

皇甫立新在县融媒体中心调研时强调

加快融合创新 筑牢舆论阵地

本报讯 (记者 韦伟 文/图) 4月25日,沈丘县委书记皇甫立新到县融媒体中心调研指导融媒体建设工作(如图)。县委常委、宣传部长赵振,县委副书记、县纪委书记孙志彬,县直相关职能部门负责人参加调研。

调研中,皇甫立新先后走进沈丘县融媒体中心指挥调度中心、《新沈丘》编辑部等地,详细了解县融媒体中心运营的基本情况及采编播流程、栏目设置、融媒体运作等方面的内容,并认真听取了县融媒体中心负责人关于人员配备、硬件建设、运行效果、面临困难等方面的情况汇报。

通过实地调研和听取汇报,皇甫立新对县融媒体中心取得的成绩给予了充分肯定。他强调,要深入学习贯彻习近平总书记关于宣传思想工作的重要思想,始终坚持党媒姓党的原则,牢牢把握舆论宣传阵地,当好党的喉舌,传递好党的声音,坚持以人民为中心,在宣传脱贫攻坚、乡村振兴、重点工作等方面持续发力,更好地贴近群众、服务群众,使县融媒体中心平台成为党委政府为百姓心贴心服务的桥梁;要完善制度运行机制,深化媒体内部体制机制改革,坚持可持续发展模式,提升造血机能;要将现有媒体资源进行深度融合,结合实际、合理规划,推动县融媒体中



心工作有效开展;要加强队伍建设,围绕职业要求,着力培养新媒体专业技术人才,着力拓宽传播渠道,

提高新闻采集、编发的速度和质量;要以县融媒体中心建设为契机,准确把握新时代新要求,整合各方资源,

增强县融媒体中心“造血”能力,大力推进媒体深度融合,努力推动沈丘新闻宣传工作再上新台阶。

皇甫立新到静脉产业园现场办公时强调

加快工程进度 早日惠及民生

本报讯 (记者 韦伟) 4月27日,沈丘县委书记皇甫立新带领县直相关部门负责人到静脉产业园,实地调研生活垃圾焚烧发电及餐厨垃圾处理项目建设情况,并召开现场办公会,研究解决项目推进中的困难和问题。县委副书记贾庆伟,县直相关部门负责人参加调研。

会上,光大环保能源(沈丘)有限公司负责人就生活垃圾焚烧发电及餐厨垃圾处理项目建设情况,有效解决餐厨废弃物处置问题。

题,在无害化处理的基础上,形成一个保护环境、变废为宝、经济循环发展的产业链,对推进全县生态文明建设和资源节约型、环境友好型社会建设具有十分重要的意义,县委、县政府高度重视。各相关职能部门要聚焦重点,强力推进,进一步提高政治站位,牢固树立发展意识、责任意识、服务意识,强化沟通协调,做好服务和衔接,建立长效机制,及时解决项目建设中遇到的困难和问题,加快推进项目相关配套设施建设。项目单位要科学安排施工力

量,倒排工期,高标准建设、高效率推进,确保项目早日建成、投产达效。

据了解,该县生活垃圾焚烧发电及餐厨垃圾处理项目位于卞路口乡南郭庄村与北杨集镇倪寨村交汇处,占地面积136亩。其中,垃圾焚烧发电项目设计日处理生活垃圾1200t/d(吨每天),餐厨垃圾处理项目设计日处理餐厨垃圾100t/d(吨每天),项目总投资7.5亿元。项目的开工建设,标志着沈丘县生活垃圾无害化处理、资源化利用翻开了崭新的一页。



近日,沈丘县纪委监委以驻农业农村局纪检监察组为支点,22个乡镇(办)纪(工)委同步协作,578个行政村监督委员会一线跟踪,压实相关部门责任,督促开展在用农机普查、农机技术培训、农机维护维修等工作,为夏粮增收提前做好准备。

记者 韦伟 通讯员 李玉东 摄

以案促改 强化“禁酒驾反醉驾”警示教育

本报讯 (记者 韦伟 通讯员 李玉东) 近日,沈丘县纪委监委驻县组织部纪检监察组(监督单位含沈丘县供电公司),在全县电力系统开展“酒驾”“醉驾”问题专项整治工作。

4月14日,沈丘县供电公司组织全县电力系统党员干部职工召开“酒驾”“醉驾”问题专项整治警示教育

会。会议由沈丘县供电公司纪委书记、工会主席王磊主持。沈丘县纪委监委副书记、监委副主任孙志彬到会,并为全体干部职工上了一堂题为《涉酒驾问题专项整治专题》的警示教育课。

孙志彬详细介绍了该县纪委监委2018年至2021年办理的公职人员

醉酒驾驶、犯危险驾驶罪或交通肇事罪的典型案例,深刻剖析了公职人员“酒驾”“醉驾”问题发生的思想根源,解读了《中国共产党纪律处分条例》相关条款,教育引导广大党员和干部职工要牢固树立遵纪守法意识,深刻认识“酒驾”“醉驾”问题的严重性和危害性,持续加强作风建设,杜

绝“酒驾”“醉驾”事件发生。会议还邀请沈丘县公安局交通警察大队教导员焦新伟、河南裕恒律师事务所梁伟律师授课。参会人员领取宣传手册、签署《杜绝酒驾、醉驾承诺书》后纷纷表示,要严守纪律规矩和法律红线,坚决不越“酒驾”“醉驾”底线。

新安集镇:新任村“两委”干部培训班筑牢基层阵地

本报讯 (记者 韦伟 通讯员 李玉东) 4月16日至18日,沈丘县新安集镇开办新任村“两委”干部培训班。该镇纪委从前期准备、培训全程、学后交流等方面从严从细监督,确保真培训、学有所成、不走过场。

开班前,该镇纪委根据《新安集镇新任村“两委”干部培训课程安排表》,协助镇党委结合村“两委”工作

实际,协调安排该镇计划生育服务中心、镇国土资源所、镇民政所、镇信访办、镇法律援助中心的负责人,驻村第一书记,优秀村党支部书记等为主讲人,并精准选题,做好课前准备。

培训班上,为保障全镇村“两委”干部学习成效,该镇纪委组织全体人员参加村“两委”干部培训知识测

试。测试采取闭卷考试、单人单桌、考后阅卷、公示成绩的方式,既凸显了培训工作的严肃性,又促进了村“两委”干部学习的主动性。

本次培训为期3天,结合新任村“两委”干部的短板和需要,邀请11名主讲人作11个专题学习报告,培训人员80余人,撰写学习心得体会80余篇。

开展志愿服务 助力乡村清洁



本报讯 (记者 韦伟 文/图) 4月23日,沈丘县组织开展“村庄清洁志愿者服务日”活动。这是该县落实习近平总书记党史学习教育动员大会上的重要讲话精神,开展“我为群众办实事”的具体实践,也是沈丘县促进脱贫攻坚与乡村振兴有效衔接的有益尝试。

此次活动中,全县105个县直驻村帮扶单位3700多名志愿者,分别到分包行政村同驻村工作队员、村“三委”干部、保洁员、群众志愿者一道,围绕“五拆五清五化一改”要求进行村庄清洁志愿服务活动。志愿者对村内道路及公共区域进行全面清扫(如图),不留死角,带动村民一同加入村庄清洁志愿者队伍

农民工工资拖不得 伤人伤心伤风气

本报讯 (记者 韦伟) 日前,记者从沈丘县人民法院了解到,该院通过法律途径成功处理了一起劳动报酬追索纠纷案,为农民工要回了被恶意拖欠的工资。

“已经拖欠好几个工程的款了,咱们没文化的人,挣点辛苦钱不容易,可是,唉……”沈丘县北城办事处的焦某一提起讨要务工工资之事就一脸愤怒。

焦某从去年就跟着包工头黄某在工地上干活,虽然已经上了年纪,可是因为家中困难,为了能多赚点儿钱,总是加班加点,比年轻人还要积极。不曾想年底准备领钱时,却被告知没有钱,只领到了冷冰冰的两个欠条。

马记十大碗:一笼蒸菜传百年

记者 徐启峰 韦伟

沈丘县槐店镇,长安路。这是沈丘县最为著名的一条回族街,清真美食散落在街道两旁的小饭店里,每天的早、中、晚餐时间,都有众多食客来这里寻觅美食。这条街生机勃勃,充满着让人留恋的烟火气息。

这里有家干了十多年的清真饭店——马义士十大碗。一笼蒸菜十碗装,七荤三素传百年,马记十大碗,现已申报成为沈丘县非物质文化遗产。

马记十大碗:百年传承 去芜存菁

沈丘地方志记载,清朝光绪年间,槐坊厅(今槐店镇)“马记羊肉菜馆”老板马忠斋厨艺高超,牛羊肉制作闻名乡梓。街坊邻居凡有婚丧嫁娶,设宴之时都会请他掌厨。为了让街坊在冬天也能吃上热腾腾的美食,马忠斋创造性做出十道蒸菜,摆席时上笼蒸食即可,方便又美味,深受乡邻欢迎,成为回族群众红白事设宴待客的最高标准,其中,红事摆足十碗,意谓“十全十美”;白事则少摆一道,以示悼念亡者。十大碗一时风行沈丘,并渐次流传到周边的项城、川汇区、界首等地。

最初的十大碗有蒸羊肉、蒸羊头、蒸羊肚、蒸羊肺、蒸牛肉、黄焖鸡、黄焖鱼、羊肉煨白菜、蒸豆腐、蒸山药十道菜,十碗一笼,一次上桌。马忠斋的儿子马孝香接管饭店后,悉心摸索实践,把不适合做蒸菜的羊头、羊肚、羊肺换成烧牛肉、牛肉饼、牛肉丸,把白菜、豆腐换成烧花菜和甜米。

至第四代传承人马义士(马孝香的孙子),马记十大碗再次得到发扬光大。马义士对十大碗的配料、刀工、蒸制技艺进行全面提升,并对十大碗菜式进行甄选,定式“七荤三素”:摆碗羊肉、烧炖牛肉、粉蒸块鸡、黄焖鱼、牛肉丸、扣碗牛肉饼、小酥肉、八宝甜米、黄花菜、山药。2008年,马义士在槐店镇老东关(现长安东路)开办“马义士十大碗”餐厅,以前只有在红白事上才得一尝的风光大席,走上了寻常餐桌。

马义士的儿子马太杰是第五代传承人,他开发出真空包装的十大碗礼盒,获得国家专利,卖到全国各地。在他的积极奔走下,马记十大碗已成功申报沈丘县非物质文化遗产。

味道密码:普通食材 繁复香料

沈丘地处豫东平原,耕作、养殖产业历来发达。这里是槐山羊的发源地,黄牛、鸡鸭、淡水鱼养殖亦是丰富。一方水土养一方人,马记十大碗就地取材,以俯仰可得之物,抚慰着世代以来沈丘人的味蕾。

普通的食材,在马家五代人的匠心锤炼下,形成了纯正悠久的风味。马记

十大碗,一菜一食材,突出食材本原的味道,避免食材混杂互相夺味。摆碗羊肉、烧炖牛肉是马记十大碗的招牌菜,牛肉选用2~3岁的当地黄牛前后腱(股、腿),羊肉选用1~2岁体肥30斤以上的槐山羊,剔去腿骨筋脊和肋骨,反复用清水冲泡,去净血和杂质,入锅煮熟,捞出晾凉。羊肉切成条、牛肉切成块丁,拌入秘制香料及葱姜盐,羊肉扣碗,牛肉合碗。

每道菜的食材单一,香料却繁复无比。马记十大碗用到了30多种香料,有常见的大茴、小茴、香叶、陈皮、肉蔻等,还有不常见的荜拔、必思答、阿魏(哈昔尼)、巴丹仁、阿勃参(青果)等。丰富的香料不仅祛除了牛羊肉的膻味,还赋予食材特殊的口感,这是马记十大碗不外传的秘方。

蒸制的火候把控是马记十大碗成功的最后一关。从传统的炭火蒸笼到清洁无尘的电蒸箱,马记十大碗在火候的掌控上早已炉火纯青,大火猛蒸、文火慢蒸、熄火焖蒸,时间拿捏精准。每道菜出笼时香气四溢、色泽诱人,入口则软烂顺滑、咸香适口,让人食欲大动,一啖来,确实是大快朵颐的一餐。

发展之路:心怀敬畏 研行政远
“吃了十多年,老本打的味道从来没有变。”街坊邻居如是说。

老本打,在当地回族语境中有传统、地道之意,这是对马记十大碗的高度肯定。但是,马记十大碗并非一成不变,在代代传承中,一直去芜存菁,推陈出新。

不变的,是马家五代人对食物制作的敬畏之心。

食材一定要选本地的、新鲜的。沈丘本地黄牛、槐山羊的价格居高不下,菜肴的成本也就降不下来。外地运来的冷冻肉价格便宜,但是马家从不采购。因为他们知道,最浓烈的香料也逃不过老饕挑剔的舌头。

马记十大碗推出的真空包装礼品盒,供不应求。但是,马记十大碗历来依靠天然香料提味,不加任何防腐剂和食品添加剂,无法解决食品保质期短的问题,只能在冬季制作,产能很难提高。“只有解决了保质期问题,我们才能放心大胆地扩大生产,上电商。”第五代传承人马太杰说,相比于做大,他们更看重重于做精,唯有心正、食材正,传统老店才能走得更远。

“下一步,我们将持续打造十大碗的品牌影响力,申报周口市乃至省级、国家级非物质文化遗产,做百年老店,让更多的人知道沈丘的马记十大碗,知道地道的周口清真美食。”对于发展前景,马太杰有着充分的信心。