

# 背街后巷乱停车要贴条了

## 城管开展机动车违停治理,让市民出行更畅通

**晚报讯** “该路段已纳入停车秩序规范化管理,请您将违停车辆驶离或将车辆停在停车泊位内。”昨天,在市区豆洲路,任港街道综合执法局执法人员以一张违法停车告知单的形式提醒违停车主。记者从崇川城管局了解到,城管执法人员在各条背街后巷针对不规范停车行为进行管理和违法取证,目前共开出119张罚单。

车辆无序停放不仅会导致道路拥挤,更增加了交通安全隐患,车辆剐蹭时有发生。“为了让附近居民有个适应的过程,上周执法人员已经在该路段给违停车辆张贴违停提示单进行提醒。”任港街道综合行政执法局副局长奚炎告诉记者,本周正式执法时,从拍照取证、信息上传系统,到开出罚单,至少要间隔10分钟,间隔10分钟的目的是提醒司机规范停车,能及时纠正的

就不再贴条。

近年来,随着城市化进程不断加快,机动车保有量、道路通车里程逐年上升,交通安全管控压力不断加大,停车难、停车乱问题日益凸显。市委、市政府高度重视停车管理工作,将“停车难、停车乱”作为一项民生工程进行系统治理,出台了《南通市机动车停车条例》,改造了部分城市支路,优化了标志标线等交通设施,增加了城市支路停车泊位和专用停车场供给,一定程度上缓解了停车难矛盾,人民群众的出行体验感不断提升。

7月15日起,由城市管理部门执法人员协助交警部门对崇川区、开发区、苏锡通园区全域城市支路违法停车行为进行管理和取证,内容包括引导车辆在道路临时停车泊位内规范停放,对违反规定停车驾驶人在现场的行为进行教育和劝

离,对违反规定停车驾驶人不在现场且经通知未及时驶离的行为进行拍照取证,并按照规定粘贴违法停车告知单。受委托方在委托权限范围内以公安交警部门名义实施城市支路违法停车管理和取证,违法停车的审核、处理以及产生的行政复议、诉讼等法律责任仍由委托方承担。

城管部门提醒广大市民,自觉遵守交通法规,文明规范停车。为做好执法工作,城管部门前阶段对重点区域的违停车辆张贴违停提醒单,充分做好执法前期宣传,同时结合柔性执法手段,对违停车主进行提醒劝离;计划对部分路段进行增设防护栏、停车位等硬件升级,疏堵结合,维护城市支路良好秩序,保障道路通畅。

记者蒋娇娇  
通讯员陈晨

## 老年志愿服务队19年接力 免费为村民“冬病夏治”

**晚报讯** 16日上午,数十名村民走进海门港新区友谊村社区服务中心,接受免费贴敷“三伏膏药”服务。

“冬病夏治”三伏贴是传统中医药特色疗法,具有扶阳祛寒、扶助正气、祛除冬病的作用。2004年上半年,友谊村村委会与村医务室决定开展“三伏送健康”活动,却为缺少专业人员而发愁。72岁的退休老校长黄锦祥、62岁的退休村主任陈永华获悉后,主动请缨担当“冬病夏治”三伏贴治疗的志愿者,为村民提供服务。

友谊村今年的冬病夏治活动将举行4次,由年过七旬的退休老师崔竹青牵头,江少华、江志清、陆炳江等老人共同配合,党员志愿者及网格员、五老志愿者协助。其间,有众多老年村民除了听健康课外,还接受免费治疗,第一次活动中,年龄最小的仅3岁,年龄最大的近九旬。

19年来,村委会全力支持这项活动,村党总支书记黄国兵每次都来现场做好协调工作。村里感触最深的莫过于陆奶奶,她已80多岁高龄了,是今年目前参加三伏贴治疗年龄最大的一位,已连续参加15年,每次来都充满了感激之情。“效果好,每年不花钱能享受这样的治疗,真的是福分!”跨年最长的要算唐奶奶了,19年都没落下一次;江阿姨原来气管炎很重,严重时不能劳动,通过多年贴敷,气管炎症状一年比一年减轻,近几年她还能下地干点农活了……

近年来,友谊村新时代文明实践站还组织多名志愿者开展拜师学艺活动,努力向老人们学习健康知识,更好地服务于村民。

记者黄天玲 通讯员江丽娟 张陆翔



## 文创“荷花”雪糕

昨天,工作人员展示荷花造型的文创雪糕。南通植物园荷花展本月初开幕,将持续到下月底,南通植物园新近推出文创“荷花”雪糕,为荷花展添彩。记者尤炼



## 走进“枝江真年份”③

# 专家盲评,为“枝江真年份”点赞



图为百年枝江厂区。

白酒盲评,作为一种“去标签化”白酒品质评判的方式,排除了品牌、包装、价格等因素的干扰,所得结论更为客观,也更能公正地说明酒体的品质。

综艺集团入主枝江酒业近3年,“枝江真年份”已屡次在大规模评酒会组织的专家盲评中获奖:

2020年年底,中国食品工业协会白酒国家评委年会,“枝江真年份”

6年通过300余名国家评委、专家15轮盲评,斩获“2020年度中国白酒酒体设计奖”;

2021年年底,中国白酒中南核心产区高质量发展峰会专家盲评,“枝江真年份”6年获评“标志产品奖”;

2022年7月,湖北省白酒评委年会专家盲评,“枝江真年份”3年获评“2022年度湖北白酒酒体设计奖”。

……

专家盲评,“枝江真年份”屡屡获赞,底气源于过硬的品质。一瓶“枝江真年份”,酿造过程除了恪守“零添加、陈年粮食酒”产品定位外,还在酿酒工艺上精益求精——

料。浓香型枝江酒很早就以高粱、小麦、玉米、大米、糯米“五粮”为原料,比如高粱必须为糯高粱,小麦则要求较高的蛋白质含量,黏着力强、营养丰富、易糊化,且出酒率高,在发酵中所产生的热量大。

曲。采用几百年积累的传统手工技艺与现代化生物技术相结合的技术路线,依靠天然微生物接种制曲,从而保证了酿酒过程中各种复杂香味物质的美妙融合。

窖。“千年老窖万年糟”,拥有众多窖龄在190年以上的老窖,经过繁衍生息,形成了别具一格、自成体系的微生物环境,确保了基酒的高品质。

酿。配料、上甑、蒸馏、摘酒、摊晾、下曲、入窖等关键环节驾轻就熟,

“匀、透、适、稳、细、净、低、准”的八字诀贯穿于酿酒全过程。

藏。选用江苏宜兴所产陶坛贮存,分级、分质贮存,使自然陈化老熟。

枝江酒业总工程师、食品安全总监张明介绍,从原料采购、生产酿造、贮藏陈化,再到检验、灌装、出厂,枝江酒的每一个工作环节都严格遵守科学规范,为的就是给消费者奉上永远喝不够的美酒佳酿。

·中意·

