

8300余个窨井盖安上二维码

“一盖一码” 守护脚下安全

本报讯(记者 朱红 通讯员 刘一龙)“咦,这窨井盖咋还装上了二维码?手机一扫码还有井盖信息和服务电话!”6月23日,建设路东段路南,施工人员正在给窨井盖安装二维码标识牌,引起过往市民的关注。

近日,市城管局市政建设和公用服务中心对所辖市道路的8300余个雨水、污水窨井盖安装二维码标识牌,实现“一盖一码”有据可查,并将井盖数据纳入数字化管理平台,做到“一路一档,一盖一编号,一井一权属”,进一步提升设施管理水平。

据介绍,此次二维码标识牌均安装在井盖外沿约20厘米处,采用镶嵌的安装方式,确保二维码标识牌平整美观、明显

可见。二维码标识牌为不锈钢材质,二维码印制采用化学腐蚀工艺,用附着力强度高的黑色油漆着色,确保二维码标识牌图文清晰、经久耐用。

手机扫描二维码标识牌即可获取窨井属性、窨井编号、产权单位、24小时服务电话等信息。这样一来,无论是管理养护人员还是普通市民,都可在第一时间准确反映井盖缺失破损、管道溢满等问题,让养护抢修人员及时、精准地维修处理。

截至目前,施工人员已在泰山路、黄河路、辽河路、海河路、人民路等多条道路安装窨井盖二维码标识牌1000余个。8300余个雨水、污水窨井盖二维码标识牌,预计7月中旬全部安装完毕。



右图:施工人员正在给窨井盖安装二维码标识牌。

本报记者 朱红 摄

全市征集见义勇为线索

本报讯(记者 范子恒)6月22日,记者获悉,市见义勇为协会在全市范围内公开征集见义勇为先进事迹线索。

据悉,此次公开征集的见义勇为先进事迹线索由各县区、功能区见义勇为评定委员会进行评定,对符合条件被认定为见义勇为行为的人员进行表彰奖励。

此次征集范围为2018年1月1日起,全市范围内已发生的符合《河南省见义勇为人员奖励和保障条例》的见义勇为行为、事迹。值得注意的是,已被认定群体或个人不再重复推荐。

市见义勇为协会相关负责人介绍,本次征集不收取任何费用,希望市民踊跃提供线索,如实、认真按格式填写《漯河市见义勇为行为线索征集表》。本次征

集不设截止日期,征集活动常年有效,市民可以随时向市见义勇为协会提供线索。

联系电话:0395-3131266
投稿邮箱:lhsjyywxh@163.com。



亲,请扫码提供见义勇为线索

我市将再建造两座城市公舍

本报讯(记者 朱红)6月16日,人民商场西侧的城市公舍建造完毕并投入使用。6月23日,市城管局环卫服务中心相关负责人介绍,截至目前,我市已建成3座城市公舍,分别位于召陵区黄河路中段昌建学府前、受降路农贸市场南门、人民商场西侧。

据介绍,我市今年还将规划建设两座城市公舍,分别位于黄山路与嫩江路交叉口西北角和海河路与泰山路交叉口西北角。建

造好的城市公舍内部空间宽敞明亮,功能分区明确,配套设施一应俱全,可谓颜值与内涵兼备。



特色美食成繁城靓丽名片

■文/图 本报记者 杨旭王培

临颍县繁城回族镇,是河南省历史文化名镇,有着独特的饮食文化,牛肉、羊肉汤、烧鸡等特色美食美名远扬,不仅成了深深印刻在当地人心中的家乡味道,更吸引着八方来客,成为繁城回族镇的靓丽名片。6月18日,记者来到临颍县繁城回族镇,展开了一场寻味之旅。

繁城牛肉历史悠久

提到繁城,不得不说说享誉中原的人间美味——繁城牛肉。繁城牛肉肉质鲜美,肉嫩味纯,吃完后唇齿留香,令人久久回味。

据当地人介绍,繁城牛肉历史悠久,最初是指洪家五香牛肉,是洪家先祖洪三元在明嘉靖年间所创,至今已有近500年历史。明清时期,繁城是集贸重镇。当时,在繁城做生意的客商以山西、陕西人居多。一年春天,一位客商带了几斤繁城牛肉回陕西老家。一路上舟车劳顿,回到西安已有月余,客商才想起所带牛肉,以为牛肉一定变质了,哪知打开一看,肉质仍然鲜美。这件事流传开来后,山西、陕西客商回家时都要带几斤繁城牛肉。牛肉能放月余而不变质并不奇怪,关键在于生牛肉经过腌制、蒸煮后,牛肉中水分较少,保质期就会长一些。

繁城牛肉成为皇家贡品后更加有名。清朝乾隆年间,繁城人平叛有功,乾隆帝亲赐一块“护国佑民”牌匾。钦差送来御赐牌匾后,繁城人用当地的美食招待钦差及随行官员,其中就有洪家五香牛肉。钦差和随行官员都觉得洪家五香牛肉好吃,于是带了一些回到皇宫。皇帝尝后感觉确实好吃,便令繁城每年送洪家五香牛肉进宫,从此成为皇家贡品,洪家五香牛肉因此名扬天下。后来随着洪家五香牛肉知名度越来越高,加上产自繁城,人们便习惯称之为“繁城牛肉”。

传承传统制作工艺

几百年来,繁城牛肉一直以其良好的品质和独特的风味享誉全国,成为百姓餐桌上的美味佳肴及远近闻名的馈赠佳品。

如今,制作繁城牛肉的商家有十几家,洪俊杰便是其中之一。“我家祖辈都是做牛肉的。我1996年和朋友一起开了一家清真肉业加工厂,后来创办了洪恩清真食品有限公司。”洪俊杰表示,他在坚



洪俊杰将真空包装繁城牛肉销往全国。

持传统制作工艺的基础上,不断进行创新,把传统制作工艺与现代工艺相结合,制作工艺更加科学化。生产出的软包装系列产品,销往全国。“进入腊月销售旺季时,一天能卖出10吨左右的牛肉。”洪俊杰说。

据洪俊杰介绍,繁城牛肉制作工艺精细,以精选牛肉为原料,辅以多种香料,经腌制、蒸煮等多道工序加工而成。其中重要的制作秘诀在于使用的配料、腌制时间、牛肉蒸煮火候的把握等。据了解,在腌制牛肉的过程中,随着气温的不同,腌制牛肉的时间也不一样,夏天通常只腌制两三天,冬天则需腌制一周左右。另外,在腌制过程中有一道非常重要的工序——擀缸,作用是在保证肉质和口感的同时,使香料充分与每一块牛肉亲密接触,营养成分和五香味道深入肉块里。

由于近年来国家加大对非物质文化遗产的保护力度,繁城牛肉独特的制作工艺引起了各方关注,繁城洪家清真五香牛肉制作工艺被列入市级非物质文化遗产名录。

汤鲜肉嫩 吸引四方食客

除了牛肉,繁城回族镇的羊肉汤也颇

有名气。马中典经营一家羊肉馆已有40年。20世纪80年代,他就跟着父亲马青山卖羊肉汤。时至今日,他仍在延续父亲传授的制作技艺,做出的羊肉汤在当地十分有名,一天能卖出200多碗。

采访时正值中午,不断有顾客上门喝羊肉汤。羊肉汤的醇香弥漫在店里。这里的羊肉汤是红烧羊肉汤。羊肉来自本地山羊,需要提前一天准备,用大料、食盐、淀粉腌制12小时后入锅油炸。冲汤前,炸过的羊肉还要加入葱、姜、番茄、木耳、淀粉、胡椒粉爆炒,然后盛入放有蒜末的碗中。

羊肉汤的灵魂在于一锅好汤。熬羊肉汤很有讲究,需要一早现熬,原料是羊骨和羊肉,加入秘制香料,熬制3小时以上,直到汤色变为乳白。将汤倒入碗中没过羊肉,再撒上香菜,热气腾腾的羊肉汤

就大功告成了。滑嫩的羊肉搭配鲜美的羊肉汤,吃下去唇齿留香,一碗下肚让人大呼过瘾。

卖了半辈子羊肉汤,如今马中典已将生意交给儿子马丁打理,希望这门手艺能代代传承下去。马中典每天仍会到店查看,确保每碗羊肉汤都是顾客熟悉的老味道。

门店林立 美食声名远播

繁城回族镇的美食十分有名,吸引了很多人前来品尝。在镇中心的大街小巷,餐饮店随处可见。就餐的除了本地人,还有不少人是特意从外地赶来的。

在繁昌路与团结路交叉口一家并不起眼的烧鸡店里,一对驾车从许昌赶来的夫妻正在挑选烧鸡。由于繁城回族镇离许昌市较近,在一些许昌人眼中,这里是美食云集之地。

店主白建勋告诉记者,他从15岁开始卖烧鸡,转眼已经40年。烧鸡好吃的秘诀在于自家调配的十余种香料,是祖辈传下来的秘方。还有一锅不断循环的老汤,给鸡肉增香。逢年过节,店里一天可以卖出200多只烧鸡,这份可观的收入让一家人过上了富足的生活。但由于烧鸡先腌后卤的制作过程长达10个小时,白建勋常常感慨大好年华都在店中度过了。“有一天我干不动了,希望能出门看看祖国的大好河山。”白建勋说。

离烧鸡店不远的烧饼摊,周桂锋和家人正忙着和面。在他的摊位上,记者发现了一种名叫油旋的饼。将油和面放在锅里炒成油酥,随后把油酥和到用老酵子发酵过的面团里,最后放在炉子上烤20分钟,酥脆可口的油旋就出炉了。周桂锋告诉记者,镇上的火烧、油旋、壮馍等面食在附近很有名气。他们靠着这门手艺,生活过得还算安稳。“我们每天起早贪黑,赚的就是辛苦钱。”周桂锋说。

在繁城回族镇,像白建勋、周桂锋这样的人还有很多。美食不仅是当地人的营生手段,也成为繁城回族镇的响亮名片。



女子跳河 众人救起

■本报记者 齐国霞
一女子突然跳河轻生,幸被岸边多人合力救起。

6月23日上午10时许,沙澧河风景区金山桥东岸附近,碧苑物业公司经理楚晓丹正在查看工作人员管养情况时,突然看到不远处有一女子在水里哭泣。她赶忙召集物业管理护人员下水救人。众人迅速跑到女子落水处,将她拉至岸边,同时打电话报警,并联系了120。

询问得知,落水女子因心情不好跳河。虽然女子身无大碍,但其情绪不稳,120救护人员将其接回医院做进一步检查。



西安女孩离家出走 漯河民警紧急找寻

■本报记者 尚小敏

6月20日上午,柳江派出所接到市局指挥中心指令,称西安市高陵区一名13岁女孩邓某离家出走。该女孩落脚点在市区盛鑫红场附近,希望民警帮忙寻找。

柳江派出所民警与女孩家人沟通了解到,女孩和家人赌气,瞒着家人来漯河见网友。民警详细了解女孩信息后,在盛鑫红场附近展开摸排,同时在辖区宾馆附近展开查找。中午12点左右,指挥

中心研判反馈,该女孩来找的网友可能是西平吴姓男子,吴某在尚客优酒店住宿。民警立即赶到该酒店,发现吴某已退房。调取监控发现,吴某退房后和一名女孩一起上了一辆轿车。经确认,该女孩正是邓某。

民警查看周边监控,获取吴某驾驶车辆信息,确定吴某去了高铁西站。民警立即前往高铁西站,最终在候车大厅找到了吴某和邓某。



6月22日,郾城区沙北街道李盘庄社区组织志愿者走进辖区敬老院,为老人提供服务。 本报记者 杨旭 摄

贫困学子实现创业梦

■本报记者 陶小敏 通讯员 方超

近日,在漯河技师学院电商学院成立爱心基金的捐赠仪式上,该校电商学院2017级学生支博学捐出了1000元。支博学曾经是名贫困学子,如今带领同学一起创业并小有成就。

支博学今年20岁,2017年进入电商

学院学习。2018年,在老师和同学的鼓励下,他开始了互联网创业,将课堂所学运用到实践中。支博学用暑假打工两个月挣的2500元钱作为启动资金,开了第一个淘宝店铺。从“一件代发”开始做起,支博学一边创业一边学习。第一个月,收入500元;第二个月,收入3000元;第三个月,收入5000元……支博学对互联网创业越来越有信心。

2019年3月,支博学不再满足于简单的代发货物,他想扩大创业规模,与厂家直接合作,销售热门生活日用品。学校

第一时间给予支持,在学校的创业孵化基地划给支博学一间工作室,还帮助他在全校挑选团队成员、注册公司。支博学带领成员一起,先后在多个电商平台开设店铺,并将人员细化分工为运营、推广、美工、客服等岗位。

“网络各平台规则变化快,需要及时跟进作出调整。”支博学表示,互联网行业最大的特点就是新东西不断涌现,这要求他和团队成员不断加强学习。创业中他们也曾因为信息差和对平台规则缺乏了解,走过不少弯路。尤其是疫情期间受到

冲击较大。但他从未放弃过,坚持上网寻找商机,并带领团队实现了盈利。

目前支博学的团队人员有10人,经营着淘宝、拼多多旗舰店等多个网店,月销售额达30万元-50万元,月利润平均10万元。团队一半人员月收入过万元。

支博学表示,是学校和老师的帮助、支持,让他走到了今天这一步。学校成立爱心基金,他拿出一点儿钱是对学校的回馈。目前他们正在开展跨境电商、直播电商、自媒体电商培训业务,帮助更多互联网创业者实现创业梦。

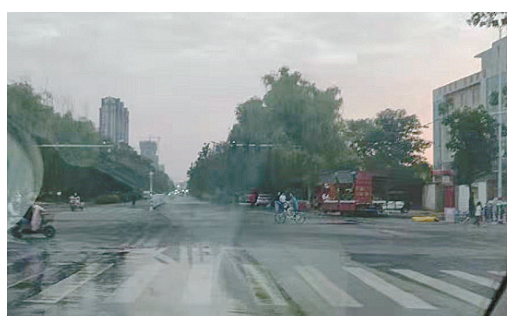
新闻直通车
0395-3139148
15939503609
电话一响 记者到场

建设全国文明城
巩固国家卫生城
主办:漯河市创文办 漯河市爱卫办

我是创文啄木鸟
如发现身边的不文明行为,可扫描左侧二维码下载漯河发布APP进行爆料。



建设路兰乔迪亚小区,11号楼一单元19层的公共用房被一业主私占。



金江路和文化路交叉口,红绿灯出现故障。



郾城三中门前,车辆乱停乱放。



许慎小学南校区门口,早上经常有卖水果的车辆影响交通。