



首都养路人 发现病害24小时内修复

□本报记者 周美玉 文/摄

车里拉着铁锹、沙子、水泥、沥青冷补料、方砖等，或开着车眼睛紧盯路面，或骑电动车风雨无阻，遇到道路病害及时上报、修复。他们是首都的养路人，为了行人、车辆出行安全舒适，全年无休对道路进行巡查，发现病害24小时内修复。16日，记者对首都道路养护工人的现场作业进行了探访。

每天巡查60公里 眼睛紧盯路面

16日上午10点多，在南四环辅路内环的红寺桥附近，公联养护公司第一项目部的养护工人李翰霖和杨举川将巡查车停在路边，因为他们在巡查过程中发现了路面上的一处坑槽。

这是沥青路面上一个大约0.1平方米的坑槽。杨举川从车上拿出铁锹在车后和路边码好，提醒过往车辆和行人注意安全。这边，李翰霖拿出手机，打开手机上预装的养护管理信息化系统软件，在软件中填写数据，包括位置信息，病害种类，道路破损面积等。随后，他用手机拍了两张破损路面的照片，并点击上传。大约两分钟左右，手机页面显示审核通过。

“以前用纸笔记录，现在信息化了，速度快很多。通过这个系统，路面破损情况马上就能回传到公司，公司有信息员值守，能实时看见上报信息。审核通过后，我们就可以进行修复。”李翰霖告诉记者。

随后，李翰霖从车上拿下笤帚、铁锹等修补材料和工具，先用铁锹和笤帚将坑槽里清扫平整，再将冷补料填充进去，并用夯锤夯实。“这只是先填补一下，因为白天担心影响交通。晚上会回来重新切方，并用混凝土和沥青正式处置。”

“每天开50-60公里，一个人开车，一个人紧盯路面，特别费眼睛。车速要越慢越好，时速最快也就40。”李翰霖说。虽然他们的工作是为了使行人和车辆出行更安全、舒适，但是不被理解的时候很多，“有的时候开得很慢，后面的社会车辆不理解，总



是不停地按喇叭催。”

工具、材料随车驮 巡养一体即查即补

像李翰霖和杨举川这样开着机动车巡查，只是公联养护公司的其中一种巡查方式，还有巡查技术员走路进行排查，另外还有骑电动三轮车进行巡养一体化巡查，三种方式交叉互补。

随后记者从红寺桥沿着四环辅路往西走，在红寺桥西，看见一辆印着“首都养路人”的黄色三轮车停在路边，车里拉着水泥、沥青、方砖、铁锹等材料。旁边还有一辆电动车，这就是巡养一体化小组的“标配”。在人行步道上，养护工人李铁和李旺正在填补缺失的方砖。“早上八点出来巡查，骑车经过这儿时，发现缺失了两块方砖。”李铁告诉记者。当天京城的风非常大，瞬间风力能达到7级，气温很低，李铁和李旺的脸都冻得红红的。

同样用系统上传信息，再通过系统另一端的审核后，两人从车上搬下沙子、水泥，用铁锹和镐将土铲平，将沙子和水泥搅拌均匀填到坑里，最后把从车里拿出的两块砖夯实。为了平整，还用尺丈量过。

像他们这样的巡养一体化“标配”，公联养护公司共有20组，他们对在巡路过程中发现的问题立即进行修补，全年风雨无阻。

系统监控时限 当天发现连夜修复

随后，记者来到公联养护公司，打开有专人值守的养护管理信息化系统，一条条上报的道路巡查信息立刻显示出来。

“这是一个数据库，里面有所有巡视修复的信息，同时也是一个时限管理软件，你看蓝色的数据是需要24小时内修复的，红色的代表超期还未修复的，这将进入各班组的考核。”公联养护公司指挥中心主任李树青介绍。在城市道路的养护管理中，本市全面推行严重病害24小时巡查修复机制，即要求严重病害发现距形成时间不超过24小时，严重病害修复距发现时间不超过24小时，24小时不能修复的也要采取措施消除隐患。“就是当天发现、即时消除隐患、当夜修复。”李树青总结了一下。

公联养护公司养护范围包括三环路、四环路等69条城市快速路。管养的路线中，还包括635座桥梁。桥隧项目部负责对立交桥、过街天桥等进行巡查养护。例如发现过街天桥上栏杆缺失等，都马上进行修补，以防出现意外。

与新北京同行

聚集一线

记者好形象 社会正能量

线索征集邮箱: ldwbty@126.com



京郊农家菜搭台打擂

□本报记者 张江艳 文/摄

牛头宴、蘑菇宴、南瓜宴、水果宴、滋补火锅……上周末，来自北京十余个郊区的26个农家特色宴在大兴区桃花园搭起了PK擂台。现场特色美食琳琅满目，满屋飘香。一场以农家特色菜为主题的比赛正在火热进行。

早上10点钟，来自怀柔、顺义、房山、延庆等京郊地区的26个特色农家宴的主厨师傅们在各展台旁一一就位。起火、颠勺、煎炒蒸煮……厨师们在展台旁边支起了灶台，每个人都根据自己的菜单忙活起来了。

来自大兴区采育镇的大厨正在做“三八宴”，刚刚做好的拔丝山药，是最考验师傅功底的，只见现场这位大厨拔出了三四米不断的丝。还有现在很难看到的“炸鹅脖”，鸡蛋摊薄了裹上肉馅炸制，形状像鹅的脖子而得名，这也是三八宴的经典菜。这位师傅在做菜间隙介绍，这24道菜都是老北京特色菜，做法上也很考究，保证食客吃一遍后再吃第二遍不觉得腻。

头戴高帽的大厨李延来自通州区第五季生态园，从切菜、做菜到摆盘，他用一个多小时的时间做出了12道菜，其中有4个凉菜7个热菜1个主食。李延介绍，这些菜都是生态园做的招牌农家菜，也是桌桌必点的菜。

只见最后出炉的这道五季滋补鸡汤，看上去黄橙橙的，加上有红色的枸杞点缀，看上去让人非常有食欲。李延介绍，这个鸡汤原料很关键，他们选用的是在山上散养的公鸡，不喂食饲料，吃虫子长大，做法是用清水先高压40分钟，文火煨20分钟，再配上竹笙、枸杞等养生配料，不用过分加工，充分保留食材的新鲜。

“夏天西瓜宴，冬天南瓜宴。”大兴庞各庄镇带来的南瓜宴，全部使用低糖的南瓜为养生食材，南瓜水饺、蜜汁南瓜枣、桂花南瓜盏、海参南瓜等十多道菜，色香味俱全，引来食客参观。

11点，26个展台都摆好了特色美食。满屋都是美食，甚是诱人。主办方还专门设置了可以品尝的美食，让参观者可以大快朵颐。很多参观者都注意到，此次参展的美食以绿色健康为主打观念，烹制方式一致都是低盐低糖少油，粗粮细做，非常健康。

主办此次活动的北京旅游行业协会、北京烹饪协会请来了业内专家，对参赛的农家宴进行了品评，最终选出了十大宴会、十大主食和十大小吃。专家们感慨，京郊农家菜的制作水平较往年有了很大的提升，做出了民间特色。

他山之石

松原市创“楼区工会”建会模式

日前，吉林省松原市财政老楼区工会挂牌成立，并召开首届工会会员大会。这是松原市总创新工会组建模式，填补工会组织空白地带的新探索。

松原市财政老楼区是一个相对封闭的楼区，入住业主297户，物业服务人员仅有5人，单独建会人员不够，与外界建立联合会不便。对此，松原市总以楼区物业员工为主体，把楼区内的家政服务、下岗待业人员、楼区收购废品人员组织起来，建立楼区工会组织，并同步组建了女工委、经审委员会、劳动争议调解委员会、劳动保护监督检查委员会，实现了“五会同建”。

此外，还配套建立了集体协商领导小组、员工诉求中心和职工活动室，采取“物业办公室购一点儿、组织员工献一点儿、动员业主捐一点儿、街道干部筹集

一点儿、上级工会帮助一点儿”的方式，建起职工书屋，并实现了“六有”，即有牌子、有公章、有组织机构、有制度、有办公和活动场所、有基础档案。楼区工会将各项制度规范上墙公示，亮职责、亮承诺，并组建了工会党支部，开展党的活动，对楼区工会党员和党的积极分子实现了党组织的全覆盖。

摘自《工人日报》

长途0.3元 (国内) 固话拨打
96346099
 可多方通话 付用户加收10元/月功能使用费
 登报咨询电话:63522410