

# 沧浪新城:湄长路苏苑街长效治理见成效

地处沧浪新村与苏苑新村交界的湄长路以及苏苑街,小饭店、无证摊林立,沿街店铺占道经营乱象较为突出。尤其是占道烧烤店,油烟、噪音污染环境,多辆水果车长期占道影响交通,每天人流、物流、车流交织,导致周边环境脏乱差,交通拥挤不堪。特别是湄长路苏苑街的夜间烧烤,每天营业深夜到凌晨,吆喝声、说话声影响周边居民休息;同时油烟四散,四周地面油黑,深受社区居民反感。社区居民曾阿姨家住得离烧烤摊不到两百米,对此烧烤摊深表不满,说家里孩子马上要高考,晚

上复习关上窗户都能听到外面的吵杂声,而且家里满是油烟味。

针对湄长路苏苑街无证设摊、占道经营、夜间烧烤店占道等乱象,姑苏区沧浪新城综合执法大队,从7月19日至今,共开展苏苑街湄长路周边进行市容环境综合整治12次,出动人员208人次,26车次,规范占道经营221处,驱赶无证摊点51处,对27处拒不整改的商家和无证摊贩违规占道堆放广告牌、灯箱、烧烤炉、冰箱等80余件物品进行依法暂扣。

为巩固整治成效,保持长效管理,沧浪新城综合执法大队白天安排城管网格员进行定点执勤,晚上从18:00至凌晨24:00,则由城管机动人员加强夜间巡查力度,严防夜排档占道经营现象的回潮,强化监管,罚管并举。通过实施拉网式集中整治和蹲守执法等措施,对无证摊点坚决予以取缔,对违法占道经营者视情节依法处以警告、暂扣物品等处罚,确保及时发现并遏制违法行为于萌芽状态。通过长达半个月的长效治理,湄长路苏苑街周边的环境秩序得到有效改善,为市民出行和生活营造了良

好的道路交通环境,城市面貌焕然一新,得到了辖区居民的一致好评。

现在,湄长路苏苑街晚上一片安宁,再也不像以往那样嘈杂、繁杂,居民们很高兴。社区曾阿姨跑到社区说:“取缔这个烧烤摊真好,我家干净了,夜里也不再受噪音烦扰了,能睡安稳觉了。”

下一步,沧浪新城综合执法大队将继续加强对湄长路苏苑街流动摊点、占道经营、噪音扰民现象的日常巡查和管理,落实湄长路苏苑街城市管理常态化。(新城 苏综)

## 受大众百姓喜爱的铜脚剪刀

在花色众多的民用剪刀中,张小全剪刀厂的铜脚剪刀因其设计新颖美观而耐久实用,多少年来一直深受大众百姓的喜爱,成为该厂的传统特色招牌产品。

据曾做过这种剪刀的老师傅介绍,这种美观耐用的铜脚剪刀工艺精湛,其剪刀由刀头和刀柄两部分构成,刀头又分成刀刃和刀背。传统的刀刃以钢为材,刀背是以铁条和钢条熔铸后合在一起锻打而成,刀柄则通过旋铸成毛坯,再挫出榫头。然后将刀头和刀柄相配,在空隙内填入铜砂、铜屑等材料,熔铸后便融成一体,再经细加工,前后共需七十多道工序。

但是,在“文革”期间,铜脚剪刀却因有着修剪指甲的特殊用途,被荒唐地指斥为资产阶级奢侈品而停产。这一停,几乎将这种兼具实用和艺术的传统手工艺品埋没了。

而今,一位原从事剪刀制作的苏州铜剪刀传人邹祥林先生等人恢复了这种剪刀的工艺。在制作中,除保留刀刃为钢质外,用铜和钢打制成刀背,又在铜里合进铜和银的成分,使铜脚剪刀在保持锋利、不生锈、不用磨的特点外,还具有能越用越亮的优点。他还特将铜脚剪刀配上竹盒、锦盒、红木盒等包装,使之

真正成为一件实用性的工艺品、收藏品。但是,这个曾经盛产铜脚剪刀的苏州张小全剪刀厂,如今已不可能再重现昔日之辉煌了。

有关这种昔日曾在苏州市场上红极一时的铜脚剪刀,现在听说已恢复了生产,但是生产厂家已不是“张小全”,而是现在的苏州市姑苏铜脚剪刀有限公司,地址在苏州南环西路36号。我的父母和几位亲戚朋友,过去都因熟知苏州老牌“张小全”铜脚剪刀的名声,也特别喜爱使用这种剪刀。时隔数十年后通过寻觅终于在市场上又买到了这种有着深厚群众基础的苏州传统产品。

一次,我去年迈的父母那里,看到这种装潢考究的“姑苏铜脚剪刀”,剪刀装在锦缎包装的长长外盒内,四周有什锦作衬垫,并贴有精致的标签和几行说明:姑苏铜脚剪刀是苏州地方特产,历史悠久。手工制作,刀口锋利,是白铜与特种钢工艺的完美结合体,精打细磨尤显尊贵,往年出口东南亚,国内拥有者为数不多。实用——修剪指甲,经久耐用。收藏——传统工艺,世代相传。礼品——馈赠友人,真情不断。

这把小巧精致、金光闪闪的铜脚剪刀,握在手里确实感觉那么光滑细巧,小小剪刀头与宽舒的刀柄形成“小头大身

体”这种憨态可掬的造型,让人感觉有与同类剪刀截然不同的特点。实际上,这种“小头大身体”形的剪刀设计完全是为方便人们修剪脚指甲出发的。刀柄宽舒易握,刀头细巧易剪,特别是老年人平时躬身弯腰修剪脚指甲不太容易,而用这种轻便灵巧的剪刀对付难以修剪的脚指甲,无疑是增添了“一臂之力”。

我想,过去在苏州手工业领域这手工艺一行中,其产品虽然说是主要基于耐久而实用的角度出发,但由于苏州人向来讲究手工艺有“实用与欣赏兼顾”的特点,故尔过去苏州人手工艺术品制作不仅细致耐用,而且也多奇思巧想,精美而独特。就像这铜脚剪刀只有苏州生产,是苏州独有的品种。也正如那说明书上所说是值得收藏的传统工艺,是馈赠友人的礼品。天南地北,五湖四海,人们生活中使用剪刀应该说是十分平常的事,但如果将这种平常的剪刀经手艺人巧妙设计、精心设计制作,它与众不同的特点会像魔术师手中神奇的银棒一样,会有“柳暗花明又一村”的感觉,也让人不禁想拥有它,收藏它。

我想,这正是苏州地方特色真正的传统文化,是深深扎根在大众生活土壤中的一棵劲松,它是不会衰败的。

(夏日 苏光)

## 太湖开捕苏城湖鲜量增价跌

今年9月1日太湖迎来了正式开捕。九月上旬以后,苏城市场上的湖鲜已经纷纷上市占据了大量的市场,市价监测中心监测的淡水鱼品种,都因供应量的增加,价格出现了下降现象。

据南环桥市场提供的信息,9月12日花鲢的批发价格为(每500克)5.40元,鳊鱼5.75元,草鱼7.50元,分别较8月29日价格下跌3.57%、4.17%和微涨0.67%,较8月批发均价分别下降4.42%、10.30%和3.35%。农贸市场零售均价显示,市场上花鲢供应量大量增加,均价在8元上下;马医科农贸市场花鲢价格为7元,狮山市场7元,新民桥农贸市场价格为7元,晋江市场8元,南门市场8元,里河市场9元,彩香市场9元。

据了解,目前银鱼已有少量上市,彩香市场银鱼售价23元,双塔市场25元,陆墓市场25元,里河市场27元。其余如马医科农贸市场、新民桥农贸市场、晋江市场、狮山市场、南门市场等目前都没有银鱼出售。近期草鱼也仅在部分农贸市场有售,如晋江市场10元,狮山市场10元,彩香市场10元,南门市场9元,其他多家市场没有草鱼在告。调查发现,新民桥农贸市场有售13元/斤的梅鲢鱼,此种鱼类当前还比较少见。

当前由于太湖正式开捕,苏州市场迎来大量湖鲜的陆续上市,供应量显著上升趋势,批发价和零售价均应声回落,预计后期还将继续呈下行趋势。

(凡人 苏物)

### 消费新语

#### 凤凰“三怪”

最近,我和妻子跟团去湖南张家界六日游。其中有一天,安排去湘西凤凰古城游览。闻名遐迩的凤凰古城,文化底蕴丰厚,拥有沈从文、熊希龄等名人故居。我在不虚此行的同时,也品尝了无可奈何的遗憾,是谓“三怪”。

一怪,公厕有偿收费。凤凰不但是一个景区,也是一座县城,公厕(非星级公厕)理应姓“公”不姓“钱”。但这里的所有公厕,不管是小便还是大便,一律收费二元。如此“榕树里伸手”,实在令人气愤。

二怪,门票优惠意味。凤凰古城的联票为148元。六十岁至六十九岁享受的半票应该是74元,谁知这只特殊的“凤凰”,半票却硬性地多收6元无理涨价为80元。询问售票员,对方却振振有词:“80元,讨一个吉利口彩。”如此强词夺理,实在令人匪夷所思。

三怪,廊桥变成“商桥”。凤凰古城的沱江上,有一座廊桥名“虹桥”。这里是游客赏景和取景的佳处。但是,现在桥的左右两侧已经封闭,改建为两排长长的商铺。游客进出,只能从中间逼仄的狭路通过。人为为患,很容易引发安全事故。如此非法改建,实在令人扼腕叹息。

古城发展旅游,应该因地制宜正确定位。追求经济效益,本来无可非议。但是,旅游开发要讲究一个“度”,不切实际盲目追求利益最大化,将“旅游古城”蜕变为“商业重镇”,其后果无疑适得其反。“三怪”不改,后患无穷。当地政府,切莫沾污“湘西凤凰”的美名。举一反三,但愿其它旅游古城古镇从中吸取教训,从中认真反思。(何大明)

## 沧浪新城:综合执法大队拆除“老虎灶” 消除安全隐患

近日,姑苏区吴门桥街道友联三社区联合沧浪新城城管、环保、市场监管、公安等多部门,对长吴路红葦村内2处违规“老虎灶”开展集中整治与整治。

红葦村位于南环西路南侧、长吴路西侧,是一处城中村,大量外来务工人员租住于此。经济、实惠、方便的特点使得“老虎灶”在这些人群中很受欢迎。经过前期排查摸底,位于村里的2处违规“老虎灶”,主要燃烧废旧木材和废弃物,淡淡的轻烟夹杂着呛人的气味产生的废气严重影响环境,存在

很大的安全隐患:一是容易引起火灾,大部分老虎灶使用的都是废旧木材,而且经常存在乱堆乱放的情况,一旦火起就很容易“火烧连营”,后果不堪设想;二是从环保角度来说,老虎灶所需的废弃木材、杂物燃烧起来会严重污染环境。

整治前期,社区与“老虎灶”经营户进行约谈,注重政策的宣传,说明利害关系,协商拆除事宜。社区党委动员周边党员深入村、居、沿街商铺,上门做思想工作助力“老虎灶”专项整治。

经过不懈努力,成功与经营者签订了自愿拆除承诺书。9月8日上午,多部门联合,组织执法人员40余人,对这2处违规“老虎灶”进行集中拆除,并依法没收大型锅炉2只,清运垃圾杂物一卡车,在当事人的配合下,顺利完成了此次整治,消除了安全隐患。

经过整治,该地段的环境得到改善,安全隐患也消除了,居民对此表示十分支持和欢迎。今后,社区和街道将加强该地方的长效管理,切实维护整治成果。

(虞三 苏生)

## 鸡头米上市价格稳步上涨

鸡头米学名芡实,每到8月上旬左右,老苏州就开始寻觅新鲜鸡头米了。鸡头米的食性价值很高,可促进小肠的吸收功能,增加血清胡萝卜素的浓度,降低肿瘤、胃癌等的发病率。因其本身“中药材”的身份,滋补效果广受市民青睐。每到上市时节都会引来络绎不绝的外地食客争先购买品尝,因此鸡头米价格呈现逐年上升的趋势。

据物价部门监测显示,2011年鸡头米价格(每500克)70-80元;2012年受台风影响,本地鸡头米减产约20%,价格没有受到影响,仍为80元左右;2013年价格维持在80元左右;2014年由于肥料和人工费用的上升,鸡头米售价开始水涨船高,当年涨至90-100元水平;2015年开始出现明显上扬走势,售价在110元左右;2016年各市场价格基本维持在100-110元。今年采价结果显示,多家农贸市场售价110-120元,鲜有价格在110元以下。回顾近7年鸡头米的价格走势,给人最直观的感受是:产量因天气变化上下浮动,但受种植成本和人

工成本等刚性增长因素的影响,鸡头米作为“水中人参”的地位居高不下,价格“扶摇直上”。

苏州市价格监测中心近日走访调研了吴中区+直镇年坊江湾农产品专业合作社,据工作人员介绍,今年鸡头米种植面积共约1200亩,鸡头米产量为1200斤/亩左右,剥成净鸡头米约100-120斤/亩,总体情况较去年基本一致,出售价格也差无几。该合作社从农户手中收购剥好的鸡头米,然后通过包装、冷库保存、配送等链条服务将产品送至千家万户。

据了解,苏州本地南宋销路良好,也难免引来不少外地品种“以次充好”。合作社介绍,苏州本地鸡头米生长在水乡清静丰裕的环境里,加上基地排水、施肥等娴熟的经验技术,本地品种形美味佳已经成为一大特色,而来自外地的芡实,相对而言生长的水质环境不同,管理方法和采摘时节也控制不一,口感上会稍显生硬,糯味逊色一些,但购买时仅凭外观确实难以分辨。但越来越多的外地鸡

头米涌入苏州市场,恰恰体现出苏州本地品种的衰微和火热的市场需求。

据了解,1斤鸡头米剥出净鸡头米约2.2-2.4两,可见鸡头米的出肉率并不高,且由于手工剥米十分考验技术,只有熟练的老师傅才能又快又好地剥出鸡头米,成品率就高。

夏末初秋,苏州大街小巷随处可见挑着篮子叫卖的老阿婆,她们经常驻点在摊位,一边手剥鸡头米一边吆喝,成为苏城一道亮丽的风景线。由于鸡头米首批上市时间约在每年的8月上旬,未批落市在10月20日左右,因此短短70来天的工夫,资深食客是绝对不会错过这难得的“舌尖美味”的。据合作社工作人员介绍,每年种植的鸡头米都会销售一空,基本不愁没有市场,很多农户除了批发给合作社以外,也会自行拓宽销售渠道,如自行包装后售卖到临近的上海等地。预计后期将迎来中秋国庆两节,市场需求会持续升温,预计价格只涨不跌。

(俊伟 晓亿)

## 这不是卧铺车厢



在地铁车厢里睡大觉,既不文明雅观,又占用他人座位。小伙,醒醒醒醒! 初初/摄