



我市多部门整体联动

夯实旅游安全基础 营造良好旅游环境

本报讯(记者 叶子 通讯员 柴倩)为保障“与爱同行 惠游湖北 乐享咸宁”有序开展、营造良好温泉市场环境,12月11日和14日,市旅游安全生产专业委员会组织相关单位对市区温泉企业及周边环境开展联合检查整治。

此次检查范围包括碧桂园温泉、温泉谷、三江温泉、瑶池温泉等温泉企业,检查内容包括温泉企业周边卫生是否达标、是否有倒卖预约码的行为、是否有欺客宰客行为,并重点对温泉企业食品安全、疫情防控措施落实、卫

浴用品卫生等情况进行检查。

检查发现,我市各温泉企业总体符合规范,但也存在少量问题。针对检查过程中存在的少量问题,检查组当场提出整改要求,并要求温泉企业牢固树立安全生产理念,严格落实安全生产责任制,加强日常安全监管,以最好的面貌迎接咸宁温泉旅游消费旺季。

“本次联合检查以问题为导向,各参与单位既有分工又有协作,充分发挥了整体联动的优势。”市旅游安全生产专业委员会相关负责人表示,接下

来,他们将持续组织各相关部门不定期开展联合检查行动,为咸宁游客营造更安全、更和谐、更文明、更有序、更舒适的旅游环境。

该负责人同时提醒,元旦春节将至,广大市民及游客不要忽视安全问题,有旅游出行计划的游客要密切关注旅游目的地气象、道路和景区开放情况,选择好出行时机,避开冰雪天气和危险结冰路段。开车出行的游客要提前检查车辆状况,做好防滑、防冻准备。在景区游玩时,游客应注意安全



提示,发生安全事故不拥挤、不慌张,听取现场工作人员指挥有序撤离。同时注意做好防寒保暖措施,增强自身安全防范意识。

举一反三 联防联控

四部门联合开展文化市场专项整治

本报讯(记者 叶子 通讯员 孔祥轶)近日,咸宁问政咸宁专场曝光的部分网吧疫情防控工作落实不到位问题引起社会广泛关注,在落实疫情防控工作、关停6家涉事网吧之后,12月16日,市文化市场综合执法支队牵头,联合市卫健、公安、消防等相关职能部门,对温泉城区文化市场开展今冬明春安全生产疫情常态化防控工作专项整治行动。

执法人员兵分两路,按照各部门职责分工,重点检查了场所是否落实登记、测温、验码;是否存在售烟、吸烟、吸毒、有偿陪侍、陪聊;场所消防设施设备是否损坏、失效,消防通道是否畅通;互联网上网服务营业场所是否违规接纳未成年人进入;场所内曲库是否含有违禁歌曲等情况。

据统计,此次共检查互联网上网服务营业场所19家,歌舞娱乐场所17



家。对存在疫情防控措施不到位、食品操作间卫生不合格、消防安全不达标的趣尚网吧、南岛咖啡、嘉年华、后宫酒店服务有限公司、闽都音乐会所5家经营场所现场予以关停。对存在张贴标识牌不醒目等问题的2家娱乐场所、4家互联网上网服务营业场所、10家文化经营场所、1家酒店、7家

网吧给予警告并要求限期整改到位。

市文化市场综合执法支队相关负责人表示,下一步,他们将组织专班对这次检查发现的问题进行回头看,对未按要求落实整改的经营场所一律停业整顿,并函告相关部门查处。

总投资32亿元

阿洛亚康旅度假产业综合体项目落地嘉鱼

本报讯(通讯员 李德文)12月18日,嘉鱼县举行白云山阿洛亚康旅度假产业综合体项目签约仪式,嘉鱼县委副书记、县长王永和秦皇岛丽岛实业集团有限公司董事长耿春恒签订投资协议书。

据悉,阿洛亚康旅项目位于鱼岳镇三湖连江西南角的白云山,总占地约5000亩,建设用地约1200亩,计划

总投资约32亿元,以主题公园为特色,健康养生为主线,时尚运动为引领,美好人居为抓手,绿色生态和文化传承为宗旨,建设独具特色的国际化高端综合休闲度假体验区,包含旅游、文化、地产、康养、通用航空产业、游艇产业。项目按整体规划、分期实施的原则进行,计划分3期7年开发完成,项目建设年限为2021-2027年。

王永表示,将以最大的诚意、尽最大的努力,提供“零距离”贴身服务、“零缺陷”个性服务、“零干扰”金牌服务,保障项目的顺利推进,确保项目早开工、早建成、早达效。他同时希望,双方以此次签约为契机,进一步深化交流合作,扩大合作领域和规模,在更高层次上实现互利共赢、共同发展。

通山文旅局调整“惠游湖北”活动机制

通山本地居民限游一次隐水洞

本报讯(记者 叶子)为了让游客在通山县隐水洞景区有更好地游玩体验,近日,通山县文旅局发布公告,建议通山县本地居民错峰出游,尽量将隐水洞景区双休日、节假日的预约机会,优先留给外地的游客朋友。

通山县文旅局相关负责人介绍,自

“与爱同行 惠游湖北”活动开展以来,隐水洞景区便成为湖北热门景区之一,深受外地游客喜爱,来自各地的游客络绎不绝。但由于隐水洞景区容量有限,门票相对紧张,加上有些游客预约成功后取消行程,导致了部分门票浪费。

“为让更多外地游客更好地观赏到

隐水洞美景,乐享通山盛情,我们实行暂时调整本地居民的预约机制,针对隐水洞景区,通山本地人凭本人身份证在活动期间内调整为每人游览一次。”该负责人呼吁,本地居民应热情当好东道主,充分展示通山人民的好客之情,给外地游客留下良好的旅行体验。

嘉鱼美食,豆腐圆子

■肖创彬

每至年关,街头巷尾香浓时,总是不自觉地想起家乡的豆腐圆子,眼前也总会浮现出做豆腐圆子的一幕幕场景,豆腐圆子不仅好吃,它曾经还是家乡年夜饭上必不可少的一道大菜。

做豆腐圆子可不是一项简单的“工程”,要打豆腐、挑糯米、选肉备料等做好多准备,其中,单是打豆腐一项,就会把各家各户忙个热火朝天。

打豆腐的日子一般选在腊月廿七、八,有磨的人家依惯例于头天晚上串门时就与邻里相约好了,都提前一天泡好了黄豆,第二天,一般由有磨的主家开磨,其它的两三家候着,一色的夫妻档,一人推磨一人着磨,通常会忙上一整天。

那个年代,远没如今食品之丰富,只要条件允许,拉开架势做一次豆腐圆子,是尽可能多做的,一时吃不完,节后(一般指初三之后)可切成片晒干,穿成串挂在屋檐下,可以吃好久。青黄不接的日子,那晒干的豆腐圆子片就是打牙祭的大菜,用温水泡发时许,随饭甑一蒸,嚼起来韧劲十足,比新鲜的又别有一番风味。

八十年代末期往后,随着物质生活的日益丰裕,家乡的年夜饭渐渐由解放初的四个菜,增至六个菜、十个菜、十二个菜乃至十六、十八个菜不等,豆腐圆子则被各种鱼圆、肉圆等高档新菜品替代,渐渐淡出了饭桌。

近年来,好的吃多了的人们,开始回归,开始挖掘那些淡出视野的老菜,家乡的不少饭店也推出了豆腐圆子,但再怎么吃,已然没有过去的那种味道了,应该不仅仅是工艺和配料的问题吧。

也许,很多过往的人和事,都只宜留存于记忆里。

