

# 铁山旅游综合开发全面提速

## 半山酒店初步建成 有望元旦前喜迎游客

“

铁山国家森林公园，是达州中心城区的天然生态屏障，也是达城的绿色之“肺”。置身森林，观云海，听松涛，沐晚霞，呼吸清新自然的空气，令人神清气爽。近日，记者从市旅游局获悉，铁山旅游综合开发项目重点工程半山酒店已初步建成，有望在元旦前正式对外营业。



据工作人员介绍，半山酒店系省水电集团所属金翔置业独资兴建的集餐饮、旅游、会议、休闲娱乐为一体的精品度假酒店。该酒店置身铁山半山腰处，隐藏在茂密苍翠的松树丛林间，夏日绿树成荫，山风清爽宜人，是避暑纳凉的好去处。据了解，半山酒店占地面积约8500平米，由12套单体建筑环

绕，拥有别墅及套房42间，配套特色餐厅、会议室、露天游泳池等。

该酒店的建成，标志着铁山旅游综合开发项目已全面提速。铁山位于达州市西郊，距离市中心23公里，有森林面积4万余亩，拥有杨公庙、铁山关、钟观音、灯盏窝等14个大自然风景和历史遗迹，是川东北的避暑

游览胜地。2017年2月，达州市政府与能投集团签订了《铁山国家森林公园旅游综合开发框架协议和投资经营协议》。根据《协议》，能投水电集团将立足生态康养、休闲度假和城市游乐三大主题，对铁山项目进行统一规划、建设和运营。

□本报记者 张海涵

潮流风向标

时尚

旅游~汽车  
美食~娱乐

周刊

11

2018年10月12日

星期五

18982899765

□主编：戚劲松

□责编：张春华

# 旅游纪念品为何长了“同一张脸”

本应为旅游目的地独一无二的纪念名片，却以“同一张脸”出现在全国各地旅游景点，“同质化”“低端化”甚至“地摊化”，成为我国旅游纪念品市场的尴尬标签。记者近期在多地景区采访时发现，木梳、披肩、帽子、手串等成为多数景区的标配型“地方特产”，更有甚者，一块一模一样的丝帕，在杭州叫“杭绣”，去了苏州叫“苏绣”，到了四川成了“蜀绣”，在河南又称“卞绣”。

旅游纪念品高度同质化，确实是个普遍问题，甚至有人段子调侃，“到景区买旅游纪念品还不如去义乌，那里应有尽有”，“义乌人民出去旅游一定没啥意思吧，毕竟纪念品都是从你们那儿拿货的”。

旅游纪念品本应是某地特有的或特别著名的产品，富有当地的文化历史内涵，有些纪念品甚至只能在当地才能生产。然而，当成百上千个景区都在贩卖长了“同一张脸”的旅游纪念品时，谁还会认为值得购买、值得为“到此一游”留念？据说有人在四川旅游，竟买到了写有“少林寺纪念”的“特产”，如此忽悠手法实在是太低级了。

不同景区销售相同纪念品，从表面看，缘于那些纪念品缺乏创意。实质上，却是

因为景区纪念品以“钱”为本，而非以景区为本、以游客为本。

为追逐经济利益，他们纷纷通过工厂流水线，大批量生产“放之四海而皆准”的旅游纪念品，比如同样的刺绣手帕，就可以被冠上“杭绣”“苏绣”“蜀绣”“卞绣”；他们拼命节省成本而粗制滥造，生产出的旅游纪念品质量低劣，价格却畸高，反正购买旅游纪念品只是“一锤子买卖”，很少有回头客的。

为追逐经济利益，一些景区甚至“山寨”其他景区的纪念品，当作本地旅游纪念品予以大量生产和销售，加之有关部门对旅游纪念品版权保护不力，对盗版打击不够，更加导致诸多景区所售纪念品大同小异，即使不同景区相隔数千公里，但出售的景区纪念品却“不谋而合”。

有了强烈的利益驱动，景区旅游纪念品的地方特色、民族特色、文化与历史内涵等，又会有多少景区顾及？

旅游纪念品长“同一张脸”，不仅会让游客产生审美疲劳，且不利于推广各个景区的独特旅游价值。尤其是同质化、低端化、地摊化的旅游纪念品会大大拉低国人的旅游购物消费。据统计，旅游购物在欧

美国家占旅游收入的50%到60%，在亚洲发达国家占40%以上，而在我国目前只占28%，国内外游客对旅游商品的满意度可见一斑。

如何让旅游纪念品走出同质化怪圈？各景区要舍得投入人力财力，挖掘地域特色文化，搞旅游商品研发，打造离开本景区就买不到的特色纪念品。各地相关部门应针对地区文化挖掘、研发文创产品，加大人才培养力度。文化、版权保护等部门应注重旅游纪念品的知识产权保护，知识产权保护不到位，会影响旅游纪念品研发的积极性，也会拖累文创市场的发展。

（据北青网）



谭老太大闸蟹在第十七届中国西博会上展出

笔者从大竹县旅游局获悉，由大竹县指导培育的农旅特色产品——谭老太大闸蟹，正值10月丰收季，个头肥大、味道鲜美，现已对外发售。错过此季，只有等到明年的这个时候才能品尝。

## 大竹谭老太有机大闸蟹上市 错过要等一年

据悉，在距离大竹1个小时车程的地方，海拔近千米的铜锣山深处，藏着一个明珠一样的大安湖，这里水源洁净，四季怡人、树木葱茏，零工业污染，“山泉西施”谭老太就在这里养殖出美味且个头大的大闸蟹。大小不一的大闸蟹流水放养区错落有致地分布在湖上。这里的大闸蟹完全有机养殖，并于2018年1月获得有机认证证书。

广告 凑近大闸蟹就能闻到湖水独有的味道，

到手的大闸蟹全都龙精虎猛，这时候你解开绳子，它一定生龙活虎爬的比谁都快！

大闸蟹不需要很花哨的做法，直接“粗暴”地清蒸，才能最大限度地还原出蟹鲜味！蒸的时候记得将蟹翻身摆放，以免蟹黄、蟹膏流出，只需用大火蒸13分钟左右，揭盖瞬间，鲜味喷涌而出。出锅后对半分，蟹黄香气直往鼻腔里窜，每一口，都是鲜甜。（戚劲松）

