

卡梅隆,张家界喊你去当村民

近日,湖南张家界风景区的“南天一柱”被传“更名为《阿凡达》中的哈利路亚山”引轩然大波,批评声迭起。在“更名风波”未平之时,张家界风景区有关负责人又向媒体再次透露,张家界村村委会正讨论聘任卡梅隆为该村村誉村民的可能性。

事件: 借《阿凡达》热更名

近来,卡梅隆“十年磨一剑”的3D电影《阿凡达》在全世界大热,在中国作为“某种稀缺性资源”形成了“围观阿凡达”的跟风浪潮。可是,没想到除了巨幕影院电影票供不应求之外,《阿凡达》中的“哈利路亚山”还引发中国景区的“更名风波”。

25日,一则新闻报出,湖南张家界数名身着土家族服装的原住民举行了一个特别的揭牌仪式:把当地的著名景点南天一柱正式更名为《阿凡达》“哈利路亚山”。

媒体: 不如改为“潘多拉市”

“南天一柱要更名为哈利路亚山”的消息一出,批评声迭起。有批评“崇洋媚外”,有质疑“更名为炒作”,也有调侃说“天大的笑话”,还有指责张家界风景区“太拜金”。

《新京报》有评论认为,景区人员称,此举“顺应了土著居民和

广大游客的心声”,显然单方面代表了民意,不足为证。更名,可能还是对自己的文化遗产不自信、不敬畏的心态。叫南天一柱也好,乾坤柱也罢,已经成了文化传统,也就没必要瞎折腾。

北京大学艺术学院教授李道新也认为,因为一部美国电影的热映,就将山体名称加以更换,是对流行文化价值的过度追捧。这跟国内曾经流行的将楼盘命名为“巴黎之梦”、“塞纳河畔”等现象有内在联系,是不顾实际地“崇洋”。

《中国青年报》刊发评论文章称,按照当地官员的逻辑,“更名”就是向外界传递一个重要信息“张家界已经走向世界”。既然如此,倒不如进一步解放思想,将张家界市更名为“潘多拉市”,邀请导演卡梅隆做荣誉市长,而旅游局则干脆挂靠好莱坞。一旦张家界成了“潘多拉国际名胜风景区”,由此产生的轰动效应岂不更大?

不仅是国内的媒体,国外媒体如路透社和法新社等也对张家界“南天一柱更名”之事予以报道。

对于种种批评和质疑,张家界风景区袁家界景区管委会主任宋



电影中的“哈利路亚山”(左)和“南天一柱”

志光又向媒体“改口”称,只是根据当地村民的集体提议,给乾坤柱起了时髦的“外号”,非更名。

宋志光表示,张家界村很多村民在观看了电影《阿凡达》之后都非常激动,因为电影里的哈利路亚山,就是自家门前的乾坤柱。于是,村民们自发组织起来向景区管委会提建议“能不能借《阿凡达》的名声来宣传张家界”。

反应: 近九成网友表示反对

张家界风景区“更名”之举,引发网友对中国文化保护与开发的热议。有报道专门整理了网友对此事的各种意见。报道称,88.7%的网友表示不能接受此举,认为哗众取宠,呼吁尽快改变“因为经济利益不断突破文化底线”

这一现状。

该报道收集的网友批评意见集中在两方面:一部分网友认为更名是文化短视行为,缺少文化自信;还有一部分网友对张家界风景区的“更名权”表示质疑。

“杯具”!网友用2009年的这一流行词感叹“张家界景点更名之举”。有网友说,如此一改名如鯁在喉,不仅破坏了景区所有名字的完整性和艺术性,更是对传统文化的嘲弄、伤害,是不折不扣的“杯具”。在国外很多国家纷纷抢注本国文化遗产的时候,我们却在把珍贵的物质文化遗产命名权往外“送”,还美其名曰“与世界接轨”,这不能不说是一种莫大的讽刺。

谁有权为“南天一柱”更名?网友说,张家界不是任何官员的私人财产,它的命名也不应该由哪一个单独的部门来进行。综合

»声音

张家界: 没因《阿凡达》更名

27日下午,张家界旅游局首次正式回应此事,称张家界风景区没有因《阿凡达》而改名,民间的行为表明,张家界在捍卫自己作为世界自然遗产名山的权威性和特殊价值。

官方回应说:“景区所在地的山民们和景区管理者们将《阿》剧的“哈利路亚山”之一的乾坤柱以《阿》剧里的山来标注,目的是证明,“哈利路亚山”的原型是张家界,还广大观众、网友和游客一个真相,他们用事实捍卫张家界的权威,用行动营销张家界的旅游品牌,绝非丢掉张家界自己的文化根基去“崇洋媚外”。

张家界有世界自然遗产、世界地质公园,科幻大片《阿凡达》能从张家界取景,本身就说明张家界的的神奇魅力、无限价值和世界的影响力。综合

住建部官员: “就是个炒作”

对张家界将区内景观乾坤柱更名为电影《阿凡达》“哈利路亚山”一事,前日,住建部官员表示:“就是个炒作,我们不便评价”。据《新京报》

杞浓®

杞浓酒 枸杞鲜果酿造 营养又好喝 送给我最牵挂的人!



喜讯

新春购杞浓
还有更多好礼相送

详情请见各门店促销海报



● 说到葡萄,人们都见过新鲜葡萄,也见过葡萄干,而说到枸杞,大多数人只见过枸杞干,极少人见过新鲜枸杞,因为枸杞鲜果的采摘周期只有短短十天,且采摘后只能保鲜8小时,之后就被迅速晒成枸杞干。宁夏的枸杞鲜果,8月成熟,如葡萄般大小,颗颗鲜红,汁多味甜,香气扑鼻,被誉为“果中圣品”。

● 酿酒发酵的过程,就是糖转化成酒的过程。经过288小时控温发酵,枸杞鲜果中具有滋补作用的枸杞糖转化成了金色的美酒,其他的营养成分完全融入金灿灿的酒液中。

● 杞浓酒的酿造工艺不同于传统的枸杞浸泡酒,只有发酵酿造的杞浓酒,枸杞的营养成分才能有效析出,入口更加甘甜,回味留香。

荣誉出品:江西江中食品有限责任公司
免费电话:302361155
网址:www.qirong.com.cn