

“五一”出游正升温 文旅复苏绽新颜

新华社

随着“五一”假期的临近,近期多平台数据显示,旅游业呈现良好的复苏趋势。文旅部也在日前的发布会上表示,预计“五一”民众出游需求将强劲释放。业内人士表示,旅游业近期复苏势头良好,产业向个性化、多样化、重体验等方向发展,多层次市场需求催生出更多新业态,相关企业应当抓住产业转型带来的机会,开发更多贴近市场需求的产品。

“五一”出游热度上升

文旅部在日前的发布会上提到,在旅游市场方面,多平台和旅行社数据显示,“五一”假期预订高峰已经提前到来,预计民众出游需求将强劲释放。

根据去哪儿平台数据,截至4月12日,国内热门城市“五一”机票提前预订量已超过2019年同期,热门城市“五一”酒店提前预订量较2019年同期增长4倍。机票平均支付价格较2019年增长五成,酒店平均支付价格同比2019年增长三成。

携程数据也显示,从国内游情况来看,目前通过携程报名国内出游的订单量同比去年增长超7倍。美团、大众点评数据显示,截至4月10日,“五一”假期国内旅游订单较2019年同期增长约200%,创五年来最高。

根据4月11日同程旅行发布的“五一”假期旅行消费预测数据,2023年“五一”假期,国内长线游和出境游需求或出现井喷,“五一”出行的云南、海南、四川等长线游目的地订单量环比增长超过15倍,出境游订单环比增长近5倍。

“五一”市场的火热折射出我国旅游产业复苏趋势。天眼查数据显示,2023年一季度新增注册旅游相关企业14.1万余家,与2022年同期相比,上涨11.5%。

中国旅游研究院院长戴斌表示,旅游作为重要的消费产业,一方面拉动目的地景区、餐饮、住宿、零售等行业增长。另一方面,旅游业的复苏,也可以带动景区、酒店、度假区等项目的投资和当地餐饮娱乐等存量资源的综合利用,旅游业的复苏有助于拉动社会整体消费。

精细化个性化趋势 打开产业新空间

一方面,旅游业整体处在快速复苏的趋势上,另一方面,旅游业正在转向更加精细化、个性化,旅游与其他领域的融合发展为产业发展提供新的思路。

举例来看,研学旅行作为教育与旅游的结合,近期得到不少关注。“我们的营地是从去年推出的研学项目,包括植树节活动、劳动节活动等。”昆明海北大营火车主题露营地总经理吴贵桐表示,“自从推出以来,项目一直很受欢迎,每周末都有两位数

以上的家庭报名,未来我们还计划与天文台等机构进行合作,推出星空观察等项目。”

除了研学旅行,近年来,各项与文化进一步融合的旅游项目也层出不穷。

据了解,2023年春节期间,西安大唐不夜城的现场花灯、文化表演等吸引了众多群众前来“打卡”。成都也推出了火锅巴士等项目,未来还计划陆续推出酒馆巴士、茶馆巴士、川菜巴士等。

为了促进文旅融合、激发旅游业市场活力,各个地方出台了相关支持政策。

不久前,四川发布的《聚焦高质量发展推动经济运行整体好转的若干政策措施》提到,支持建设一批文化旅游融合示范项目,每个给予不超过1200万元补助,推进文化产业和旅游产业融合示范区等新业态园区(基地)建设。

广西印发的《关于加快文化旅游业全面恢复振兴的若干政策措施》也提出,支持文化和旅游企业开发休闲娱乐、定制游、共享服务等个性化多样化优质产品,将研学旅行纳入中小学教育教学计划,打造更多高附加值的特色文化和旅游消费商品等。

戴斌表示,这些项目的涌现是文化和旅游融合发展的有益探索,为旅游业发展提供了新的内容,建构了新的场景,同时也为文化的创造和传承提供了新动能。

“我国旅游市场已经发生了巨大变化,由最初的单纯依赖景区景点收门票的模式,转向精细化、多样化、深度化,消费者不再满足于走马观花式的打卡旅游,对旅行体验有了更高要求。旅游业与文化、教育、体育等领域的融合为产业发展带来新的增长空间。”戴斌说。

产业高质量发展 需多方努力

“从一季度数据来看,旅游市场的复苏是符合预期的。但是也要注意一季度的‘旅多游少’的结构特征,商务旅行率先复苏,出差办事的多,真正观光休闲旅游的相对较少,对传统的旅游企业特别是景区度假区拉动作用还有限,这也是二季度旅游行业要努力的方向。”戴斌说。

近日,文旅部发布的《关于进一步规范旅游市场秩序的通知》提到,在旅游业复苏的背景下,近期“不合理低价游”等现象有所抬头,严重干扰正常市场秩序。

戴斌强调,一方面政府需要加强监管,对不良现象严厉打击,从而规范旅游市场秩序,稳定市场预期,提振消费信心。另一方面,企业也需要积极调整自身经营模式,创新项目开发和产品研发,更好满足游客的品质化需求。

“城市周边游作为门槛较低的项目,一直都是旅游产业的基础构成。但目前各类旅游企业在深度挖掘地区特色项目方面还有待提升,周边游项目千篇一律,游客优质体验的需求没有得到充分满足,项目、空间和产品的错位开发及其结构优化是旅游业未来的发展方向。”戴斌提到。

上海市青少年校外活动营地东方绿舟党总支书记、主任杨昕也在接受记者采访时表示,目前国内旅游设施硬件已经有了很大提升,但如何进一步提高设施使用效率,是旅游业尚需解决的问题。

“希望未来在旅游相关管理规范上有所完善,为研学旅行在内的新型旅游项目发展提供更坚实的基础。”杨昕说。

喝预开口的椰子进了急诊? 网友不淡定了 专家:最好现买现开

《现代快报》马壮壮

天气越来越热,这个时候来上一份清凉可口的椰子水,可以说是解渴的好选择。不过近日,“喝预开口的椰子进急诊”登上了网络热搜,引发网友热议。恶心呕吐、发烧、拉肚子……预开口椰子竟有如此“威力”?那么还能愉快地喝椰子水吗?

“喝预开口椰子进急诊”登上热搜

椰子是热带水果,椰子水清甜可口,椰子肉奶香浓郁,是不少人喜欢的美食。不管是水果店还是茶饮店,在炎热的夏天,椰子都占有一席之地。

不过近日,“喝预开口的椰子进急诊”的话题登上了网络热搜。有网友在社交平台发帖称,自己在某超市买了预开口椰子,打开后喝了好几口,喝完之后头晕眼花,感到恶心并呕吐,半小时后才好转。这名网友表示,第二天凌晨自己高烧不退,去急诊输液后才有所好转。该网友怀疑是预开口的椰子水出了问题。

网友的这段经历引发了大家对预开口椰子的讨论。“去年喝了一次开口的椰子,半夜吐了三次,最后嘴都发苦了。”“喝到过好几次臭了的椰子水。”“还好我都是喝现场开的椰子,没出现问题。”

椰子外壳坚硬不好开口,为了方便食用,一些商家会提供预开口的椰子,消费者



只需要
打开包装,
借助勺子等器
具轻轻撬开已经
开口的口,就可以喝了。近

日,记者走访江苏南京多家水果店,不过并没有发现预开口的椰子,商家售卖的基本上都是去了表皮露出白色壳的椰子,削成了钻石形状,价格每只在10元出头,均可以现场开壳。走访4家水果店,记者发现还有一种“易开椰子”,椰子表面嵌有一个压泵,喝之前,倒置椰子压泵朝下砸去,就可以轻松开椰。不过采访中也有水果店老板表示,“易开椰子”也损伤了外壳,这种椰子容易变质,他一般不进这种货。“如果有外卖订单,我们会先开口,然后用保鲜膜裹起来,顾客在家里揭开就好了。”对于开口后椰子的保存期限,该老板建议最好尽快喝掉,放冰箱里冷藏也不要超过两天。

预开椰子被细菌污染可能性大,最好现买现开

预开口的椰子到底安不安全?科信食品与健康信息交流中心副主任、中国互联网联合辟谣平台专家委员会委员阮光锋也关注到了网友的讨论。他告诉记者,确实有消息称喝椰子水可能使人中毒,不过这是一个极端案例。“这是国外的一个病例,当事人69岁,买了一个被预削的椰子,插了一根吸管。根据文献描述,他把椰子放

在自家厨房里一个月后才喝,喝的时候觉得变味就吐了,但还是吞了一点点,然后就中毒最终不幸死亡。”医生最终认定死因是变质椰子中蔗生节菱孢菌产生的3-硝基丙酸中毒,阮光锋表示,前段时间同样引发网友讨论的红心甘蔗中毒,也是这个原因。

记者注意到,还有一种说法是椰子水中产生了米酵菌酸。很多人对于米酵菌酸的了解是来自于2020年黑龙江鸡西的“酸汤子”中毒事件,该事件最终导致9人中毒死亡,罪魁祸首就是事件中发酵食品产生的米酵菌酸。完整的椰子外壳很硬,可以隔绝外界微生物进入,阮光锋认为,预开口椰子密闭性被破坏,在不安全的环境中被细菌污染的可能性很大。至于网友爆料的中毒案例是否为米酵菌酸引起,阮光锋表示,该类型的中毒多发生在夏、秋季节,食品因潮湿、阴雨天气、贮存不当变质,从而引发中毒,容易被污染而导致中毒的食品主要有三类,谷类发酵制品、薯类制品、变质木耳银耳。阮光锋判断,开口椰子被环境中的椰毒假单胞菌污染,进而产生米酵菌酸毒素的风险比较小。网友爆料的案例到底属于哪种中毒,需要进一步调查研究。

不过阮光锋也表示大家不用过于恐慌,从正规商家处买来的椰子不会放那么久,而且还有冷链运输。“不建议消费者购买已经开口的椰子,最好现买现开。开口后的椰子被细菌污染的可能性较大,尤其是现在气温逐渐升高,大家买后尽快饮用。喝不完或者暂时不喝,放冰箱冷藏,但也不要超过两天。如果喝的时候感觉不新鲜、变质了,要及时吐掉并扔掉剩余的椰子。”