

# 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,从地方土特产到高科技产品,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,比自己在家里操作方便,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