

《旅游法》实施后的首个黄金周，  
旅游市场悄然发生变化——

# 团费涨团队游降温 自由行自驾游火爆

□记者 丁立 社区助理记者 孙宇 通讯员 姚丽萍

今年国庆假期，是《旅游法》实施后的首个黄金周，我市的旅游市场有啥变化呢？洛阳晚报记者进行了走访。

## 变化一：散客已成旅游客流的“绝对主力”

黄金周的堵车问题，是一个常说常新的话题。今年十一长假出行，拥堵依旧：10月1日一大早，在偃师市的连霍高速公路引线上，车队就堵成了一条长龙；2日，在伊川北的高速收费站前，车辆被堵了一个多小时……

景区也难以幸免。去云台山玩的市民称，在那里，后面的游客推着前面的游客走，连停下来照张相都照不成。去少林寺的市民说，他们光把私家车开出停车场就用了40分钟。去开封清明上河园的市民说，就连景区的树上也站了人……

往年十一黄金周，游客去龙门石窟，老早就得下车，车辆都停在龙门大道上，有一段路得步行过去。今年，龙门石窟新修了停车场，比往年情况要好，但也有些导游跟洛阳晚报记者抱怨：因为开车来的人太多，保安都去停车场看车了，景区内治安秩序“显得有些乱”。

有业内人士分析，这与今年十一假期散客成为旅游主力有关：散客出行一般比较盲目，不知怎样规避旅游高峰。

## 变化二：组团出游者锐减

散客多的背后，折射出的另一面是大团少了。

业内人士分析，10月1日实施的

《旅游法》规定，导游不得“强迫购物”，很多旅行社将线路中的购物点和自费项目取消，将导游的服务费算入团费中，此举直接导致团费上涨。东南亚一直是旅游热线，今年涨价涨得很厉害。十一前，从洛阳去“新马泰”只要3000元左右，十一假期时的价格大多已突破万元。

涨价令不少人无奈放弃跟团出游，这在一名康辉旅行社的车队司机那里得到印证：“往年这时，我们旅行社的车都特别紧张，今年却不同，30多座的中巴还可以，40多座、50多座的大巴一般都在家里闲着，就没几个大团可带。”有个别小旅行社更是生意惨淡：“这段时间我们都放假了，连来咨询的人也没几个。”

“现在的合同文本特别规范、详细，凡是合同上没有的项目，如果我们带游客去玩了，那就违犯《旅游法》了。谁也不敢在这风口浪尖上被人投诉，怕丢了饭碗。”康辉旅行社一名导游说。

## 变化三：强制消费有所改观

对于《旅游法》实施所带来的团费上涨，大多数游客表示难以接受，但也有些游客认为：如果旅行社取消了强制购物和自费项目，适当提高团费，实行明码标价，让消费者明明白白消费，是可以接受的。

家住涧西区的姚女士告诉洛阳晚报记者，她去开封清明上河园好几次，去年还感觉那里的强制推销比较严重，今年国庆假期再去，这种现象看不到了。

市民张女士十一假期去了香港。她说导游仍然带他们去了商场，虽然没有强迫他们购物，却以各种理由拖延时间，“强制消费很难彻底杜绝”。

# 馒头也会变戏法？

白白胖胖的大馒头，蒸锅里一馏竟变成“小石头”



左为缩水馒头

□见习记者 王雨 文/图

刚买来时是白白胖胖的大馒头，放进锅里一馏，却成了又硬又小的面疙瘩，7日傍晚，市民曾女士遇到了一个会“变身”的馒头。

5日下午，曾女士在周公路附近买了12个热腾腾的大馒头。当天晚上，曾女士一家吃了4个馒头，剩下的8个被放进了冰箱里。

7日傍晚，曾女士开始做晚饭，就从冰箱里拿出4个馒头，放在蒸锅里馏。十几分钟后，她揭开锅盖一看，吓了一跳：“4个大馒头中的一个竟变成了‘小笼包’！”她把这一个“瘦身”的馒头从锅里拿出来后发现，这个馒头不仅体积变小了，还变得特别硬。

昨日上午，洛阳晚报记者见到了这个“神奇”的馒头，它呈半球状，底部直径约6厘米，高约4厘米，表皮皱皱巴巴，酷似放大版的核桃仁，硬得像个小石头。曾女士拿出一个正常的馒头说：“这俩馒头是同时买的，你看看，大小差这么多。”我们对比了一下，两个馒头的重量差不多，可是体积差了将近一倍。

好好的馒头馏一下，为什么会变成“小石头”？带着这个问题，洛阳晚报记者咨询了河南科技大学食品与生物工程学院副教授任广跃。他分析，蒸好的馒头在回热时收缩变硬，一般有以

下几个原因：

**一、没有蒸熟的馒头回热时遇冷水**  
曾女士买的这个馒头很可能在蒸制时没有蒸熟，并且没有发酵均匀，在馏的过程中，馒头遇到锅盖上滴下的温度较低的水，面团迅速收缩将面团中的气泡排空，形成死面一样的面疙瘩。

**解决方法：**蒸制馒头时，要等馒头自然冷却一会儿后再揭锅盖，另外，锅盖的气孔不能太大。

**二、发面时没有加入酵母伴侣**  
在制作馒头时，若用干酵母发面，需要加入酵母伴侣。酵母伴侣能提供酵母生长繁殖所需的营养，能使馒头体积更大。如果未加酵母伴侣，馒头在回热时就会出现缩水、变硬现象。

**解决方法：**用干酵母发面时记得添加酵母伴侣。

**三、缺少饧(xíng)发过程**  
面团成形后，要饧一下，即在面团表面盖一块湿布，放置15分钟左右，再将面团放入锅中蒸制。如果缺少这个过程，馒头在回热时就会出现缩水现象。

至于为什么曾女士购买的馒头中只有一个缩水，是因为这个变形的馒头恰巧是最后成型的那个。先揉好的馒头已经有一个饧发过程，而最后揉好的馒头未来得及饧发便和其他馒头一起上了笼锅。

**解决方法：**底面发酵充分，碱水中和得当，手工揉制均匀，充分饧发。

1. 权威、专业、及时、准确，洛阳手机报由洛阳日报报业集团精心打造，萃取本地、国内、国际新闻资讯，时尚实用，服务贴心。
2. 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富，总量占到了60%以上。

**精彩触手可及**

**定制** 移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。  
**方法** 联通用户发送短信712到10655885订阅，3元/月。不收GPRS流量费。