

路面破损 文化街有点“坑”



文化街南端的破损路面 本报记者 张方志 摄

信阳消息(记者 张方志) 昨日上午,市民付女士向本报反映称,文化街与解放路交叉口附近的路面因破损出现多处坑洞,给往来车辆的行驶带来不便,更给此处本就繁忙的交通添了堵。

当天上午8时30分,记者来到文化街与解放路交叉口处进行实地探访,发现文化街南头的道路确实存在破损现象,且破损路面横贯整个道路。在破损的路面中,大坑小坑接连出现,给往来车辆带来了不便。记者在现场发现,很

多骑车的市民在路过破损路面时都会小心翼翼地,在众大小坑之间选择完整的路面,甚至路过的轿车也是这样。如此一来,此处的车辆通行速度锐减,辗转腾挪寻找完整路面的电动车、自行车也让路面变得拥挤起来。

文化街虽然南北不足500米,但是有信高本部和九中本部两所学校位于其中,每天人流量和车辆量巨大,交通异常繁忙,而其和解放路交叉口更是常常出现拥堵现象,如今路面破损出现坑洞又给本就繁忙

的交通添了堵。“每天放学的时候,这个三岔路口上人呀车呀特别多,经常堵车。”附近一家商铺的工作人员告诉记者,“现在这个路面破损得越来越严重,等于给本来就拥堵的路面又添了一堵墙,因为大家都在躲避着路上的坑,通行速度降下来了。而且因为过往车辆忽东忽西地择路,整个交通秩序显得特别混乱。”

希望有关责任单位能及时对文化街上的破损路面进行维修,保障此处的交通有序、畅通。

信阳养生菜第三批特色菜肴制作标准出炉

这些水中美味别具特色

信阳消息(记者 张勇) 10月17日上午,信阳菜推广工作领导小组办公室和信阳市餐饮与饭店行业协会组织我市餐饮界专家,对信阳养生菜第三批特色菜肴再次进行试制,并最终确定制作标准。

为深入挖掘更多具有地方特色的养生菜,进一步发挥信阳菜在脱贫攻坚中的带动功能,今年以来,在信阳菜推广工作领导小组办公室、信阳市餐饮与饭店行业协会的不懈努力下,推出了第三批20道养生菜。与首批和第二批信阳菜特色菜肴不同,第三批特色菜肴主推水中的美味。

信阳菜第三批特色菜肴分别是:紫苏大白鱼、干炸河虾、萝卜丝炖鲫鱼、清炖甲鱼、红扒鱼头、清蒸半

条鱼、砂锅鱼丸、香酥小鲫鱼、鱼米之乡、椒盐鱼皮、馋嘴小猫鱼、红烧鱼尾、清蒸鱼骨、蛋余鱼、铁板腊肉、花菇煲、滑牛肉、砂锅豆三样、凉拌橡子粉、凉拌山野菜等。

“鱼皮、鱼骨都可以成为信阳人民的美味佳肴。鱼也成为信阳饮食的代表性符号,成为信阳养生菜在中原独树一帜的核心支撑,通过品尝佳肴,让食客深刻体会信阳鱼米之乡的独特饮食文化。”信阳菜推广工作领导小组办公室负责人对记者说。

为确保第三批入选菜肴制作标准符合市场性、文化性、产业性和养生性,当日上午,信阳烹饪界老、中、青专家云集,按食材准备、精确称量、烹饪制作、专家点评四个环节进行。

把温暖送到贫困群众的心里

邮储银行信阳市分行开展金融精准扶贫活动



走访慰问贫困户

信阳消息(记者 赵锐)10月17日,在第五个全国扶贫日来临之际,邮储银行信阳市分行党委委员、副行长张怀喜带领市分行扶贫工作队赴息县八里岔乡梅寨村开展扶贫日活动。

到达梅寨村后,张怀喜一行同村干部走访了贫困户,送去了米、面、油等日用品以及来自市行党委的关心。在贫困户家中,张怀喜细心询问了贫困户的家庭状况和存在的困难,并鼓励他们要有克服困难的信心与决心,市分行将充分利用当前扶贫政策,争取尽快帮助贫困村脱贫致富。同时,向派驻该村的第一书记了解了当前的工作状况,要求派驻人

员充分发挥党员作用,提高政治站位,扎实落实县委、县政府的工作部署,与村干部一道打好脱贫攻坚战,共筑梅寨村的美好家园。

随后,张怀喜带领大家参观当地特色农产品种植基地,该基地有600余亩火龙果、猕猴桃等农产品,经过实地

了解和沟通,为进一步开展好金融精准扶贫贷款工作积累了相关数据。

此次扶贫日慰问活动的开展,把邮储银行信阳市分行的温暖送到了扶贫村贫困群众的心里,让定点帮扶贫困村的困难群众感受到关怀。邮储银行信阳市分行将深入贯彻落实党中央关于脱贫攻坚的各项部署,以迎难而上、冲锋在前的勇气和担当,以久久为功、绵绵用力的智慧和韧劲,积极发挥金融扶贫国家队、主力军作用,当好脱贫攻坚金融服务排头兵,为打赢脱贫攻坚战、全面建成小康社会贡献力量。



向派驻第一书记了解工作情况



参观特色农产品种植基地