

精准施策让城市更干净整洁

创建全国文明城市进行时之身边变化

□记者 李瑞才

一城之美，始于颜值，源自精细，终于内涵。2023年，我市秉承创建惠民、创建为民、创建利民、创建靠民的理念，把满足人民对美好生活的向往作为“创文巩卫”的出发点和落脚点，持续实施“七大专项整治提升行动”，加快城市更新步伐；坚持从群众最关心、最迫切需要解决的问题入手，创新开展“五项活动”，推行“社区吹哨、部门报到”携手联动机制，千方百计为群众办实事、解难事、做好事，使“创文巩卫”工作真正走进群众心里、融入百姓生活。

“占道经营摊点、流动摊点、露天烧烤摊点进（门）店入（市）场了，市容环境靓丽了，道路整洁顺畅了，城市品位更上一层楼……对老百姓来说，身边的点滴变化是幸福感增强的源泉。”说起近几年老城区发生的一连串变化，川汇区七一路街道文明社区的韩大爷笑容满面，幸福感溢于言表。

据了解，我市坚持把创建工作与立法工作有效结合，相继出台《周口市城市市容和环境卫生管理条例》《周口市城市绿化条例》《周口市文明行为促进条例》等法律法规，为“创文巩卫”工作提供坚实的法治保障。各区各部门因地制宜、精准施策，持续推动“创文巩卫”工作走深走实走细，形成了属地管理、条块结合、部门协同、全民参与的常态化创建格局。

“创建过程中，我们针对次干道护栏下、道牙边以及城乡接合部、背街小巷等保洁难点、盲点，开展精准作业、精细管护，确保中心城区环卫工作全覆盖、无死角。”市城管局环境卫生管理中心相关负责人介绍，近几年，他们以高效解决人民群众急难愁盼问题、让市民更方便更方便为目标，开展城市“公厕革命”，落实“+母婴室”“+休息区”“+志愿服务站”等措施，集中力量提升城市公厕建设档次和服务水平；持续强化公厕、垃圾中转站、果皮箱等环卫设施的规范管理和全天候动态保洁，确保中心城区公厕干净卫生、无异味，49座生活垃圾中转站设施完好、运行正常，沿街垃圾不落地、果皮箱内垃圾不外溢；中心城区实现路面清扫机械化、街面管理网格化、餐厨垃圾收运处置一体化，通过持续投入清扫清运大型环卫车辆，增加机械化作业频次，强化深度保洁；认真落实“双十”标准，全面消除城中村、背街小巷、社区庭院等区域卫生死角，实现生活垃圾日产日清，垃圾收集、转运、处理全覆盖，主次干道达到“以克论净”“路见本色”的创建目标。

多年持续推进、常态长效创建，结出累累硕果。如今的周口，拥有了今非昔比的品位气质，文明的种子在这里迸发出巨大的力量，一项项温暖人心的具体措施相继出炉，让群众切实感受到了身边的变化，成为文明城市创建的“第一受益者”；一件件落到实处、顺应民意的实事好事，转化为群众的一份份“幸福账单”；一个个日新月异的变化可看、可感、可触，时时处处都在无声地诉说着创建的力度和温度。民生改善的浓浓暖意、幸福指数的连年攀升，成为周口中心城区“创文巩卫”道路上最贴心、最实在的收获。③5



“人工+机扫”，深度保洁让城市更加干净亮丽（资料图片）。

年货销售好 村里笑声多

□记者 付永奇

辣中带冲，冲中有鲜，鲜中藏香，香脆爽口，吃腻大鱼大肉，用这样的芥菜丝配馒头、配米饭成为许多人的最爱。进入腊月，丁寨村生产的这种年货销售火爆，看着一箱箱年货被提走，村民心中乐开了花。

丁寨村是脱贫村，位于郸城县汲冢镇，临近县城，村民有种植蔬菜的传统。历经2022年年底的蔬菜滞销事件后，该村在市委政法委驻村第一书记刘娜的带领下，开始从蔬菜种植向蔬菜加工拓展。经过考察，他们选择了芥菜丝、蒜蓉酱加工产业。“只要质量好、有特色，产品不愁卖！”2023年夏季，在村谷顺食品厂成立大会上，刘娜给个别思想摇摆、信心不足的村民鼓劲。

建厂房、办证照、引进非遗制作工艺、选育芥菜种苗……刘娜带领村干部两个月跑了7000多公里。芥菜生长期短、产量大，秋天种，70多天收获后再种麦，相当于多收一季菜。2023年11月，抱着试试看心理的村民把收获的芥菜卖给村食品厂，每亩增收三四千元。他们心里乐开了花，纷纷表示2024年要扩大种植规模。

非遗芥菜丝生产是个技术活儿，全程手工。清洗削剔、均匀切丝、晾晒软化、揉挤水分、料油调味、腌制发酵、添加

花生米和干炸小鱼……80多名乡村妇女，每人每天都能挣百元左右工资。“穿好工作服，戴上口罩、发套，换上专用手套……”刘娜和从外地请来的非物质文化遗产传承人分工负责，严格监督每一道生产工序。

“非遗产品，古法腌制，不带任何防腐剂……”刘娜联合其他市直单位驻村第一书记打造共享直播间，培养3名乡村网红直播带货，把产品推向国家“832”平台（脱贫地区农副产品网络销售平台）等网店。“芥菜丝热量低、口感好，大家都喜欢！”市直一机关食堂经理采购时表示。

春节未到，该村生产的芥菜丝已销售2000多箱，让村民看到了产业振兴的希望，坚定了走蔬菜深加工的路子。

“这批年货热销非常成功，我们将广泛调研，精准定位，细分客户，增加泡椒、洋葱、西瓜酱豆等生产线，延长蔬菜产业链条，提高产品附加值，增加村民收入，带领他们早日实现乡村振兴！”刘娜放下产品检测报告，信心满满地说。③5



腊八节味浓 食材卖得火

□记者 郭董航 文/图

本报讯 1月18日是腊八节。1月17日，记者在中心城区超市、农贸市场看到，糯米、红豆、花生、红枣、葡萄干等熬制腊八粥所需的食材迎来热销，不少市民忙着选购。

1月17日，在中原路一家超市入口处，记者看到搭配好的4种口味的腊八粥食材摆满展柜。“熬制经典口味的腊八粥，用的是红豆、绿豆、薏米、红枣、莲子等食材。我们根据市民需求，上架了熬制水果银耳粥、紫薯糯米粥等新式腊八粥的食材，每斤售价在8元到10元左右。”超市导购员介绍，作为腊八节当天当仁不让的主角，熬制腊八粥所需的食材往往提前好几天就会销量大增。

“让孩子自己挑选煮腊八粥用的食材，能让他感受传统节日氛围、领略传统文化魅力。”曹女士笑着说，“今年腊八节，我们准备在家吃个团圆饭，腊八粥肯定少不了。这不，孩子一放学，我就带他到超市挑选各类食材。”

据悉，为了方便市民购买，各大超市特意将熬制腊八粥用的各类食材放在了显眼位置。③5



市民在超市选购熬制腊八粥所需食材。