

秉“三精”理念“绣”文明新城

创建全国文明城市进行时之身边变化

□记者 李瑞才

本报讯 维护桥梁路面保安全连通民心，消除城区内涝点顺应民意，更新市政路网惠及群众……随着“创文巩卫”工作的持续深入，市市政服务中心秉承“精心、精细、精致”的城市管理理念，坚持问题导向、结果导向，聚焦城市建设与管理提升，聚焦民生焦点，紧紧围绕所承担的创建任务，坚持以开展“七大专项提升行动”为突破口，大力实施市政道路建设、排水管网升级、智慧市政建设、市政设施微改造等工程项目，全面加快城市路网升级更新，为民生幸福“开路”护航。

“自去年‘七大专项提升行动’启动以来，我们严格按照新时期市政管养的总体要求和部署，累计完成人民路、大庆路、七一路等道路沥青路面维修、人行道维修、路缘石更新以及标识标线施划；先后在中心城区更换窨井盖1130套、雨水箅子441套，处理地下管网堵塞及冒水点264处，清掏雨污水检查井和雨水收集口2040处；维修路灯1961盏、路灯电源盖450个，更换路灯井盖290个、路灯交流接触器61次，更换路灯照明电缆约8600米，维修路灯监控30次，通过扎实工作确保中心城区实现‘道路平整、排水畅通、路灯明亮、桥梁稳固，设施完善’的工作目标和各项‘创文巩卫’工作要求。”据市市政服务中心相关负责人介绍，2023年，他们组织人员对中心城区的城市桥梁进行精细化养护管理，对每一座桥梁进行建档立卡，严格按照《城市桥梁养护技术标准》及相关技术规范要求进行桥梁巡查，并根据巡查情况编制养护维修计划，发现安全隐患及时整改；先后办理完成市长热线转办案件729条，数字化城管转办案件1423件，受到群众的一致称赞和各级领导的充分肯定。

“我们及时组织力量参与城区防汛除涝，成功处置了去年5月2日、5月26日和7月3日、7月25日等数次暴雨造成的汛情和城区内涝。我们还积极参与中心城区的黑臭水体治理、排水管道清淤、地下管网新建修复、排污口封堵改造、雨污分流改造等工作，让中心城区的道路积水问题得以减轻，沟渠河道内水质明显得到改善，城市管网的安全运行能力明显提升。”该负责人表示，过去的一年，我市在市政设施管理制度建设上下“实”功夫，在市政设施养护上下足“绣花”功夫，坚持长效管护和专项整治双轮齐转、双管齐下，持续治理“城市病”、修补“城市坑”、美化“城市颜”，动态高效开展道路、路灯、桥梁等市政设施管养，保障城市安全运行，一系列精管细护举措让市政设施变得更“聪明”、更“贴心”，有力推动城市承载力不断提高，提升了城市品位，让我市智慧化市政建设工作迈上新台阶、新高度。②18



处理下水道堵塞(资料图)。

新春走基层 记者帮您看年货

编者按

集市熙攘年味浓，琳琅满目物华丰。进入腊月，从城市到农村，从农贸市场到商场超市，各种年货带着浓浓的年味充盈着豫东大地。从传统米、面、油到进口时令水果，从地方土特产到时尚科技产品，从大包小包手提肩扛到指尖一点年货到家，年货消费折射出我市经济发展轨迹，见证着人民群众生活水平的提升。为系统展示我市各地年货的历史文化、独特风格、购销变化等，帮助市民增强购物体验，烘托节日氛围，助力商业经济发展，本报从今天起推出“记者帮您看年货”栏目，赶热闹乡村大集，逛各地人气年货节，发现特色年货，寻找最浓年味。

欢迎大家提供采访线索：0394-6069316。

灌香肠、腌腊肉

市民舌尖上的年味日渐浓郁



邱宗鑫和妻子展示他们制作的香肠和腊肉。

□记者 何晴 文/图

本报讯 入腊月食腊味。进入腊月，年味愈发浓郁，人们开始置办年货喜迎春节，而一盘有滋有味的香肠也是许多周口市民饭桌上必不可少的年味菜。1月13日上午，记者来到位于中心城区常青路的麻辣香肠加工门店，看到一排油光发亮的香肠、腊肉等腊制品整齐地悬挂在店内，腊香扑鼻。店内，老板忙着将猪肉切割、称重、绞肉、拌料……店外则排起了长队，前来灌香肠、腌腊肉的市民络绎不绝。

“每年一进入腊月，我和老伴都会来他家灌香肠。最近猪肉便宜，我们灌了整整54斤香肠，一半是微辣的，一半是广式风味的，还在这里加工了20斤腊肉，留着过年等孩子们回家了再一块吃。”市民韩女士笑着说。据店主邱宗鑫介绍，每年的腊月初八到腊月二十一，是市民灌香肠的高峰期，店里平均每天能加工300斤至400斤腊制品，忙的时候能加工700斤到800斤。为更好满足顾客需求，他们店还免费提供晾晒服务。“我们夫妻是从四川泸州来的，每天早上7点多开门，晚上没人了才关门。我们在周口干灌香肠、腌腊肉生意已经10年了，用的拌料都是从四川老家配

好后带过来的，保证让顾客吃上正宗的四川香肠。”邱宗鑫说。

灌香肠看起来简单，却是个技术活。老板和妻子向记者演示了一遍操作流程。待顾客选好鲜肉后，先将鲜肉分割称重，再绞成肉丝，接着拿出秘制拌料进行调味，搅拌均匀后用肠衣灌装成香肠，再根据顾客需要的长度进行打结，最后复称。经过一道道工序后，鲜肉变为一节节香肠，店内的喧闹与香肠带来的年味自然地融合在一起，喜迎新年的氛围从小店慢慢扩散开来。

“灌香肠要选择肥瘦相宜的前腿肉，灌好的香肠要放在阴凉通风处晾上七八天，这样制作而成的香肠口感才最好，吃不完要冷藏。”邱宗鑫说。“来他的店里灌香肠、做腊肉，比自己在家操作方便，既放心又省事，重点是味道比自己制作的正宗。”前来灌香肠的市民李女士说，她灌完香肠后，一部分会带回娘家晾晒，一部分会放在店里晾晒，这样既节省了空间，又省去了麻烦。

临近中午，邱宗鑫和妻子依旧在店内忙碌着。邱宗鑫说，今年猪肉的价格相对便宜，来加工香肠的人特别多，元旦过后就迎来了灌香肠的第一波高峰。他预计腊月初八过后，灌香肠的人还会更多，他和妻子已经做好了充分准备。②18