



年味提前来袭 现灌香肠受欢迎

俗话说，“小雪腌菜，大雪腌肉”，过了大雪节气，又到了灌香肠的时候。此时，不少家庭已经开始动手加工香肠，等到春节前后，刚好是绝佳美味。腊味飘香，承载着浓郁的乡味，亦是如皋人心中难舍的春节记忆。

近期，在我市新生桥市场，部分店家门口挂着的红彤彤的香肠，成为市场的一道独特风景。不少市民告诉记者，以前他们会选择买肉回去，在家灌香肠，不过因为自己灌比较繁琐，他们便将买好的肉送到香肠加工店铺直接加工。因此，最近香肠加工的店铺也是十分热闹。绞肉、套肠衣、灌香肠，店铺里的

师傅们分工合作，动作也是相当娴熟。陆文兵是新生桥市场一家香肠加工店的老板，他告诉记者，最近这几天灌香肠的顾客相对少一点，平均每天只能灌800公斤香肠，等到冬至之后，他们就会灌得多一点，平均每天要灌到1000公斤到1500公斤香肠。陆文兵说：“灌香肠最好的时间是在腊月，这个时间段灌出来的香肠有腊香味，味道更好。但现在这个时间灌香肠也是可以的，部分顾客选择提前灌，是为了防止进入腊月后天气不好，万一遇到连续的阴雨天，晒出的香肠就不好吃。”

陆文兵家灌香肠是半机械化操作，效率

特别高，材料均匀搅拌到肉里后，通过不断地搅拌让其入味，再套上肠衣，扎上口子，一个香肠就完成了。虽然听上去简单，但据来这里灌香肠的市民介绍，他们家的味道还是很不错的。徐女士是他们家的老客户了，每年这个时候，她都会来灌香肠。徐女士说：“我每年也不灌很多，灌个10公斤左右，图个过年的氛围。”

在新生桥市场的另一家香肠加工店里，师傅们也在忙碌着。记者看到，这家香肠加工店里，不仅有香肠，还有香肚，一个个小球似的香肚挂在门前，好看又诱人。这家店的老板姚正庆告诉记者，这是五香香肚，和

香肠还是有点区别的。“香肚也是以猪后腿肉为主，但是里面另外加了五香，糖也多一点。”姚正庆解释道。

虽然今年的肉价比往年都贵，加工费也较往年有所上涨，达到7元钱一斤，但来灌香肠的人依旧很多。他们告诉记者，香肠是如皋的特色，更承载着浓郁的乡味，无论自家吃还是寄给远方的亲人都是一个很好的选择。市民李女士说：“我家里的老人和孩子都喜欢吃香肠，而且这种现灌香肠比买的烘干的香肠口感要好，过年的时候餐桌上放一盘切好的香肠，看上去更有年味。”

融媒体记者吴环宇 郭景影



市总工会举办 全市工会信息员培训班

本报讯（通讯员周炳明）为增强全市工会信息员文字信息工作的能力，更好地捕捉基层动态，传递好基层职工的心声，近日，市总工会举办了全市工会信息员培训班。

会上，市总工会主席周太荣进行了开班动员，他希望大家当好信息宣传员、基层联络员，以信息宣传促工作提升，以信息宣传促开拓创新，从而推动我市工会工作再上新台阶。

培训班还就新时代信息重要作用和信息写作方法、党委系统信息工作基本要求及写作技巧、摄影技术与技巧、工会信息的写作要求与报送要求等进行了讲解。

丁堰镇开展 宗教事务条例宣传活动

本报讯（通讯员季水晶）为进一步加大宗教政策法规宣传力度，营造良好宗教法治氛围，近日，丁堰镇开展了宗教事务条例宣传活动。

活动通过摆放宣传展板、发放宗教政策法规宣传单、一对一解答答疑等方式，为来访路过的群众提供宗教法律法规相关服务。此次宣传活动，提升了广大群众对《宗教事务条例》的认识，推动了党的宗教政策全面落实。



皋南幼儿园举办 交通安全主题活动

本报讯（通讯员陈椿梅）为了提高广大家长的交通安全意识，11日下午，皋南幼儿园特邀如城交巡警中队交警进行了主题为“关爱生命 平安出行”的交通安全知识讲座。

活动中，主讲人将历年常见的交通事故的视频播放给大家，视频中各种交通事故，让人触目惊心。对此，交警也将每个驾驶员必须掌握的安全驾驶知识进行普及，提醒大家做到不主动造成交通事故、不被动涉及交通事故，只有这样才能最大限度地远离交通事故，避免悲剧的发生。通过此次“关爱生命 平安出行”的教育活动，家长们了解了更多道路交通安全法规和常识，增强了交通安全意识，提高了自我保护能力。

无偿献血 传递爱心

近日，城北街道社区卫生服务中心组织辖区各企事业单位及袁桥、柴湾、戴庄分中心医务人员开展了无偿献血活动。

早上7点半，献血志愿者们已按时来到活动现场，在市血站工作人员的引导下，认真填写登记表，量血压、化验血样。他们中间有政府工作人员、老师、村民，还有刚下夜班就直奔活动现场的医生和护士。此次献血活动大家热情高涨，共计献血量41700ml。

□通讯员薛煜



文明皋城 你我同行 公共文明

践行社会公德 维护公共秩序

不乱扔垃圾 不随地吐痰 不喧哗打闹 不插队加塞
不抢乘电梯 不躺卧公共座椅 不在公共场所吸烟 不携带犬只进入公共场所
衣着整洁 言语文明 举止端庄 待人友善



讲文明 树新风
JIANGWENMING SHUXINFENG