

10 台新公交车即将上路

“扩编”7 路等线路



□晚报记者 牛思光 文/图

本报讯 “用不了多久,当你乘公交车去周口火车站时,就能坐上新公交车了!”2 月 8 日,记者从周口公交总公司了解到,他们最近购买了 10 台空调公交车,计划用于更新 7 路等通达民生热点路段的现有公交车辆,并加密 7 路等线路运行频率。

当日,在周口公交总公司三公司院内,记者见到这 10 辆新公交车时,第一感觉是比原来的公交车宽了不少,车型也更时尚(如图)。据悉,这 10 辆公交车由中国重汽集团生产,车身长 9 米多,共 27 个座位,一次可容纳 62 名乘客。

据了解,这 10 辆公交车最突出的特点

是污染小,通过尾气后处理技术,排放可达到“国 V”排放标准。除了更注重环保节能,这批新车也更人性化,全车安装有 5 个摄像头,能多角度监控车前、车后和车内,更加方便司机观察车内外情况。

据了解,“中心城区添置 20 台公交车”被列入 2014 年“十件民生实事”。在市委、市政府的指导下,市交通运输局协调所属企业,帮助周口公交总公司采取分期付款的方式,添置了 10 台新公交车。而这 10 台公交车将用于更新 7 路等通达民生热点路段,及加密 7 路等线路运行频率。不久的将来,7 路公交车将有效缓解市民来往市区至周口火车站公交出行难问题,提升周口窗口形象,方便市民出行。

本周晴天当道 最高气温或达 18℃

□晚报记者 张燕 实习生 叶贝贝

本报讯 本周我市晴天当道,届时气温将有所回升。不过,值得注意的是,早晚温差大,市民外出要注意保暖,谨防感冒。

自上周迎来二十四节气之一的“立春”之后,我市一直都是好天气。上周末,周口市区更是晴空万里,阳光明媚。记者在街头看到不少年轻人换上了薄一点的衣服。在公园、广场等休闲场所,市民或漫步,或坐在椅子上聊天,尽情享受柔和煦的阳光。

“本周基本无降水,气温会有所回升,最高气温在 10℃至 18℃。”市气象专家介绍,“周平均气温为 3.5℃至 4.5℃,较历年同期平均值偏低。周极端最低气温为-2℃。”

本周具体天气预报如下:周一多云间

晴天;周二、周三、周四晴天间多云;周五多云间晴天;周六多云;周日多云间阴天。

医学专家提醒广大市民,“立春”养生应多吃辛温发散的食物,如大枣、豆豉、葱、香菜、花生、虾仁等。过于咸、过于辛辣及油炸食物都要少吃,因为这些食物都可能损耗阳气,导致上火。此外,天气由寒转暖,各种致病的细菌、病毒随之生长繁殖,温热毒邪开始活动。为避免疾病的发生,要常开窗,使室内空气流通,保持空气清新。另外,要加强锻炼,注意口鼻保健,提高机体的防御能力。

线索提供 任晓燕



※2 月 9 日是田建设的 40 岁生日,你的爱人祝你生日快乐,工作顺利。

※2 月 10 日是陶静的 15 岁生日,你的爸爸妈妈祝你生日快乐,学习更上一层楼。

※李琪 11 岁了,你的爸爸妈妈祝你天天开心,学习进步。



蒋继藩一家忙着帮市民灌制腊肠

“老蒋家”灌腊肠 每天就是这么忙

□晚报记者 郭坤 文/图

腊肠是一个非常古老的食物生产和肉食保存技术。

中国腊肠有着悠久的历史,创制于南北朝以前,始见于北魏《齐民要术》的“灌肠法”,其法流传至今。

中国腊肠的类型有很多,主要分为川味腊肠和广味腊肠,川味是麻辣的,广味是甜的,湖南地区还有咸味而非辣味的腊肠。在中国南方,过年吃自制的腊肠已经成为很多地区的习俗。

在周口,腊肠强势进入不少家庭的年货采购清单已经有了一些年头,尤以川味腊肠最受欢迎。

尽管在超市能买到各种口味的腊肠,但人们还是倾向于自己买肉交给别人制作,新鲜又安全。于是,需求催生了一个新的赚钱生意——腊肠制作。

今年 66 岁的四川人蒋继藩就是一个制作腊肠的生意人,春节前的近一个月时间是他最忙的时候。

两台灌肠机、两个搅拌桶、一辆装满调料的三轮车,进入腊月以后,蒋继藩和家人就在周口市区人民路和国槐街交叉

口摆起了制作腊肠的摊位,招头去尾,他们要忙上个二十天。

每天早上 7 时左右出摊,一直忙到下午,生意极好的“老蒋家腊肠”没有设置午休时间,5 个成年劳力的午饭更多的是烧饼夹豆腐皮。5 个成年劳力都是老蒋的家人,典型的家庭作坊。操着浓重四川口音的他们就是这个作坊的活招牌,很多制作腊肠的人奔的就是这股子麻辣口味。

5 个人中,蒋继藩是年龄最大的,也是最忙的,因为他不仅要灌肠,还要配料,这也是制作腊肠的一个极其重要的环节。这个自称与四川特色食品打了一辈子交道的人,坚持亲自选料、配料,“口味要正宗,不能砸了招牌”。

辣椒、花椒等多达四五种的调料不是在周口本地买的,“都是四川安顺场的,我亲自去买的,最正宗的,去年 10 月份就拉回来了,1300 多斤”,2014 年春节前,蒋继藩做腊肠用了调料 1100 多斤。

四川人、四川料、四川手法,或许正是因为这些,才使得“老蒋家腊肠”的生意非常好。每天能制作多少,蒋继藩没有细算过,只能说个大概:“肠衣每天大概

能用去 700 米左右,肉的话,每天能制作五六百斤吧。”

“(制作费)每斤 4 元,我们卖的其实就是个手艺钱。”对于制作腊肠的手艺,蒋继藩颇为自信,“周口做腊肠的四川人也不少,你可以去买来试一下,哪个才是最正宗的四川口味。”

蒋继藩的自信来自他几十年制作熟食的经验。上世纪 90 年代以前,蒋继藩在四川乐山县一家食品公司工作,上世纪 90 年代初,蒋继藩来到周口“自谋职业”,开始想开饭店,无奈房租无法承受,于是就推了个车子在人民路和国槐街交叉口贩卖熟食,一卖就是 20 多年。

什么时候开始在春节前制作腊肠的,蒋继藩已经记不清了,他记得清的是,当初是不少顾客要求他制作的。

一做就停不下来,之后便是年年做。现在,蒋继藩不光制作川味腊肠,还制作广味腊肠。

“也不算太忙,就这几天(忙)嘛。”说话间,蒋继藩又端来一盆配好料的肉,熟练地给灌肠机嘴套上肠衣。

整整一个上午,“老蒋家”的 5 个人忙得是连轴转,尤其是蒋继藩。