

# 去年,我市 95258 对新人喜结连理

以前,不少新人根据日期谐音扎堆领证图吉利,去年以来新人来领证的日期已无淡旺季之分

文明 在我们身边

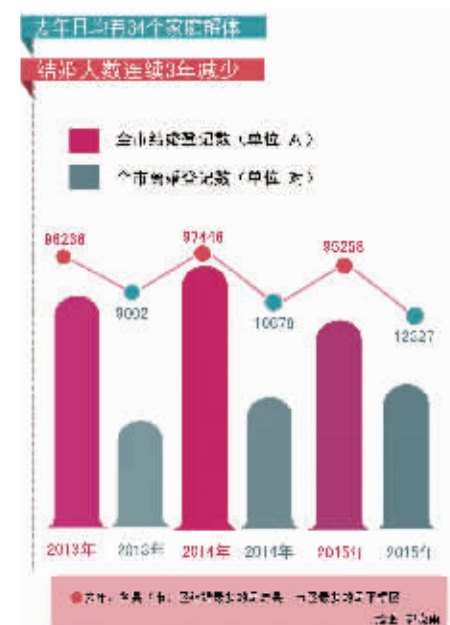
信阳消息(见习记者 郭小雨)昨日,记者从市民政局社会事务科获悉,去年,我市共有95258对新人登记结婚,有12327对夫妻离婚。与2014年相比,去年我市结婚的少了2188对,离婚的多了1449对,结婚离婚人数比为7.7:1。我市结婚人数连续3年减少,离婚人数连续3年增加。

数据显示,去年,我市平均每日登记结婚的新人比2014年少6对,比2013年少3对。去年,在我市各县中,结婚最多的是息县,共有12883对;市区最多的是平桥区,达7843对。

市民政局相关负责人表示,现在人们对婚姻的观念都有所改变,以前有不少新人喜欢根据日期谐音来扎堆儿领证图吉利,因为人们的生活好了这一现象就有所缓解,去年已没有淡季旺季之分,结婚时间都分散开来,一年四季都有人结婚,比如去年11月11日这天的结婚人数就比往年有所减少。

浉河区婚姻登记处的相关负责人表示,结婚人数减少,一方面是因为适婚年龄人群总人数呈下降趋势,另一方面是因为部分年轻人对婚姻的要求过高,不愿将就,还有部分年轻人对婚姻的观念有变化,不急于结婚为了更好的生活选择创业、工作。

另外,去年,我市离婚的夫妻比2014年增加了1449对,平均每日有34对分道扬镳。在各县(市)区中,平桥区离婚的最多,共1802对。浉河区婚姻登记处的工作人员介绍,目前许多夫妻离婚都是太年轻承受不了



生活的压力,因为鸡毛蒜皮的小事儿,就会大吵大闹不为彼此考虑就闹离婚的比较多,还有一部分年轻夫妻,因匆忙结婚,婚后才发现彼此不合适,离婚也离得匆忙。

该工作人员还表示,夫妻在平时一定不要忘感情建设,只有感情基础牢固,才能包容对方的小毛病,抵制生活中遇到的诱惑,这样感情才能稳固。

## 本周日是腊八 7000份爱心粥快来领

信阳消息(首席记者 韩蕾)送粥啦!这个周日就是传统节日腊八了,到了这天,相信很多家庭的餐桌上都会多出一道美食——腊八粥。大冷天里,一家人团聚喝着热腾腾的腊八粥,暖心又幸福。如果来不及在家煮一锅腊八粥也不用担心,因为腊八这一天,来自大别山志愿者协会的志愿者们将走上街头为市民送粥。

昨日,记者从信阳大别山志愿者协会了解到,为了弘扬传统文化,展示志愿者形象,腊八当天该协会将会设置三辆流动送粥车和两个固定送粥点,给市民免费送粥。“固定的送粥点针对有需要的人群,流动送粥车则重点针对环卫

工和交警。”信阳大别山志愿者协会会长徐军说道。

两个固定送粥点分别在北京大街与新华西路的交叉口附近和工区路信阳职业技术学院附属医院对面,将于腊八当天7时30分开始送粥,同时固定送粥点还会有桌椅,不着急的市民可以领一份腊八粥,坐在那慢慢品尝;流动送粥车将于当天6时30分,分别在中心城区流动送粥,市民要是在市区恰巧看到写有送粥标志的车辆,便可以上前领一杯腊八粥。

“腊八当天我们计划送出7000份爱心粥。”徐军说,“希望我们送的粥,能让市民过一个温馨的腊八节,也为需要的人送去一份温暖。”

## 备年货 什么样的猪肉才算好

猪肉是中国老百姓最喜欢、最常吃的副食品之一,尤其春节临近,猪肉市场十分红火,家家户户都开始采办猪肉,为我们的传统佳节做准备。如何挑选健康安全的猪肉是老百姓非常关心的事,今天我们就说一说如何选购好猪肉?

### 一、“五看一闻”教你辨别“生”“死”猪肉。

1.看外观。新鲜猪肉表面有一层微干的外膜,呈淡红色,有光泽,切断面稍湿,不粘手,肉汁透明。病死猪肉表面呈暗灰色,无光泽,有黏性,肉汁混浊。

2.看表皮。健康猪肉表皮无斑痕。病死猪肉表皮上常有紫色出血斑点,甚至出现暗红色弥漫性出血,也有的会出现红色或黄色隆起疹块。值得注意的是,正因多数病死猪表皮

有明显的斑痕,屠工在宰杀分割时大部分都剥了皮,上市时猪肉都不带皮,消费者稍加注意就能识别。

3.看脂肪。健康猪肉脂肪呈白色或乳白色,有光泽。病死猪肉的脂肪呈红色、黄色或绿色等异常色泽。

4.看肌肉。健康猪的瘦肉一般为红色或淡红色,光泽鲜艳,很少有液体流出。病死猪肉的肌肉色泽较深或呈暗红色。

5.看弹性。健康猪肉有弹性,尤其新鲜猪肉质地紧密弹性好,用手指按压凹陷后会立即复原。变质猪肉由于自身被分解严重,组织失去原有的弹性而出现不同程度的腐烂,用

指头按压后凹陷,不但不能复原,有时手指还可以把肉刺穿。

6.闻气味。健康猪肉无异味,新鲜猪肉具有鲜猪肉正常的气味。变质猪肉不论在肉的表层还是深层均有血腥味、腐臭味及其他刺鼻性异味。

### 二、如何挑选腊肉?

信阳有着独特的饮食文化,信阳人爱吃是出了名的,有吃腊味的习俗。那么,如何在琳琅满目的腊味中选出上好的,下面为您介绍一下选购腊肉应注意的事项。一看产品标志,看产品包装上是否贴有“QS”(食品安全认证)标志。二看生产日期,选择近期生产的产品。三看产品外观,要选择

表面干爽的产品,表面潮湿的腊肉制品容易有细菌繁殖。质量好的腊肉色泽鲜艳,肉色呈鲜红色或暗红色,脂肪透明或呈乳白色,变质的腊肉色泽灰暗无光泽,脂肪呈黄色,表面有霉斑。四看产品弹性,质量好的腊肉肉身干爽结实,富有弹性,指压后无明显凹陷。五闻气味,新鲜腊肉具有其固有的香味,变质的腊肉有哈喇味或酸败腐臭异味。

此外,在食用之前,要先将腊肉制品浸泡、洗净,以降低其有害物质的含量。

同时,专家提醒,不要购买猪皮较厚、较硬的猪肉,也不要购买猪皮上毛孔较大、较深的猪肉——这可能是老母猪肉或老公猪肉。不要购买表面油亮、脂肪呈现羊脂玉状半透明的猪肉,这是泔水猪肉的最大特点,用泔水喂出来的猪肉油性很大,所以表面看上去油光发亮。此外,一定要注意猪肉上面是否有蓝色的检验检疫章和检疫合格证明,不要购买来历不明的猪肉。