

春节临近,现制腊肠卖得火

大部分摊点每天的加工量都在100斤以上



许多市民在一家腊肠现场加工摊点排队等待。本报记者 由淑敏 摄

本报1月24日讯(记者 由淑敏) 春节临近,很多市民开始灌制腊肠。24日,记者走访多家肉店、腊肠加工点,发现虽然前段时间肉价有所上涨,但是腊肠仍然走俏,尤其是现场制作的摊点生意最红火。

近一个月,猪肉每斤涨价一元左右,但是腊肠的生意却受影响较小。“腊肠吃习惯了,到了过年就备上些,来客人切上一盘,平时蒸米饭时放上,也能当零食吃。”在等待灌肠的吴女士说,就过年灌一次,灌10斤才贵10块钱,过年时就不计较这些了。

记者走访六街、清怡市场多家腊肠加工点,每家生意情况不尽相

同,但是每家每天的加工量都在一百斤以上。“天气一冷就开始有人来加工,最早的刚过八月十五,但是一般情况下就是冬月、腊月最多。”一家冷鲜肉店的老板说。六街市场的一家店主说他家多时一天有两三百斤的加工量,平均每天也得有一百五十斤。

据各位店主介绍,前两天的大雪大雾天气使生意冷清了一些,雪前生意特别好,天气不好不利于腊肠的晾晒。“天气好了,生意也会好起来,这样忙碌会一直持续到腊月二十五左右。”一位长年加工腊肠的摊主告诉记者。经营肉摊的张女士

还说:“每天来我们家买前后肘加工灌肠的就得十几家,怎么着也得百十来斤。”

清怡市场一家加工摊点生意特别火爆,很多顾客在排队等待,记者看到一位客人不仅自己带肉,连香料都是自己配好的。“自己吃的东西,就吃个放心。”王女士不仅给自己家加工了10斤,还给老母亲也灌了10斤。

记者了解到,在腊肠售卖店,一斤风干好的腊肠大概需要38元。按1斤肉出6两肠的比例,每斤肉14块,每斤加工费3块5,自己加工一斤腊肠需要1斤7两肉,成本需30元左右。

路灯安了一年 只在节日亮过



渤海五路黄河七路以东路段的路灯很久没有照明了,小区居民很着急。本报记者 于荣花 摄

本报1月24日讯(记者 于荣花) 黄河七路渤海五路以东路段自从安上路灯后,就没有正常“工作”过,这给五四居委会等附近村居、小区的居民带来很大不便。滨城区路灯管理处工作人员回复称因线路烧坏引起路灯不亮,将积极协调施工队维修,尽快完成工程交接。

24日,一读者拨打本报热线反映,位于黄河七路渤海五路以东路段,一个多月来路灯就没有亮过,“晚上接送孩子上培训班的时候,总是走黑漆漆的夜路,附近居民也都怨声载道。”记者随后来到黄河七路渤海五路以东段。

五四居委会居民张先生告诉记者,特别是下雪后,很

多必须从这儿走的居民经常滑倒,交通事故也经常发生。“黄河七路路段是五四居委会居民、春晓集团宿舍、天王堂等几个地方居民的必经之地。从一年前路灯完工之后,这儿的路灯只在国庆节和元旦亮过,其他时间几乎没见亮。”张先生说。

记者联系到滨城区路灯管理处,工作人员告诉记者,此路段路灯故障应是前段时间线路烧坏所致,路灯管理处一直在催促相关工作人员积极调试。“因为这个施工队还没有与路灯管理处完成交接,所以一些维护管理工作还是由他们负责。”了解到附近居民的强烈呼声,该工作人员表示将催促施工队维修,尽快完成工程交接。



mazda

CX-7优惠30000元 任意品牌置换厂家补贴10000元

本品牌置换加送5000元加油卡

转介绍成功新老客户各送1000元油卡



限量

2012款马自达CX-7 滨州运达独家买断 限量销售

一汽马自达滨州运达4S店

地址:滨州市220国道与205国道路交叉口(东方红路口)以东300米路北

销售热线:(0543) 5085678 维修服务热线:(0543) 5089666