



邮箱:2373232113@qq.com

责任编辑 范春黎 郭友洪

旅游/影像

遵义日报

5版

2023年11月15日 星期三

## 奋力推进旅游产业化发展

贵州省第二批省级文明旅游示范单位评定

# 娄山关景区苟坝红色文化旅游景区入选

本报讯（记者 向婧）近日，贵州省第二批省级文明旅游示范单位评定揭晓，全省共7家单位入选，汇川区娄山关景区、播州区苟坝红色文化旅游景区名列其中。

据了解，为大力培育文明旅游市场主体，推动全省旅游行业高质量发展，贵州省文化和旅游厅开展了2023年文明旅游示范单位评定工作。经涉旅企业（单位）自愿申报，属地文化旅游部门审

核推荐，省文化和旅游厅组织专家组，按照《文明旅游示范单位要求与评价》（LB/T 075—2019）标准进行了资料审核及现场评审，同时结合“文明在行动·满意在贵州”活动实地暗访督查，最终评定7家单位为贵州省第二批省级文明旅游示范单位。

近年来，我市大力倡导和践行文明、健康、绿色旅游新风尚，全面深入开展文明旅游宣传、优化卫生环境、改善生态环

境、深化职业道德建设、强化服务意识、规范经营秩序、完善服务设施等工作，营造良好旅游环境，不断提升景区特色化、人性化、精细化服务水平。

此次娄山关景区、苟坝红色文化旅游景区荣获“省级文明旅游示范单位”称号，是对两个景区及我市文明旅游工作成果的肯定。

接下来，我市各级文化旅游部门将指导省级文明旅游示范单位继续发挥

典范引领作用，把文明旅游示范创建工作作为提升全市景区服务质量提升的重要一环，不断完善企业旅游标准化建设，力求在文明旅游工作中创特色、增亮点、扬优势、出成果，进一步做好文明旅游的传播者、示范者和推动者，共同打造旅游形象展示新窗口、新标杆，为全市旅游产业化高质量发展作出新的贡献。



11月10日，绥阳县城市价值暨康养旅居宣传推介活动举行，本次活动将持续至2024年2月5日。活动内容包括“我为家乡代言”之绥阳美食美景、特产风物、城市价值推介，爱心助力困难群众，“紫园杯”冬季男子篮球赛等。图为活动现场。

（王婵娟 唐郑 摄影报道）

汇川区文旅部门

## 持续做好旅游市场秩序整治工作

本报讯（记者 向婧）近来，汇川区文化旅游局组织汇川区文旅市场综合行政执法大队对辖区内多家旅行社开展执法检查，切实抓好旅游安全管理和市场秩序整治。

检查中，汇川区文旅市场综合行政执法大队执法人员通过现场查看资料和询问谈话的方式，排查旅行社是否存在超范围经营出境游、擅自变更旅游行程、增加购物点、组织不合理低价旅游、向不合格的供应商订购产品和服务、安排未取得导游资质的人员提供导游服务等违法行为。

此次检查显示，接受检查的旅行社经营秩序情况总体良好，皆按照国家相关法律法规的要求，规范经营、诚信经营。

按照“谁执法谁普法”普法责任制，执法人员现场就《旅游法》《旅行社条例》《导游管理办法》《未成年人保护法》等法律法规进行宣讲，并与各旅行社现场负责人进行了深入交流，特别针对研学活动中未成年人保护问题“以案释法”，用鲜活案例警醒企业提升完善员工入职查询制度意识。同时，执法人员就企业研学活动中应急预案资料编写不足之处提出建议，指导企业在应急预案中完善关于落实侵害未成年人情况强制报告制度的相关条款。

今年以来，汇川区旅游市场新增多家旅行社，执法人员主动靠前做好“服务”，宣传贵州省“引客入黔”奖励政策、整理提供“贵商易”困难企业融资配套等服务，并开展培训辅导和答疑解惑，指导企业用好用足各项政策措施，助力企业持续健康发展。

接下来，汇川区文旅市场综合行政执法大队将加大“双随机、一公开”工作力度，严格规范执法，精准打击旅游市场违法经营行为，营造良好营商环境，更好推动汇川区旅游市场高质量发展。

影像

绥阳空心面非遗传承人唐铎

## 用心做好面

唐铎，是绥阳空心面文化传承女性代表传承人。她20岁开始学习空心面制作技艺。如今，更是热心向绥阳县东山村村民传授技艺，带动村民创收，助力乡村振兴。

绥阳空心面制作工序复杂，多达72道工序，每道工序皆是手工制作，且从始至终都是一个人负责一次全程的制作，无法替代。其制作技艺被列入贵州省第四批省级非物质文化遗产名录。

2023年，东山村注册成立了贵州初原食品发展有限公司，唐铎所在的工坊成为绥阳空心面的非遗文化传承基地。“公司+村委+传承人+农户”的发展模式，吸引了众多学员

来此学习。唐铎用“非遗+产业”模式，带领乡亲增收致富，也为非物质文化遗产的传承创新探索出了一条新路。

在坚守传统工艺和质量标准的同时，唐铎带领团队经过不断研究与创新，在保证口感不变且不减少营养成分的基础上，开发出适合老人、小孩、孕妇等食用的金银花空心面、荞麦空心面、胡萝卜空心面、菠菜空心面等8种新口味面条，深受消费者青睐，产品远销海内外市场。

“我这一辈子就用心干一件事，做空心面！”唐铎说。

（黄梅梅 唐郑 摄影报道）



唐铎(右)与员工一起晾晒空心面。



工作人员正在进行空心面制作的“缠筷子”工序。



唐铎在整理半成品空心面。



工作人员晾晒空心面。



工作人员正在制作空心面。