

今日高邮微信
高邮日报手机报

扬州市恒久保安服务有限公司

扬州市强盛物業服务有限公司



服务到家

到家服务



“三师帮扶”手记

扶稳孤寂的枝头

□ 三垛中心卫生院 李玉花

9月29日,秋雨绵绵,秋风阵阵,飘落的树叶在泥泞的路上翻滚,孤寂的枝头在寒风中飘摇。我们冒着蒙蒙细雨,第三次来到耿庭四组王才方家进行健康随访。

42岁的王才方,去年因患重症肝炎赴上海复旦大学金山附属医院公共卫生临床中心治疗,前前后后共花掉医疗费40余万元。他曾经是一个健壮的家庭顶梁柱,现在变成了家庭的负担。他的妻子接受了现实,离家出走。曾经幸福的家庭一下子陷入了困境。

病魔无情人有情,他的疾病牵动着很多人的心,也牵动着我们乡村医生的心。最贫困家庭的健康守护政策实施以来,我和同事每周去一次王才方的家里,帮助净化居住环境,指导用药方法,为他进行心理健康疏导。王才方在上海住院期间,我们每隔几天电话联系一次。生活的信心对于一位病人来说尤为关键。8月25日,他从上海回来居家休养了二十多天,我和同事便增加探访频次,帮助他树立战胜病魔的信心。

里下河的乡村里,不仅有

像王才方家这样的最贫困家庭需要健康守护,还有其他的贫困家庭和低收入农户同样需要健康守护。耿庭村的低收入农户李玉太,常年高血压,腿部因外伤而残疾,爱人又是个哑巴,子女都不在身边,家庭基本没有收入来源。群众的健康需求就是我们的帮扶任务。为此,在帮扶守护过程中,我们免费帮助他代购血压药,每周入户开展一次血压测量,有时还顺便给他家带点生活用品。种下的是关怀,收获的是感恩。长期的守护关怀,让李玉太老人逢人就夸赞我们:不是几位先生的关心,我恐怕早就活不到今天了,感谢这些好心人……

小康路上“一个不少、一户不落”任重道远。从健康层面帮扶贫困家庭,保障健康,做到小康路上一个不落,共同富裕一道前进,将是一个长期的过程。扶贫帮困没有终点,作为高邮基层卫计人,我们将永远坚守职责,做群众的健康守护神,让健康守护永远在路上……

“为了扶贫路上一个都不落”
主题征文优秀作品选登

打造服务“三农”的生力军

□ 通讯员 徐克祥 袁陈龙 记者 陆业斌

推进基层组织建设密切与农民利益联结,开展土地托管等服务探索农业适度规模经营新路子,实施社村共建帮扶经济薄弱村增强“造血”能力……五年来,市供销合作总社坚持为农服务宗旨,不断深化综合改革,致力将供销合作社打造成服务农民生产生活的生力军和综合平台。

针对我市基层社全部归属乡镇管理的实际,市供销合作总社把“织网、结线”和改造振兴基层社作为推动供销社基层组织建设、服务城乡统筹发展的“牛鼻子”来抓,按照省供销社“六有”标准,对张轩、司徒、东墩、平胜、甸垛、汉留、界首7个基层社实施改造提升,7个基层社在传统项目经营的基础上,规范创建农机、水产、粮食、禽业、蔬果等专业合作社,并帮助购置植保等农业机械,为农民提供农资直供、农机服务、统防统治、粮食烘干等综合服务,使基层社为农服务更加直接,与农民的利益联结更加紧密。同时,依托兴旺鸭业产销专业合作社创办了菱塘兴旺供销社,该社新成立了扬州苏合苏邮农产品销售专业合作社,新建了农产品展示展销中心、苏菱联社电子商务销售平台和世纪联华超市、农资超市及农机门市部,发挥了合作经济组织的引领作用。2016年菱塘兴旺供销社被省供销社授予“三体两强”基层示范社称号。

随着农业现代化的不断推进,农业生产经营方式正在发生深刻变化。根据农民和各类新型农业经营服务主体新需求,市供销合作总社积极推进化肥农药集中采购统一配送连锁经营体系建设,专门成立加强化肥农药集中采购统一配送连锁经营体系建设领导小组,制定出台《加强化肥农药集中采购统一配送连锁经营体系建设管理办法(试行)》,充分发挥高邮市苏邮农资连锁有限公司农资供应主渠道作用,将配送中心、连锁店、农资超市、庄稼医院、种田大户俱乐部、科技讲堂、专业合作社、社员有机结合,向农民提供放心农资商品、农业技术咨询以及新技术、新品种宣

传推广等综合服务。同时,把“种田托管”工作列为全市农业农村工作目标考核内容,将“种田托管”任务分解落实到全市各乡镇,同时利用供销社成立的高邮市供销农业综合服务专业合作联社这个平台,全方位开展“种田托管”服务工作,与农户及种田大户签订落实机耕、机种、机收、统防统治等服务项目。仅2017年1至9月份,我市就完成新增“种田托管”服务面积8万亩,其中供销社持大股新增服务面积4万亩。

今年8月中旬,龙虬镇大树村利用供销社帮助购置的无人植保机开展农药防治近1000亩,当地农民以优惠的农机作业价格享受到了农机植保服务,不但降低了农业生产成本,增加了农民收入,还使村集体持续性经营收入增加近1万元。大树村是市供销合作总社帮扶经济薄弱村的一个缩影。近年来,市供销合作总社组建了高邮市林阳农机服务综合合作社、高邮市兴农植保服务综合合作社、高邮市裕农为农服务综合合作社、新华农机服务合作社和大树植保专业合作社,为农民开展质优价廉的农机、植保等综合服务,增加了村集体经济可持续收入。另外,积极推动供销社经营服务优势与村级组织优势融合,组织实施“社村共建”,并为农民提供植保、统防统治、农业机械、电商培训等服务,深受基层村组干部和农民的欢迎,促进了基层供销社与村级组织的融合发展。

近年来,随着农村电商的快速发展,市供销社积极主动参与,同村委会、基层供销社共建9家村级电子商务服务站,为农民提供网上代购代销服务。与菱塘兴旺供销社共同投资100多万元建立了农产品电子商务销售平台,先后加入高邮特色馆“1号店”、京东、当当网、苏安优农、省供销社地平线、全国总社供销e家等多个电子商务综合服务平台,在扬州东关街等旅游景区开设体验店,将线上与线下结合,旅游与土特产品宣传结合,并与国内大企业、大集团、大卖场、批发市场、京沪高速各个服务区等以及大专院校合作,实现了订单销售。

全域旅游·相约高邮

美味高邮——寻找地道“汪氏家宴”

汪曾祺老先生绝对可以称得上是资深“吃货”。他自嘲为“有毛的不吃掸子,有腿的不吃板凳,大荤不吃死人,小荤不吃苍蝇”,这是何等的境界。如果没有过往岁月的难忘经历,如果没有对各地美食的留恋,恐怕难以形成这些精妙的美文。汪老的文章最大的特点就是画面感很强,每每描述一种吃食,就像是在你面前展示制作工艺一般,令人垂涎欲滴,忍不住想要品尝。

韭菜花炒猪肉

韭菜花炒猪肉,家乡再平常不过的一道菜,生津爽口,开胃下饭,所需食材简单易得,新鲜的红辣椒,嫩绿的韭菜花,切成条状的新鲜猪肉,色彩的搭配,就充满了食欲。汪曾祺的《韭菜花》就专门提到了这道菜肴,我的家乡是懂得把韭菜花腌了来吃的,只是在韭菜还是骨朵儿尚未开放时,连同掐得动得嫩茎,切为寸段,加瘦猪肉炒了吃,这是时菜,过了那几天,菜茎老了,就没法吃

了。简单的几语,却可见汪老对自己家乡美食的熟知,何时吃、怎么吃,都写得生动微妙。

选料和做法

- 1.新鲜的红辣椒、韭菜花、猪肉。
- 2.将韭菜花切段,辣椒切丝,猪肉切成细条状后放入香油搅拌。
- 3.将油锅烧热,搅拌后的猪肉条倒入油锅中,煎一分钟左右出锅。
- 4.锅中留少许油,倒入韭菜花、辣椒翻炒,放入盐、味精等调料。
- 5.随后倒入煎好的肉条翻炒三分钟,这道色



香味俱全的家常小菜就完成了。

炒苋菜

汪曾祺先生说,在他的故乡高邮端午节要吃十二道红,即十二道红色的菜。其中就有一味炒苋菜,清炒苋菜食材简单,其中蒜是最关键的一味佐料,无蒜则不香。清炒苋菜简单易做,家常可口,富含丰富的膳食纤维,常食可减肥轻身、促进排毒、增强体质。

选料和做法

- 1.红苋菜和大蒜洗净,大蒜拍碎后备用。
- 2.锅内放入少许

油,温热后下蒜片炒香,然后迅速放入苋菜翻炒,大火炒至锅内出汤。

3.苋菜变软后加适量盐、糖和鸡精调味,小火翻炒,待调料完全被吸收,苋菜根软而不烂时即可出锅。这样一盘汤汁红艳的清炒苋菜就完成了。



韭菜花(节选)

文 | 汪曾祺

……过去有钱的人有自己腌韭菜花,以韭菜花和沙果、京白梨一同治为碎齏,那就很讲究了。

我的家乡是懂得把韭菜花腌了来吃的,

只是在韭菜还是骨朵儿,尚未开放时,连同掐得动的嫩茎,切为寸段,加瘦猪肉,炒了吃,这是“时菜”,过了那几天,菜茎老了,就没法吃了。做虾饼,以爆炒的韭菜骨朵儿衬底,美不可言。

虾籽阳春面

虾籽阳春面作为“汪氏家宴”的一道主食,清淡、健胃、口感爽滑、细腻,深受我们



扬州百姓的喜欢,极爱美食的汪老当然也不会错过这道人间美味。关于阳春面,汪老也曾这样写过,有些人烫了澡还得擦背、捏脚、修脚,还要叫小伙计去叫一碗虾籽猪油葱花面,三扒两口吃掉,然后咕咚咕咚喝一壶浓茶,脑袋一歪,酣然睡去,真是快活似神仙。这就是虾籽阳春面里的快意人生。

选料和做法

- 1.所用食材有面条、虾籽、各式调料。
- 2.先调配汤料,一勺胡椒,三勺酱油,一勺猪油,一勺虾籽,少许葱花。
- 3.水烧开后,放入事先准备好的面条,不停搅拌,防止面条黏在一起。待面条熟后即可捞出放入汤料碗中,再加入辣椒丝点缀,这道别具风味的虾籽阳春面就完成了。

草巷口(节选)

文 | 汪曾祺

……为什么是“菊花香水”而不是兰花香水、桂花香水?我在这家澡塘洗过多次澡,从来没有闻到过“菊花香水”味儿,倒是一进去,就闻到一股浓重的澡塘子味儿。这种澡塘子味道,是很多人愿意闻的。他们一闻过味道,就觉得:这才是洗澡!

有些人烫了澡(他们不怕烫,不烫不过瘾),还得擦背、捏脚、修脚,这叫“全大套”。还要叫小伙计去叫一碗虾子猪油葱花面来,三扒两口吃掉。然后咕咚咕咚喝一壶浓茶,脑袋一歪,酣然睡去。洗了“全大套”的澡,吃一碗滚烫的虾子汤面,来一觉,真是“快活似神仙”……

端午的鸭蛋(节选)

文 | 汪曾祺

家乡的端午,很多风俗和外地一样。系百索子。五色的丝线拧成小绳,系在手腕上。丝线是掉色的,洗脸时沾了水,手腕上就印得红一道绿一道的。做香角子。丝线缠成小粽子,里头装了香面,一个一个串起来,挂在帐钩上……还有一个风俗,是端午节的午饭要吃“十二红”,就是十二道红色的菜。十二红里我只记得有炒红苋菜、油爆虾、咸鸭蛋,其余的都记不清,数不出了。也许十二红只是一个名目,不一定真凑足十二样。不过午饭的菜都是红的,这一点是我没有记错的,而且,苋菜、虾、鸭蛋,一定是有的。这三样,在我的家乡,都不贵,多数人家是吃得起的。