



城事·你我身边

CHENG SHI NI WO SHEN BIAN

# 大寒时节，大家都在忙什么

本报记者

沈丹丹

大寒是二十四节气中的最后一个节气,由于临近春节,大寒时节也是一年中较为忙碌的时候。最近几天,气温较低,空气中隐隐飘来的腊肉香味,似乎成了农历新年到来的预示。走进菜场、小区、集镇,蒸笼冒出的股股热气、店家喊出的热情吆喝、集市摆满的各式货物,呈现出一片热闹景象。

## 最热乎不过包子馒头

“最近这两个星期,真是忙翻了。虽说离过年还有20多天,可赶来加工包子的人还真不少。”1月23日下午4点,记者见到面点师沈亚娟时,她正忙着包包子。“这是顾客预订的200个菜包子,这几个包完,就能上笼蒸起来了。”

不一会,200个包子都被整齐地码放在蒸笼上,等待二次发酵的时间里,沈亚娟又忙着端来一个大盆子,里面是发酵好的面团。“这发好的面团是准备做馒头的,还需要再抻一下。”沈亚娟一边介绍,一边

娴熟地活起面团,只见她半弯着腰,双手轮流揣进面团,将刚刚还黏在盆里的面团揉得光滑。“这需要很大的力气吧?”记者问。“肯定啊,我现在的胳膊是以前的两倍粗。”沈亚娟笑答。

谈起她做的包子馒头受欢迎的原因,沈亚娟说,也许是因为面团都是用老酵发的,馅料都是现做的。她说,老酵发的面,吃起来更劲道,口感更香。“用老酵发面,比酵母麻烦,面团对时间、温度的要求很高,发酵过度,做出的成品会带着酸味,发酵不完全,做出的包子又会瘪进去。过大年的,



沈亚娟在包包子。

家家户户都希望做出的包子馒头个大饱满,讨个好彩头。”说完,沈亚娟从面团一角,扯开一块,“好了,你看这面团拉起来有韧劲,上面有细孔,做起来肯定错不了。”说到馅料,沈亚娟更是有一套,菜包、豆沙包可以算是她的“招牌”,每天都供不应求。“青菜是手工切的,拌馅时只加少量的油和糖,既健康又可以尝出青菜本身的味道。豆沙都是自己熬制的,没有采购的豆沙馅料那么甜腻,反倒是多了一份红豆本身清香。”虽然这些事情听起来都很普通,可正是这样的亲手打造,才受到了市民的欢迎。

## 最美味不过自制香肠



缪小平在晾晒香肠。

“大雪过后气温更低了,正好给刚灌的香肠冻一冻,吃起来会更香。”1月27日,记者来到大桥镇居民缪小平家中时,她正从屋子里搬出香肠,整齐地挂到架子上。

虽说现在加工香肠的加工点不少,味道也不错,但缪小平依然坚持自己灌制香肠,她说灌香肠已经成了每年必做的一件事,少了这个步骤,还真没有过年的感觉。“我小时候一年到头就过年吃一次香肠,而且也不像现在想吃多少弄多少,那时候基本都是在吃饭的时候切上几片放在凉拌大蒜百叶的盘子上,算起来每个人只能吃一两片。而我会悄悄地跑到厨房找妈妈,让她给我‘开小灶’,所以那时候吃起香肠来

觉得特别香。”缪小平回忆起小时候的场景不禁笑道。

结婚后的这30多年,缪小平便将这个习惯坚持下来了。只要进入腊月,她就会拿出那个陪伴她多年的手动香肠机,忙活着购买肠衣、鲜肉,就连肉糜都是她自己剁,她自信自己剁的肉糜就是比绞肉机弄的香。“灌香肠没什么技巧,把肠衣套在香肠机上,记住用手轻轻托住肠衣,不把它撑破就行了。每隔30厘米,用线绑一个结,就会很漂亮。”

虽然缪小平口中描述的灌制香肠过程很简单,但记者在她晾晒的香肠里看到了她的小心思。“这些香肠好像有点不一样,这三条有葱,而且看上去肥一些。这几条就好像瘦一些,也看不见葱花。”听了记者的问题,缪小平解释道,她的丈夫喜欢吃带着葱香的香肠,也偏爱肥肉蒸出来的油腻口感,而女儿和孙女们喜欢吃瘦的,所以她就将馅料做成了两种。“小时候家里的香肠在正月里就会被吃光,而现在生活水平提高了,大家都不惦记着吃它,20斤肉灌出的香肠够一家人吃上一年呢。但还是不能少了它,这在我们家就是过年的象征啊。”采访结束时,缪小平感慨道。

## 好邻居拼力扑火救了一个家

本报讯 1月22日,白驹镇洋心洼小街居民周冬、刘东进来到区公安局,领取了区见义勇为基金会颁发给他们的奖金。

当月4日中午,漫天飘着大雪。洋心洼小街居民刘凤刚家中突然失火。残疾卧床的刘凤刚急忙让惊慌无措的女儿出门呼叫求救。邻居刘东进、周冬、朱西平等闻声赶到,冲进浓烟滚滚的屋内,迅速断电、泼水、卸掉煤气罐等。当打开疑似起火点的厨具柜门

时,大团的火苗带着热浪冲出,几个人全然不顾手和脸上被火灼伤,奋力扑火。

周冬返身回家从汽车上拿灭火器快速扑火,路过的私家车驾驶员陈士雨也带上灭火器奔过来。听说还有一只备用煤气罐没搬出来,邻居陈文俊立即抱来一条被子并淋湿了水,大

(董汝涛)

**践行核心价值观 凝聚社会正能量**

## 2018年江苏省公务员招考笔试培训招生简章

有志于参加2018年江苏省公务员考试的小伙伴们,福利来了——江苏天策教育培训中心专程来大丰举办笔试培训班。

江苏天策教育培训中心,是经教育部门批准,民政部门核准登记的江苏省公务员考试和事业单位考试专业培训机构。她以南京大学、南京师范大学等著名高校为依托,拥有以南京大学王强教授为首的一大批历经市场检验的知名公考培训专家。许多老师还是江苏省公务员考试公考辅导老师,经常参与公务员考试政策与命题研究,对公务员考试题型和形式把握精准,在公考培训市场上有极高的美誉度。

江苏天策教育培训中心在大丰设有培训基地。此次培训,根据江苏省公务员考试最新变化趋势,面向零基础或基础薄弱的大学生和决心要考上公务员的社会有志青年,专为备考2018年江苏省公务员设计了全新的课程体系,助力大家在公考的起跑线上脱颖而出。

此次来大丰举办培训班,旨在送培上门,让考生们无须奔波,免除劳顿,节约费用,安心备考,利用周末时间在家门口就享受到和南京等大城市考生一样的顶尖培训。

**一、课程特色**

★考前突击,梳理高频考点,提升实战能力

★名师辅导,培训经验丰富,讲解点拨到位

★内部讲义,经典真题练习,考试技巧

### 训练

#### 二、课程设置

利用周五晚上、周六和周日白天及晚上上课,开办周末强化班,招收拟参加江苏省公务员招考的在职人员,解决工学矛盾,有利消化吸收。

#### 三、收费标准

行政测试能力,56课时,收费2000元;申论,28课时,收费1200元。两门连报收费3000元。

赠送内部教材和讲义资料。

#### 四、上课时间

行测:2月23日晚—2月25日晚,3月2日晚—3月4日晚。

申论:3月9日晚—3月11日晚

具体上课时间和课程安排,正式上课前专门通知。

#### 五、报名时间和地点

从现在开始至2月20日前接受报名。

报名地点:盐城市大丰区黄海东路南侧恒达世纪新城2号楼三层天策教育大丰培训基地(未来作家培训中心楼上)

联系电话:13339955821 董老师

附:江苏天策教育培训中心核心辅导老师简介

王强教授 南京大学教授,全国十佳公务员

培训师,从事公务员考试研究多年,多次主持并

参与江苏、浙江、安徽等地公务员考试命题、阅卷及教材编写工作,行政职业能力倾向测验及面试辅导权威专家,江苏省公务员面试考官的担任培训师,曾多次担任省领导干部面试考试考官。

邱建新教授 南京航空航天大学人文与社会科学学院教授,博士后。具有多年公务员申论考试培训经验,常常给予学员多方向、多层次的启迪,受到广大学员一致好评。

庞俊来教授 河海大学历史上最年轻的教授。天策教育行测教研与辅导专家,主攻判断推理,善于把握命题趋势,让学员轻松掌握考点与解题规律。

薛建博士 天策教育核心讲师,法学博士,师从法学大家研习法学理论。熟知考试命题规律,辅导针对性强,效果显著,被学员誉为“实战派名师”、“公考指南针”。

黄成亮博士 南大师傅,天策教育资深课程教学与研究专家,主讲《申论》、《面试》等课程,主编《结构化面试》,合编《申论》,倍受考生和家长高度认可。

金双平博士 南大师傅,主攻判断推理论,擅于总结解题规律,化繁为简,启迪性强。

蒋玉莲博士 长期从事公考研究与教学,对公务员考试的命题趋势有着精准把握,授课思路清晰,讲解深入浅出,善于将理论知识与考试实践有机结合,在提升考生应试能力方面有着独到的理念和方法。

### 这一周,期末考试拉开序幕。近日,微信

朋友圈内转发着一条略带调侃意味的段子,

“出成绩切记要淡定,控制好体内的洪荒之力!这个世界上最宽广的是海

洋,比海洋更宽广的是天空,比天空更

宽广的是考试范围,比考试范围更宽广的

是看到娃成绩时家长的胸怀!”很

多人看后都会觉得搞笑,而这也透露

出一个重要的现实,身为家长,面对孩

子也许并不理想的成绩,你的胸怀足

够宽广吗?对此笔者认为,孩子的成

## 莫以成绩论英雄

长不能只看成绩,孩子需要健康、全面的发展。

说实话,没有哪一个家长不在意孩子的成绩,望子成龙是每一位家长的期盼,于是成绩似乎成为衡量孩子优秀与否的关键指标。可成绩实际上仅仅体现了孩子对某个阶段知识点掌握的熟悉程度而已,与良好的人格修养、不竭的创新思维比起来,成绩并

没有那么重要。

对此笔者认为,在引导孩子养成良好学习习惯,提升学习能力的同时,要强化其人格修养的培育,让他们懂得感恩、善于沟通、乐观坚强。还要让他们养成创新性思维,引导他们积极思考,建立勤于思考的习惯。不要给他们灌输成人的固定式思维,让他们不拘泥于传统观点,鼓励他们说出自己的想法,并对他们天马行空的想法给予适当的鼓励与评价。

(丹丹)

**宝龙食品**

忍不住的风味 畅销世界的食品

宝龙小龙虾被CIO认定为“龙虾正宗原产地”,同时被列为中欧10+10互认地理标志产品,公司相继开发出茴香整虾、香辣整虾、麻辣整虾、清水整虾、龙虾仁等系列产品,产品畅销世界各地。江苏宝龙集团在《海鲜指南》被评为2017年中国海产年度榜之中国小龙虾十大品牌供应商,并位居榜首。

宝龙大闸蟹,采用蒸汽及零下196℃新技术冷冻而成,让您四季品尝到鲜美的大闸蟹。现已开发出茴香蟹、香辣蟹、清水蟹等不同风味系列产品,本品膏腴丰满、鲜美多汁、营养丰富,深受消费者的青睐。

• 盐店,盐城市人民南路45号福地皇宫大酒店北侧—宝龙虾专卖店 13291256666 丁先生  
• 丰店:大丰区商业街23号城中菜场宝龙虾专卖店 15350246899 李经理 18761213060 对经理  
• 东台店:东台市经济开发区姚北花园农贸市场6区35号 18921821169 李经理  
• 投诉电话:83443153 83442048 网址:www.baolonggroup.com 淘宝商城:yanfubao1ng.tmall.com

## 杜晓龙花20万元帮姐姐看病

# “姐走了,这辈子就再没姐了”



城事 · 说出你的故事

死,还是砸钱治疗?大家都慌了神……

“治,一定要治。姐走了,我这辈子就再没姐了。”杜晓龙当场下定决心,“姐姐才34岁,后面的路还长着呢。”

### 借钱继续治疗

在上海做的手术很成功。2016年9月下旬,晓燕恢复得和正常人一样,回到男友家中。为减少周折与支出,晓燕在大丰人民医院做了放疗。一个多月时间的治疗费,姐姐男友用掉8万多元,晓龙也花掉了3万多元。

没想到,2017年2月,晓燕再次出现视力模糊等症状,愈发严重。晓龙一人带上母亲和姐姐来到了上海接受治疗。

“医生说姐姐是放疗后遗症,劝我们不要再治疗了。即使治疗了,生命就在一个月的时间。”晓龙不言弃,仍请医生竭力救治。在上海的日子,晓燕已进入昏迷状态,晓龙便是整整守在姐姐床边十天未曾离开过。最终,晓燕闯过了鬼门关,变成了植物人。

杜晓龙除了与母亲一起服侍姐姐,最大的事情就是筹钱。有一种进口药,医院没有,还得拿到别的医院买,而且非常贵,带去的几万元很快就用掉了。一方面,晓龙赶紧向朋友借了8万元,另一方面,又向银行贷款10万元继续给姐姐治疗。2017年3月,晓龙带着植物人姐姐出院回了家。

“父母已老,是农民,也没有收入来源。哥哥是个油漆工,收入微薄,日子过得紧巴巴的。姐姐只能靠我了。”杜晓龙说。

### 姐姐病情有所好转

“我和姐姐的感情特别深。小时候,我一直跟

着姐姐,虽然她只比我大3岁,可只要我累了,都是她背着我回家。”杜晓龙告诉记者,自己18岁时开始做生意,都是在外市打工的姐姐悄悄省下工资来资助自己。“每年我过生日,我自己都不记得,但姐姐记得非常清楚,无论她在哪里,都会给我寄来礼物。”姐弟情深,晓龙说就是砸锅卖铁也要继续给姐姐治疗。

杜晓龙的爱人是大丰本地人。晓龙借钱给姐姐治病的事,一开始瞒着爱人。后来,晓龙的爱人知晓后无法接受,大吵一架。“其实,她怪我不告诉她实情,爱人说,既然是一家人,为何要瞒着她?”晓龙为自己的隐瞒向爱人道了歉。如今,夫妻俩和好如初。晓龙的爱人只要有空,经常帮晓龙一起照顾姐姐,擦洗、喂饭、翻身、按摩……

在家人的精心照料下,晓燕也有好转。眼睛开始转动、会流泪,喉咙也开始发音,虽然吐字不清,但知道表达。全家人为此都很开心。

“第二次离开医院时,医生曾预言姐姐活不过一个月,如今,早已超过了医生的预言期,而且人也变得好起来。只要姐姐在,我们的家就是完整的。花再多的钱也要把她治疗好。”杜晓龙开心地说。

(陶秋凤 阮永富)



杜晓龙精心照顾着姐姐,期望她能有一天会站起来。