

一位“城市美容师”的告白： 美了街巷，暖了生活

冬日的清晨六点钟，黑夜尚未完全消散，环卫工施玉华已从家中出发，赶到位于玉泉公园内的安康爱心驿站，和同事们一起分发“爱心早餐”。



暖胃又暖心

公园内很安静，一角的安康爱心驿站却热闹得很，不一会儿，两张桌子就坐满了人。大家围坐在一起，每人两只热乎乎的馒头加一杯黑米粥，相熟的人打个招呼，各自吃起早餐来。也许是平时工作麻利养成的习惯，大家吃饭也很迅速，随后就骑上各自的环卫车，前往负责路段开始一天的忙碌。

施玉华今年60岁，是无锡凯成环卫公司的一名环卫工人。去年退休后，她经老乡介绍来从事环卫工作。虽然才干了一年多，但凭着勤劳肯干的一腔热情，施玉华已成了所负责区域的作业班长。

赶到工作路段，身着荧光绿工作服的她，将车停靠在一

旁，挥动手中的大扫帚，把人行道上的落叶、垃圾扫成堆，装到一旁的小车上。施玉华主要负责玉泉路、花园路、伯乐路三条道路的环卫保洁，工作量不小。早晨气温很低，她干起活来一刻不停，“天冷就要动起来，稍微停一会，手会被风吹得僵硬。”她打扫得很仔细，砖石沿以及细微角落处扫不起来的垃圾，她还会弯下身去用手捡起。

“闲在家中很无聊，能找到这个工作，加入环卫工大家庭，我觉得很满足。”施玉华说，“遇到雨雪天气，或者落叶特别多的时候，工作量虽然会变大，但是大家都会互相帮助，让我觉得很感动，也更有劲头。”

作业更高效

将尊重环卫工人的举措落到实处，让他们感受到了来自社会的温暖。施玉华介绍，逢年过节时，收到的福利让她感到暖心，“像端午节，公司给发了红包，可以自己去买喜欢的节礼。”她回忆，夏天天热时，大家都收到了防暑的风油精、藿香正气丸，冬天特别冷的时候还有暖宝宝，“特别是今年夏天开始，增加了环卫工人免费早餐，早上不用急急忙忙烧早饭，起床洗漱就可以来吃热腾腾的早餐，感觉更舒心了。”

自从钱桥街道实行环卫保

洁一体化后，环卫工人们的工作也更高效。“比如前段时间突然降温，落叶大片大片地往下掉。”施玉华表示，多亏有洒水车和扫地机，洒水车将马路中间的树叶冲到路边，扫地机能扫掉大部分，环卫工人只需要清理人行道还有路牙边的落叶，工作效率大大提高。

施玉华说，看着城市干净整洁，已经退休的自己，找到了重新可以发光发热的位置，“从家乡来到无锡，在这里的生活我很满意。”

(晚报记者 张颖/文、摄)



环卫大数据一览

环卫一体化作业

全市42个片区基本完成环卫作业交接并落实常态化保洁工作

原市管道路已完成交接工作，涉及道路已全面移交至各区落实一体化保洁工作

“爱心早餐”工程

截至目前，全市已有“爱心早餐”就餐点位246个，覆盖一线环卫工人近12000人

生活垃圾分类

截至12月18日，全市2434个居民小区已完成分类设施建设

全市公共机构、公共场所实现全覆盖

完善分类收运体系，配备四分类垃圾收集(转运)车1328辆

截至11月底，全市共开展各类宣传活动3314场

参与垃圾分类活动志愿者1.04万余人次



爱心驿站建设

让环卫工人在工作休息期间吃上一口热饭、喝上一杯热水、坐上一张热桌椅

无锡市慈善总会联合无锡市民政局于2021年-2022年合作建设“慈善爱心环卫驿站”165座

每个驿站均配备桌椅套装1套、微波炉1个、饮水机1个

只为这一口“香甜软糯”！ 冬至大如年 汤团好热销



本报讯 随着冬至到来，汤团进入“热销模式”。不仅线下零售商家生意火热，线上团购更早早地开启预售。记者采访了解到，相较于月饼、粽子新奇口味层出不穷，汤团依然保持着经典味道，少有商家创新，但在销售渠道上积极探索，拥抱生鲜电商和社区团购。

昨天下午，记者来到朝阳农贸市场，进出口处的糕团摊位上摆放着八宝饭、乌米团、脚踏糕等各色糕点，汤团的保鲜袋上还挂着蒙蒙水汽。在购买的人群中，能见到不少年轻人的身影。“老家没有吃汤团的习俗，来到无锡工作，听到有‘冬至大如年’的说法，今天下班和小伙伴一起来尝尝鲜。”来自宿迁的王斌说。

在南禅寺的穆桂英美食总店，门店被挤得满满当当，不少货架上的汤团被抢购一空。穆桂英市场部经理罗青介绍，从上周起陆续接到企业和单位的汤团订单，这周开始不断有市民前来购买，店里经常排起长队，“目前平均一个门店一天要卖出上万只汤团，21日和

22日将达到客流高峰。”

线上团购和生鲜平台也成为汤团销售的重要阵地。经开区玉兰花园社区“团长”凌峰从11月初便开启了汤团购，每周一次，颇受欢迎，“基本上每次都会团购鲜肉、萝卜丝等5个口味的。有一些在外地工作的无锡人还会让我寄快递过去，品尝家乡味道。”穆桂英今年首次在食行生鲜上架29.8元10个盒装汤团，与豆沙八宝饭、糖桂花年糕等品类一起搭配售卖。“盒装汤团主打实惠，通过渠道的打通，希望无锡糕团被更多消费者认可、接受。”罗青说。

据了解，今年冬至的汤团仍然以豆沙、芝麻、笋干肉、菜猪油、萝卜开洋等经典馅料为主。阳山小敏家工作人员表示，大部分消费者觉得冬至汤团只有配上经典口味才有过节的感觉，如果里面搭配蛋黄肉松、榴莲、芋泥麻薯这样的馅料显得有些奇怪，“随着吃汤团的习俗在年轻群体中逐步扩展，会考虑推出新的口味。”(陈婧怡/文 还月亮/摄)