

# T90路预计下周五开通 全程沿河东风光带行驶

起点:车站西路;终点:沿江北路末端



▲T90路将沿河东风光带行驶 记者 刘震 摄

本报讯(记者 戴凇)记者昨日从市公交总公司了解到,预计在下周五(12月29日),我市将新开通T90路公交车线路,全程沿河东风光带边上的沿江路行驶。该线路站亭的设计也将与风光带融为一体,成为一道亮丽的风景线。

湘江风光带东岸(城区段)北起石峰大桥,南至天池路,全长11公里,已成为株洲市民新的休闲好去处。然而,有市

民反映,河东风光带沿线没有公交车通行,到风光带游玩不方便。

市公交总公司营运安全部部长余晓透露,市民对河东风光带沿线开通公交线路的呼声越来越高,公交部门为此计划新增T90路公交车。该线路起点为车站西路,终点是沿江北路末端,全程途经河东风光带。目前,线路开通前期准备工作已经完成。

## 二十三冶二公司棚改项目第三次调度 明年1月31日前 签约率必须达100%

本报讯(记者 戴凇 通讯员 苏辉)近日,芦淞区二十三冶二公司棚改项目召开第三次调度会。截至昨日,私房总数319户已签约159户,签约率近50%。

据了解,自项目指挥部正式进场起,就成立了二十三冶二公司棚湖区改造项目房屋征收工作指挥部临时党委,下设6

个党支部,截至目前已召开党员大会集中学习1次,组织党员送姜汤慰问一线工作人员和被征收户7次,为被征收的32户党员宣讲十九大精神和棚改政策,真正发挥了共产党员的先锋模范作用。芦淞区委书记王建勇非常关心项目进展情况,多次深夜调度。区委副书记、区长杨晓江亲自带队赴长沙五矿二十三冶湖南总部,与公司负责人面谈协商。

指挥部相关负责人表示,按计划,本月31日之前要完成签约率80%、腾房率50%的目标,明年1月15日前必须完成签约率95%和腾房率70%的任务,1月31日前必须达到签约率100%、腾房率95%以上。

## 公告

株洲东润兴科技发展有限公司  
注册资金从原来200万元减至150万元。自本公司发布减资公告之日起45天内,请债权人到公司申报,逾期未申报的,视其没有提出要求。  
T:13307337430 联系人:文士华

## “圣诞”驾到,神农福地消费节放大招,快到各大商场看看吧!

每年的12月都是株洲各个商家必争的一个时段,作为年度的最后一个月份,不仅是最后业绩的冲刺,也意味着销售旺季的来临!圣诞节,作为神农福地消费节年底最关键的节点,各个商家一刻也没放松,在即将到来的“圣诞”之际,优惠大爆发,强力促销!让市民们过一个好玩乐购的圣诞节。

近日,很多商家已经提前开始了“圣诞”促销的预热,如株洲百货大楼12月

22日-25日就推出了“缤纷圣诞节 株百狂欢季”的主题活动,床品低至3折、部分黄金每克优惠30元、钻石低至7.5折、服饰部分多倍积分、冬靴低至4.5折、当日部分累计满1000元以上送100元株百卡(以此类推)、生活家电部分满300元减30元、手机数码部分满500元减50元、品牌限时热卖;耐克正价鞋服6-8折、罗莱70%货品3-6折、多喜爱全柜5.5折;天虹商场也不示弱,在12月22日-25日期间

百货1换3倍,大牌1至5折钜惠,12月23、24日百货当日实付单票满1000元送100元天虹购物卡(黄金钟表珠宝以及自收银柜台不参与)最高赠送3张100元购物卡!12月24日-25日购物顾客凭当日购物小票(超市、百货都可)即可参与幸运免单活动,现场抽取8元/88元/188元/888元现金;另外,步步高商场也打出了“奇趣圣诞季 天天乐不停”的口号,今天不仅有甜甜圈派对,明日更是有好玩

的篝火晚会,家电部分用微众卡支付满100元立减30元,预交20元得1000元电器优惠券、累计满3888元加送价值5888元iphone8手机一台,累计满58888元加送价值8388元iphoneX手机一台等等。

还在等什么?感兴趣的市民们赶紧到各大商场或站点进行咨询吧!更多精彩活动请关注“神农福地消费节”微信公众号



## @爱画画的小伙伴们 市首届少儿创意绘画展 开始征集作品啦!

本报讯(记者 杨如 通讯员 王晓琳)日前,由市文体广新局主办,市群众艺术馆承办的株洲市首届少儿创意绘画展启动。

画展现面向全市5岁至15岁的儿童和中小學生征集绘画作品,欢迎各学校、培训机构踊跃推荐。作品主题为“有爱、有梦”,以少儿创意作品为主,要求内容积极向上,紧扣主题、保证原创。

征集从即日起至2017年12月30日结束。届时,专家评委将评选出50幅优秀作品和10个优秀组织单位进行奖励,并颁发荣誉证书和奖牌。如有意参加活动,请把作品的高清原图以JPG格式发至34353294@qq.com,并注明姓名、性别、单位、电话和年龄。(联系人:何奕宣 13762278607)

## 迎接质量工作考核 我市召开部署会

本报讯(记者 姚时美 通讯员 谭泉海 曾雄辉)本月底,省质量强省领导小组将对我市质量工作进行考核。12月19日,由市质监局牵头,组织市质量强省领导小组成员单位召开迎检部署会议,要求做好准备工作,力争考核不被扣分。

据了解,12月15日,省质量强省领导小组组织召开了2016-2017年度省政府对市州政府质量工作考核部署会。

经研究决定,于12月中下旬对各市州开展质量工作实地核查工作,通过面谈、查阅文件和原始资料等方式,对质量考核文审材料的真实性、有效性进行现场核实,相关委办局进行补充说明。本次实地核查共分7个核查组,每组实地核查2个市(州),每个市州延伸再核查1个县(市)。

市质监局党组书记、局长刘伟对迎检工作进行了安排部署,一是各成员单位要高度重视,共同做好质量考核现场

答疑工作,力争不被扣分;二是要做好现场迎检接待工作,合理安排考核路线,确保考核工作顺利进行;三是要强化组织调度,按照考核要求,考核组将在市区随机抽查产品、工程、服务、环境企业或组织各一家,延伸考核至株洲县,要做好沟通衔接工作,确保考核不出纰漏。

近年来,国家及地方对质量工作越来越重视。今年9月5日,中共中央、国务院下发《关于开展质量提升行动的指导意见》,要求探索建立中央质量督察工作机制,强化政府质量工作考核,将质量工作考核结果作为各级党委和政府领导班子及有关领导干部综合考核评价的重要内容。省政府则出台了《关于加快质量发展建设质量强省的实施意见》,明确要切实开展对市州人民政府的质量工作考核,考核结果纳入市州人民政府绩效考核范畴。

# 风光带

蒋冰题

美食

株洲晚报 副刊

A13

2017年12月23日 星期六  
责编:郭亮 美编:陈春艳 校对:袁一平

食趣

## 冬至的饺子

宗欣

每年冬至的前一天,姐姐都会给我们几家送她亲手包的口味不同的速冻饺子,问姐姐为什么冬至吃饺子,姐姐说:“不知道,母亲那会儿都是这样吃的。”姐姐不知道原因,她秉承的是一种朴素的习俗传统。

记得小时候,还是大集体制,那时,一切都归集体,包括每天必吃的蔬菜。集体种植的蔬菜,每年有两大类:萝卜和大白菜。俗语曰:“冬至萝卜小雪菜”,意思是冬至日拔萝卜,小雪日出白菜。为了满足老百姓冬至日吃饺子的习俗,生产队大多在立冬前就组织人员拔萝卜,好让老百姓在冬至这天吃上一顿萝卜馅饺子。萝卜拔取后按人口分到各家各户,所以,冬至这一天,全村家家户户吃的是萝卜馅饺子。母亲先将洗净萝卜刨成丝,然后用盐揉一揉,去掉萝卜的苦味和水份,放到菜板剁成碎馅。那个时代穷,馅中是不会放肉的,只是加入葱花、豆油;面,也不是纯粹的小麦白面,多半为玉米面,加入少许白面粉。包好的饺子,放进一口大铁锅中的笼屉里去蒸(玉米面容易煮破皮)一段时间后启锅,满屋雾气氤氲中,散发出一种甜甜的玉米香味和微辣的萝卜味。蒸熟后的玉米面饺子,黄灿灿的,取一个,放在手中,反复掂量着,嗅着,咬一口,满口萝卜的香和玉米的甜,在温饱难求的年代,这也算是彼时岁月里少有的美食了,这一个冬至之日,就觉得暖暖的,温情十足。

上世纪八十年代开始分田到户,老百姓可以自由地在自家的地里种上自己喜欢的蔬菜,当然,萝卜白菜还是过冬的主菜。虽然仍是遵循着“冬至萝卜小雪菜”的习俗,但每到冬至日,老百姓可以按自己的喜好,提前从自己的菜地里拔取一棵白菜,做白菜馅的饺子,白菜馅中能够加入猪肉了;面,也成了纯粹的小麦白面。“白菜肉馅”的水饺,煮熟出锅后,满屋浓香取代了那种微辣的萝卜味。记得第一次吃的时候,全家人围而食之,真是一场莫大的欢喜。母亲站在一边看着,欢颜怡怡,笑容里溢出对生活的满足。

后来,我们兄弟都工作了,生活条件也越来越好,可就是再也吃不到母亲在冬至日包的饺子了。母亲走后,姐姐延续了母亲的习惯始终未变,姐姐每年都会将包好的饺子分别送到我们几家。姐姐包的饺子,小巧精致,透着可爱和欢喜。面,多为精粉;馅,则是变化多样,白菜猪肉、芹菜牛肉、三鲜、干贝海鲜等。这样好吃的饺子,除了应节气的习俗外,更多的是在寻找一种生活的情趣。吃腻精细的荤馅饺子,就特别想念母亲的素馅饺子,于是,姐姐别出心裁的包了胡萝卜缨子的饺子——是事先晒干的那种。姐姐先将其用清水泡过,然后切碎,加入炒熟的五花肉馅和海米、香菇、木耳。咬一口胡萝卜缨子馅的饺子,味道特别,浓香中有一份清淡,鲜美中存一份古朴。让我一下子想到母亲当年的萝卜馅水饺和记忆里的秋野——八月里,胡萝卜地里那浓郁的绿,和飘过田野清爽的风……

姐姐包的饺子虽然好吃多样,但还是很想念冬至之日母亲包的素馅杂面蒸饺和伴随着一个个冬至之日流逝的,那虽艰辛但很快乐时光。



新食尚

## 不文明地吃狗肉

茅道

仗义每多屠狗辈,负心最是读书人。

我没见过老谢屠狗,待弄狗肉倒见过多回,待弄好后便呼朋引伴狂嚼一通,显然够仗义的。

吃人嘴软,出于感恩,也不乏戏谑的意味,一帮子唯恐天下不乱的烂人便给老谢赐了个“株洲第一狗”的雅号,老谢仗义,也够厚道,不以为忤,照单全收,这名号就算落实了。

谁也没料到,这厮“挟名自重”,竟敢冒天下之大不韪,在株洲地界开了家以老家千年古镇命名的朱亭镇狗肉馆……

当然,狗肉馆在株洲一直都有,起码我就知道两家,一家在石峰公安分局对面的一条小巷,另一家偏安于秦淮路一隅的一个小门面,都是主打贵州花江狗肉——她好的狗肉去骨切片,炖狗肉的原汤烧滚,狗肉在汤中涮过,再佐蘸料而食——至于起伏日去分路口吃狗肉更是本地上了年岁的老饕们不可错过的一场节日盛宴……只是,这些专吃狗肉的所在要么远离主城区,要么厕所闹市深处的小街小巷,不似老谢打理的朱亭镇狗肉馆,大喇喇地就立通衢大道上,也不怕“狗粉”上门砸他家招牌——株洲虽是小城,“狗粉”却颇为活跃,早阵子还闹过高速路上拦车救狗的大新闻。

老谢早有对策,柜台上就备着所售狗肉的检验检疫证明,确保上桌的每一份狗肉都来源正当,说句不恰当的,这货似乎就等着“狗粉”上门来闹,闹得动静越大越好,反正他手续齐全,不怕翻天,届时凑热闹的媒体跟进,事件新闻引发话题讨论,自由、伦理、产权、边界之类的宏大叙事词汇轮番轰炸,都是变相地给他的朱亭镇狗肉馆做推广……遗憾的是,期待中的闹事一直没能出现,搞得老谢郁闷得很,颇像牌桌上抓了一手好牌,上家却迟迟不出牌,急人啊!

既名狗肉馆,自然以狗肉为主打,株洲本埠狗肉大抵可分为两个流派,一是茶陵的柴火狗肉,二是醴陵的手撕狗肉,二者本源出一脉,制作方法也颇为类似,只是最后落锅的烹饪手法略有差异——茶陵的带骨焖,醴陵的不带骨焖。朱亭镇狗肉馆的狗肉庶几可归入醴陵一脉,

狗肉洗净,切大块余水,而后煨至七八成熟,再捞出拆骨,好茶油爆香,加原汤煨至汤黏肉烂即可,蒜子辣椒之类的佐料也不可少……

狗肉要好吃,烹饪手法之外,最重要的是选材。《随园食单》上说,“大抵一席佳肴,司厨之功居其六,买办之功居其四”,占人之诚不我欺也!既得“株洲第一狗”的名头,老谢在挑狗、选狗方面的眼光毒得很,“一黑二黄三花四白”的老讲究自不须提,只是黑狗难寻,可遇不可求,退而求其次,也必须是犬黄狗,还得是三年以上的老狗,韧劲够,肉才香,所谓“干柴老狗嫩堂客”正此谓也,至于挑选的标准和讲究,则属只可意会不可言传的经验了。

食材过关,待弄的人又够讲究,这一大锅黄焖狗肉的滋味自可想象——肉够烂,却不多嚼劲,汤醇得能黏住人的嘴巴,啦啦啦啦地能送下一碗接一碗的米饭……

黄焖狗肉之外,此地还有他处不易吃到的小炒狗肉。狗肉瘦肉多,宜煨煮入味,小炒的话一般人掌控不好,极易失之于干柴,可老谢不是一般人,科班出身,烹炒煎炸样样在行,还时时刻刻不忘钻研新菜,策展人、军史作家连阳标统编排过这样一个段子,说老谢经常跟媳妇儿在那啥的时候,若有所思,兴之所至,拔X而出,穿上裤衩,跋对拖鞋就跑去厨房升火,人称“只做菜,不做爱”……语虽夸张,却也形象地刻画出了老谢的“厨痴”形象,所以,一般厨人不敢轻易尝试的小炒狗肉,在老谢这儿,倒成了不少食髓知味的老饕们秘不示人的心水之一。

相形之下,我更喜欢这里的腊狗肉。没看错,寻常的腊猪肉腊鸡腊鸭之外,狗肉确也是能腊制的,熏制过程也与熏腊肉无二,只多费些功夫,勤看着点火候,再有,狗肉不比猪肉,有如许大的供应量,可以一次性熏够半年所需,只能就地取材,短下半边狗身子,偷摸着熏好,偶尔也上菜单,算是可遇不可求的精品,某等口福不浅,亦曾有缘吃到,爆炒后略焖,韧而且香,腊香味儿尤为醇厚悠长,便舍着让“狗粉”们骂个狗血淋头也便值了!