



水王星 净水器
WAKING STAR

台湾·饮用水优化专家
你,一定会喜欢我!

地址:兴化市英武中路199号(东方商厦向南150米) 电话:83168150 18651177900

来自台湾 影响世界
Impact on world from Taiwan

- 20年专业饮用水优化经验
- 60余项全球顶尖直饮水技术专利拥有者
- 全球饮用水优化领导品牌
- 台湾原装进口·品质保证

千盏路灯照亮百姓夜行路

戴南实现农村公路路灯全覆盖

本报讯(特约记者 袁开建 特约通讯员 宋桂林) 夜幕降临,戴南境内所有农村公路两侧灯光明亮,新安装的近1000盏路灯,把昔日“黑咕隆咚”的公路照得通明。据了解,目前,戴南镇实现了农村公路路灯全覆盖,这在泰州市尚属首家。

戴南镇集聚了1200多家企业,以生产不锈钢制品为主的企业,大都在夜间用电“谷期”生产,工人们下夜班后往往“在黑

暗中摸索”。在群众路线教育实践活动中,群众提出了“在边远地区安装路灯的建议”。镇党委、政府将此作为即知即改的内容之一,投入资金近300万元解决这一民生问题,终于照亮了百姓夜行路。

小良村党支部书记刘剑坦言:“群众衡量教育实践活动的成果往往是看干部为他们做了多少实事。自从路灯装好后,不少老百姓都夸党委、政府这项民生工程‘做到了点子上’。”

“前前后后只花了一个星期的时间,就把我们整个刁家段的路灯全部安装好。这个‘路灯速度’就是‘民生速度’……”刁家村村主任朱和所如是说。

在镇科技园区江苏合众公司上班的锅炉工顾师傅告诉记者,他家离公司近5公里,以前下夜班后都不敢骑车回家,只得在职工集体宿舍挤一挤。现在好了,路上亮堂堂的,下班后骑电动车15分钟就到家了。



至12月13日,昭阳镇营业房纳税总户数2358户、入库税收总额855万元。活动中,牌楼社区干部正在向商户宣传税法。 陈鸿鸣 摄

农民工工资不能少

某铸造厂因经营不善,企业倒闭,欠下100多万元债务,43名农民工工资索要无着。市法院依法对该企业厂房及其他设备进行司法拍卖,所得的126万元拍卖款,优先支付43名农民工的90多万元工资。图为法院执行局干警为农民工办理工资领取手续。 顾新燕 摄



贯彻四中全会精神 推进法治兴化建设

总工会 慰问仲爱军

本报讯(通讯员 张婷 王同瞳) 日前,市总工会负责人看望慰问了我市首例造血干细胞捐献者仲爱军。

仲爱军是新宏大公司的一名员工。2010年5月,他志愿加入中华骨髓库,去年11月初,他与一名白血病患者的骨髓初次配型成功。今年12月8日,仲爱军在宁捐献造血干细胞210毫升,给白血病患儿带去了重生希望。

慰问时,市总工会负责人详细询问仲爱军捐献造血干细胞的过程及身体状况,充分肯定了他的义举,同时号召全市广大职工学习这种无私奉献的精神,让越来越多的人参与到志愿服务工作中来。

城乡一体化进程中的“乡村文脉”之安丰篇

舌尖上的乡愁,还是那个味道

□本报记者 李祝海 顾秀文 特约通讯员 陆银昆

地处兴化东北部的安丰,史称兴东福地。“福地”到底有哪些福兮所依呢?其中并无专指,但“口福”应为其中一福——安丰百叶和安丰三腊菜,总会吊起不少人的胃口。

安丰镇新夏村的新一天,几乎总是被夏宣和夫妇唤醒的:正常情况下,凌晨2点多钟,他们就要起来做豆腐、百叶了。46岁的夏宣和23岁就开始做豆腐、百叶了。虽然安丰镇有上百户加工豆腐、百叶,但像他这么大岁数,做了这么长时间的,也不多见。

冬天,百叶需求量也相应加大。上午10点左右,夏宣和又开始了一天之中的第四作百叶加工。

经过十几个小时的浸泡后,黄豆胀得水嫩嫩的。磨浆机磨了将近1个小时,除豆腐渣外,25斤的黄豆变成了乳白的豆浆,倒入了可放100斤豆浆的大铁锅里。新鲜的稻草引燃了锯木屑、木柴,灶膛里的火苗腾腾地向上窜动,不依不饶地拱着锅底。

冬天,铁锅里的豆浆是慢吞吞的脾气。约摸半个小时后,在火苗的热情相拥下,豆浆有了热烈的反应,于是,不大的作坊里,有了浓烈的豆香味。这时,灶膛里又改烧稻草,以随时调节火候。

又过了约10分钟,沸腾了的豆浆向上漫溢,这时就到了最关键的点卤环节。卤子的质量直接关系到豆腐、百叶的口感。夏宣和的卤子是自己配制的,其中秘诀全在他的把控中。他和妻子一个往浆缸里舀浆,一个点卤、打浆,默契的配合中,豆浆发生了神奇地变化,很快凝固成嫩滑的豆腐脑。

点卤大功告成后,夏宣和摆开百叶箱,放置好洁白的百叶布,开始舀豆腐脑做百叶了。这是个细活儿,两勺豆腐脑均匀地摊铺一层,

随后再放百叶布。如此反复,待浆缸里干净了,已是将近下午1点钟,百叶箱也升到大约六十公分高。木枕子上渐渐加重、加压,内面不断有水渗出,最终,层层叠叠的百叶和百叶布压缩得仅剩20多公分厚。顾不上吃饭,夏宣和的妻子趁热剥起了百叶。轻柔的丝丝声中,一张张印着布纹、呈青黄色的百叶终于出炉。除本镇外,夏宣和的百叶还销往兴化、泰州、昆山等地,一些在外的安丰人也会吃上家乡的百叶为快事。

安丰百叶吃起来松软细腻,有一种黄豆的香味。百叶加工不受季节的限制,因而,这种香味每天都在散发。而安丰三腊菜则一定要等到腊月才能加工制作。

与新夏村相隔十几里远的东新合村,64岁的丁景荣养殖的螃蟹上市后,身子立马轻闲了不少,目前,他最大的要事就是准备制作三腊菜。

丁景荣最初是姐姐的帮手,得到了制作三腊菜的“真传”。如今,他独自操刀也有多年。

村西北角一块30亩面积大的“梨园”已不见梨树,田里长满了麻菜。经过多次的霜打,麻菜敞开了胸怀,叶子横展向地面。以前,丁景荣做三腊菜的原料取材于蟹塘边的麻菜,随着加工量的增大,他干脆承包了这块地种麻菜。大点的麻菜用于加工三腊菜,小些的就留在田里长菜籽,下茬种黄豆。如此循环,麻菜自然生长。

做三腊菜的麻菜要到冬至过后才能“起”,这时的麻菜“麻味”最浓。“起”上来的麻菜需在阴山背后风干十几、二十天,风越大越



正在加工制作百页。

好,但不能放在阳光下晒或遭受雨淋。村里闲置学校几间朝北的走廊以及邻居家类似于此的房屋,便是丁景荣悬挂、风干麻菜的地方。

他家的厨房里,存放着5缸自己腌制的萝卜干,这是制作三腊菜的佐料;灶膛上,架着两口“尺四”铁锅,这是为炒、煨三腊菜而备的,而蟹塘附近的黄豆秸秆,则准备进入锅膛之中;房屋的套间里,堆放着五六千斤的麻菜籽,打榨后的“麻油”用于拌制三腊菜。

时节一到,风干后的麻菜,经过清洗、切碎、火炒、拌料等环节后,“咸、甜、鲜、脆、香、润、辛”的安丰三腊菜,便在隆冬时节登场。

时间把控等“规制”是三腊菜制作的诀窍之一。沉稳的丁景荣耐心地等待着“天时”的到来,他的麻菜、萝卜干、油菜籽、铁锅、草垛也在等待中。处于等待中的还有不少在外的安丰人,像往年一样,有的人已向丁景荣预订了三腊菜,他们期待着体验芥末气冲脑门、冲鼻腔后,那种神清气爽的感觉。和安丰百叶一样,对于他们来说,这是原汁原味的家乡味道,也是记忆中的味道。

市妇联发出倡议

用爱心纺织毛衣 送给边疆贫困孩子

本报讯 为响应2014年“恒爱行动——百万家庭亲情一线牵”公益活动,市妇联召开专题会议,向全市爱心人士发出倡议:用母爱的胸怀温暖寒冷的角落,用爱心编织一件件毛衣,送给远在新疆昭苏县的贫困孩子。

财产公证价格认定 也有救助服务

本报讯(特约通讯员 刘仁耀) 市价格认定中心根据相关规定,向本地居民提供财产公证价格认定服务和价格争议调解服务,并将该项业务纳入全市司法鉴定法律援助体系,对享受最低生活保障待遇的居民,丧失劳动能力、无生活来源的老年人、残疾人等无力支付认定费用的市民或常住居民提供免费服务;对因特殊原因不能直接申请的当事人,还可由民政部门或社区居民委员会帮助其办理申请手续后,该中心提供上门服务,保障救助过程顺利实施。今年以来,该中心共认定涉及公证事务价格67万多元。

遗失启事

● 遗失章从春和高小琴夫妇之女章悦的《出生医学证明》,出生时间:2009年3月5日,编号:1330046034,声明作废。