节活动办得非常好。"家住南边海的市民林先 生说。

据了解,大东海周末音乐汇自启动以来, 已成为相对固定的惠民文化活动。演出形式 丰富多样,表演者不设门槛,从专业音乐人、 高校音乐教师到本土歌手、草根音乐达人待, 通过一方小小的舞台,为三亚市民、游客呈现 了独一无二的文化盛宴。

不得不说,歌舞器乐"撞"上年货大集,是 古风演出与三亚年货市集的双向奔赴。在购 物之余,今年的三亚年货节主会场还为市民 游客准备了"文化大餐"。主会场活动的7天 时间里,将有7大主题之夜演出陆续亮相, "古风之夜""童趣之夜""非遗之夜""奇妙 之夜""音乐之夜""青春之夜""三亚之 夜"等7场演出内容丰富、形式多样,包含 民乐歌舞、非遗琼剧、器乐合奏等等, 让市 民和游客感受到三亚的独特魅力。

(南国都市报记者 沙晓峰)





扫码看视频



马鲛鱼向来是海南人年货的首选,海南 人春节吃马鲛鱼,象征着"年年有余",富贵吉 祥。连日来,"在三亚 过大年"2024三亚年 货节大东海主会场活动火热进行,周道绿色 精品年货展台带来的马鲛鱼、生蚝让众多游 客流连忘返,回味绵长。

"马鲛鱼是海南人过年除了鸡之外,最喜 欢的一道家宴。逢年过节吃马鲛鱼,更是一 种美好的寓意。" 周道绿色精品年货展台负 责人周径俊介绍,马鲛鱼是海南海鲜中的一 种高级鱼类,其肉质鲜嫩、味道鲜美。无论是 清蒸、红烧还是煎炸,马鲛鱼都能展现出其独 特的风味。无论是源于深海的海南马鲛鱼, 还是曲口生蚝等,现场都买都有各种优惠。

(南国都市报记者沙晓峰)

## 对联、灯笼、福字 "龙年"红火氛围拉满

无联不成春,有联春更浓。在中国传统文化 中,对联在春节期间扮演着重要角色。1月31日, "在三亚 过大年"2024三亚年货节主会场大东 海广场主通道两侧,对联、灯笼、福字等各式各样 的年节饰品已然摆在了最显眼的位置,年的"味 道"扑面而来,红红火火。

现场,市民游客们一边观摩,一边挑选自己心 仪物品。今年的对联、福字等年节饰品,无论在造 型还是包装上,处处凸显着"龙"年特有的元素,龙 年氛围感十足。

大吉大利的龙年对联、招财纳福的龙年福字、 喜气应景的龙年红包……从山东过来参加三亚年 货节展销的魏先生忙着张罗展位上的福字饰品, 他说,"从山东老家过来参加三亚年货节展销,希 望能多将带有恭喜发财、五福临门、新春快乐等祝 福的新款龙年福字售出。"

"春节快要到了,年味越来越浓,这是在三亚 年货节精心挑选的一副春联,准备回去贴在门上, 喜庆。"从河南郑州来三亚旅游的龚大爷一手提着 刚买的年货,一手拿着对联、福字,高高兴兴地满

据悉,"在三亚 过大年"2024三亚年货节由 海南省商务厅、海南省农垦投资控股集团有限公 司、三亚市人民政府指导,三亚市商务局主办,南 海网承办。此次年货节为期7天(1月27日-2月 2日,每天10:00-22:00),为市民游客提供一站 (南国都市报记者 林师堂) 式年货采购平台。



"龙元素"年节饰品受欢迎。记者 沙晓峰 摄

市民选购海南马鲛鱼等。记者 沙晓峰 摄

## 快递寄思念 年货先"回家"

年货,承载着美好祝福,映照着浓浓烟火气。2024 三亚年货节上,许多市民游客选购完年货后,直接打包 寄出。各色各样的年货,当天便从三亚启程,前往全国 各地。一箱箱标注"始发地三亚"的年货快递,寄出的不 仅是美味,更是思念和祝福。

1月27日,三亚年货节开幕当日,来自天津的刘女 士便在现场选购了4箱燕窝果和金煌芒,来到顺丰速运 展台,第一时间打包寄回家。4天后,刘女士收到了家人 发来的信息,水果已经全部收到,孩子们已经迫不及待 地尝了。和刘女士一样,许多市民游客选择在三亚年货 节现场寄递年货。"今年没办法回去过年了,特地来年货 节选购一些好东西,寄回家给老爸老妈。"在三亚工作的 胡先生说,因为工作,今年无法回老家和家人团圆,选购 一些年货寄给老人,是自己的心意,更是寄托了对他们 的思念。 (南国都市报记者 张宏波)

## 这道汤料好足 "海陆双鲜"完美搭配

俗话说,"宁可食无菜,不可食无汤。"年 夜饭上当然也少不了一碗汤。三亚国宴名 厨、三亚宝地农家大院厨师长谭成群就来分 享农家黑猪蹄炖刺鲍鱼皮汤。

谭成群对食材的选用要求极高,其中,农 家黑猪蹄炖刺鲍鱼皮汤中,猪蹄要求得是农 家土黑猪猪蹄,刺鲍鱼皮要求优质、饱满的。

怎么做?厨房里,谭成群往锅中倒入矿 泉水,加入胡椒粒、姜片,待水烧开后,倒入料 酒压腥提香,并放入剁好的猪蹄以及茗材、黄 豆、药材,用中火慢炖,汤水滚开后,又改小火 慢熬30-40分钟。最后加入刺鲍鱼皮、淮山 再炖个20分钟即可出炉。出锅后再加入少 许的枸杞、红枣。"海陆双鲜"的完美搭配将鲜 味层层锁住,让丰富的营养在汤汁中充分释 (南国都市报记者 胡丽齐)