



秋游 倪路/摄

景区开始执行淡季门票价格 “银发族”出游正当时

□ 记者 董艳芬

在距离元旦小长假还有一个多月的当下,旅游业迎来全年最淡季节。不用受工作限制的老年人成了出游的主力军。随着天气的日渐转凉,相对温暖的南方就成了老人们集中选择的旅游目的地。

景区门票,开始执行淡季价

据了解,全国200多家5A、4A等知名景区门票开始陆续执行淡季价格。如新疆喀纳斯从10月16日开始,门票价格由185元调至90元,降价幅度达51%;西藏纳木错、布达拉宫门票价格将从11月1日起,分别由120元降至60元、200元降至100元,降价幅度达50%;九寨沟门票价格也将从11月16日起,由220元降至80元,降价幅度达64%;峨眉山门票价格将从12月15日起,由185元调整到110元,降价幅度达41%。

冬天的喀纳斯、布达拉宫、九寨沟等景区都是异常美丽的,对于久处南方的朋友们而言极具吸引力。而从11月中旬开始,我省包括天柱山、九华山等在内的山岳景点也将陆续开始执行淡季门票价格。

淡季出行,费用能节省30%以上

事实上,除了门票价格,从10月25日起,合肥新桥机场将开始执行冬春新航季,换季后,各航空公司开始促销,一大波“白菜价”机票正袭来。很多航线都有低至二三折的机票,部分航线的机票价格甚至低于高铁票价。

市场星报、安徽财经网记者了解到,随着多家航空公司加密广州、深圳航线,合肥新桥机场冬春航季中每天飞广州各有七八对航班,成为进入新桥机场客流量最大的航线。另外,合肥至厦门、海南等航线密度基本是每天5班以上。北部湾航空开通合肥-珠海-海口航班,合肥飞海口最低只需270元。

由于机票和住宿价格下降,旅行社多条线路报价均有下降。记者从省城多家旅行社了解到,由于当下正处在旅游淡季,出游费用较一般小长假期间能节省30%以上。

“银发族”成淡季出游“主力”

相比其他群体,中老年“银发族”成了淡季出游“主力军”。据了解,深秋独特的景色以及南方温暖的天气形成了对老人的独特吸引力。“以我们推出的出境海上邮轮产品为例,50岁以上的中老年人至少占游客总数的60%以上。”好之旅营销部负责人王欢欢告诉记者。

记者了解到,不少旅行社每年都会在金秋时节推出了为老年人特别设计的团队出游产品。与普通的产品相比,行程相对松散,购物等安排也相应减少,一些团队还会安排随行的医生,以便在出游中更好地照顾老人。



秋色 倪路/摄

征稿启事

如果你热爱旅游,如果你喜欢边走边记,边走边摄,欢迎来稿,跟大家分享你旅游的故事和感悟。文字和照片均可。

投稿邮箱:xxss15@163.com。

淮南东辰生态园AAA景区授牌庆典暨首届“创大杯”新闻工作者垂钓比赛颁奖



昨日,位于淮南潘集区的东辰生态园被授予国家AAA景区称号。这里曾经是经过30年煤矿开采而形成的塌陷区,如今却成为了绿树成荫、群鸟飞翔的生态园区,也成为了采煤塌陷区生态治理的样本。 记者 李超钰 文/图

边走边看 | BIANZOUBIANKAN

品味湘西凤凰社饭

□ 一叶

踏着青石板路,登上吊脚楼,漫步古渡口,我对乡土文学大师沈从文笔下流淌着的湘西凤凰有了深切的感受。

在凤凰古镇,不仅能欣赏到古城灵秀的山光水色,更能触摸到小城历经沧桑后的深厚文化底蕴。这些浓郁的民族特色、地域特色及饮食文化,给如梦似幻的凤凰城平添了神秘色彩,让人深深眷恋。

行走凤凰,沅江两岸长长的小吃摊上的酸汤鱼、血粑鸭、社饭、姜糖、酸菜、米粉、牛肝菌炒腊肉等美食让人唇齿留香,常常赢得游客的交口称赞。

而我最喜欢的却是蒿香社饭,红的腊肉、绿的蒿菜,每一粒米饭都泛着油光,晶莹剔透,清目爽口。低眉之间,一股奇特美妙的清香滋味扑鼻而来,沁人心脾,勾起了满嘴食欲,由不得你不快快地夹上一口撮往嘴里,细细地品尝,顿觉柔软而浓郁,美味至极。

凤凰人十分看重“过社”。社饭来自侗族、苗族和土家族等少数民族祭祀社稷的一种食品。每到“过社”,各家各户就会下灶做上一锅清香四溢的社饭,以祈年景顺利,五谷丰登,家运祥和。社饭做好后不光是自家人吃,还会馈赠亲友,故有民谚说:“送完了自家的,吃不完别家的”,景况很有人情味儿。唐人王驾的《社日》:“鹅湖山下稻粱肥,豚栅鸡栖日掩扉。桑柘影斜春社散,家家扶得醉人归。”清人的《潭阳竹枝词》:“五戊经过春日长,治聋酒好漫沾长。万家年后炊烟起,白米青蒿社饭香。”都让人联想到社日里,农人们在农舍里与亲友们一起兴高采烈地沾着米酒,吃着香喷喷社饭的场景。

社饭的做法并不难,难的是材质。须是要采撷春天里鲜嫩的胡葱和社蒿,洗净剁碎,揉尽苦水,焙干备用;腊肉要挑那种能闻到烟火香味的带皮的五花腊肉,切丁爆炒至浓香;糯米和黏米是土家苗寨自种的香糯和晚稻米,2:3的比例用冷水浸泡一天一夜沥干。然后把上述食材搅拌均匀,装在甑子里用大铁锅烧火蒸煮,直到糯米熟透柔软,便大功告成。

蒸熟的社饭盛在小蓝花碗里,热气腾腾,活色生香,社蒿菜的嫩绿也早在焖蒸的过程中丝丝浸入了颗颗米粒当中,这样,一花碗的社饭就通体莹润碧绿,油光发亮,芳香扑鼻,既有糯米的甜香,又有腊肉的薰香,还有社菜的清野香,叫人馋涎欲滴。

蒿香社饭不仅美味好吃,还是一道传统药膳美食,具有清热解毒、祛肿益气、明目降压等作用。出于新鲜,我也特地吃了两碗,心里想着能祛病健体,同时齿颊间又多了丝丝鲜香的回味,让人更进一步感受到凤凰独特的文化魅力。