

即 兴采访

困难群众帮扶服务如何更精准快速达成？ 杭州聚焦数字民政建设

■记者张浩星

困难群众的帮扶服务如何更精准？群众身后一件事办理如何更加便捷？慈善的互帮互惠、实时救助如何快速达成？记者从近日召开的杭州全市民政工作会议上获悉，在新一年工作部署中，杭州将继续聚焦数字民政建设，计划建成民政数字驾驶舱2.0版本，提升典型民生场景的知晓率、使用率和好评率。

在杭州，困难群众通过扫描“幸福码”，不仅可以一键申请救助，随时了解自己已获救助信息，

还能发布自己的服务需求。由“专职人员+社工+志愿者”构成的县、镇、村三级“家庭救助顾问”，通过扫描“幸福码”，可以全面掌握困难群众现状，便于实施精准化探访关爱帮扶服务。“‘幸福码’共有4个板块，包括申请板块、助联体板块、幸福清单板块、幸福商城板块，集成入户调查、探访关爱、结对帮扶等多项功能。”杭州市民政局社会救助处副处长李利明介绍说，目前杭州全市困难群众均已生成“一户一码”，20万余人次享受到社会各界的探访关爱。

今年，聚焦低收入群体，杭州市民政局将全市域低保边缘认定标准放宽到低保标准的2倍，并通过数字化手段推出“低收入人口监测场景”，提升主动发现、精准识贫能力。据统计，目前杭州社会救助的低保对象有9.3万人，低保边缘群体2.3万人，特困人口3000余人。“除了这些在册对象，还有一些人很容易因病或其他因素成为低保，陷入困境。”李利明说，这一场景就是希望通过大数据手段，更快更精准监测这一群体，对符合条件的及时帮扶。

“根据初步方案，杭州民政计

划将近年来退出救助的、申请救助暂不符合政策未通过的、临时救助过的等群体吸纳进来，让监测更加精准。”李利明说。

在“身后一件事”方面，随着杭州“数智殡”应用的投入使用，亲人去世，家属只需要在手机上根据引导，即可申报死亡信息、提交联办事项，还可以实时查看各部门联办进度。“通过数字化手段，‘身后一件事’联办，办事群众至少可以少提交30份材料，相关部门一个也不用跑。”杭州市民政局社会事务处副处长蒋增钢说。

2021年，杭州市民政局牵头，

会同市数据局、卫健委、公安局等部门，搭建覆盖全市的“已故人口信息”主题数据库，归集50万余条已故人口信息，实现历史数据电子化。“这一数据库，相关部门可以来查询、调取，方便群众办事。”蒋增钢说，同时我们还优化升级“身后一件事”办理，通过部门同步数据共享、办结数据实时回流，实现逝者信息“一证识别”，待遇“一次结算”，遗产“一键查询”，结果“一次反馈”。蒋增钢说，我们正在努力打通更多部门数据，形成相关数据都可以查询，减少群众跑路。

信 息传递

上月居民消费价格 有涨有跌

记者李国峰 通讯员陈娴报道日前，记者从国家统计局浙江调查总队获悉，2021年12月份，我省居民消费价格同比上涨1.8%。其中，城市上涨1.9%，农村上涨1.4%；食品价格下降0.7%，非食品价格上涨2.3%；消费品价格上涨1.8%，服务价格上涨1.7%。居民消费价格环比下降0.3%。

从调查数据可以看出，食品烟酒价格同比上涨0.5%。其中，鲜菜价格上涨12.9%；蛋类价格上涨10.1%；水产品价格上涨5.9%；在外

餐饮价格上涨2.9%；奶类价格上涨2.7%；鲜果价格上涨1.7%；禽肉类价格下降0.8%；畜肉类价格下降23.0%。而其他七大类价格同比“五升二降”。其中，交通通信、教育文化娱乐、生活用品及服务、居住、医疗保健价格分别上涨5.1%、4.6%、1.8%、1.3%、0.8%；衣着、其他用品及服务价格分别下降1.3%、0.4%。

从调查情况看，居民消费价格环比显现的主要特点是：一是食品价格下降0.5%，二是工业品价格下降0.7%，三是服务价格持平。

想 说就说

让民宿成为 共同富裕“新引擎”

■钟伟、章祥

近日，绍兴《柯桥区民宿等级划分与评定标准》正式施行。该标准有利于引导民宿科学发展与品质化经营，带动乡村民宿产业大发展，促进农村产业结构调整、农村环境优化，促使农民增收。

“重农固本，是安民之基”，无论是传统农业，还是现代农业，农产品销售都占重要的地位。拓宽农产品销路，提高农产品销量，是促进农民增收、改善民生福祉的基本前提，是民生问题。

相比于传统的线下市场集散销售与线上互联网销售模式，新型的“农产品+民宿”融合销售模式，更加注重休闲娱乐的消费式体验，既能带来大量游客，也能够带动农产品销售，促进当地传统农业向现代农业升级转型，就地实现农村一二三产业融合闭环。

民宿既是老行当又是新业态，给民宿划分评定等级，推进民宿行业“微改造、精提升”，更能引领民宿朝着舒适化方向发展。要把发展民宿产业作为推动共同富裕的重要路径、实施乡村振兴战略的有力措施、推进旅游业“微改造、精提升”行动的关键环节，持续在规范化、品质化、差异化上做文章，推动民宿产业高质量发展。

地方特色文化是民宿发展的

核心要素，也是民宿的最大卖点和亮点。发展民宿行业要紧扣“乡村”“乡土”“乡亲”做文章，引导农民维护好乡村生产生活气息，让游客沉浸在“有血有肉”“活着的乡村”环境中。要以挖掘地方特色文化为重点，植入非遗文化元素，探索“文化+科技+品牌”等发展模式，根植村落文化和民宿文化交相互补的精神内涵，不断提升民宿的沉浸式体验、智慧化服务，创建民宿连锁品牌，努力把乡村文化资源的厚度，转化为文旅产业发展的高度。

开展民宿等级划分与评定，既要防范“一窝蜂”式的疯狂发展，也要防范格式化、教条化的管理和限制。推进民宿行业健康发展，必须加速品牌化、连锁化进程，推动成立旅游民宿联盟，从营销新玩法、渠道新趋势、未来新方向等方面加强跨地区合作，共同推动民宿行业发展。要依托行业协会，统一建设标准，建立民宿经营备案、准入、管理等制度，加强对民宿资质的审核管理和信用管理，通过互联网技术和手段，严把民宿的安全关。

当前，风格别致的民宿不仅是一道亮丽风景线，更是旅游文化、电商发展、农产品销售转型升级的推动力。期待经过“微改造、精提升”后的民宿，在长效运行、健康发展中助力农业增效、农民增收，成为乡村振兴、共同富裕的“新引擎”。

网 购经历

不要贪便宜，品牌更重要

■王珍

我妈妈是个爱清爽的人，所以生活中少不了用肥皂，我常常一整箱一整箱地买。

都说便宜无好货，毕竟，做任何产品都是要成本的，谁也不会特意做亏本生意。但真看到便宜货，总有些人把持不住，我也贪便宜的。

我从某购物平台上买了两箱廉价的透明皂。价格确实低到令人难以置信，但质量也差到难以置信。一用就碎，感觉这根本就是一块豆腐！

请教做手工皂的专家蔡燕航，他给的回复“可能是天气太冷了，容易裂开”，很难让我信服，因为同样在用的品牌肥皂都好好的，只有这个无名的山寨货特别脆弱，不堪一擦。我怀疑蔡专家是不是因为同行而没说真话。这下，轮到他不乐意了：首先，不认同我的“同行”

说，其次，在没搞清楚对方的配方前，确实无法断定问题的根源。

仔细一想，我的话确实唐突，毕竟，他是很踏实、很虔诚、很有情怀地做着自己的手工皂品牌“素朴心”，我却于无意间把山寨版和他的混为一谈，这是很不敬的。我们最后达成共识：买东西不能光是看价格，主要还是看牌子，比如洗涤界口碑不错的“雕牌”“船牌”都是我们浙江本土的品牌，如果一直用得好好的，就不要因为贪图便宜而改变消费习惯。

也许，这个世界上确实有物美价廉存在，品牌的价格相对会高一点，但品牌的质量也相对有保障一些。

在我的网购经历中，正宗品牌店家大多货真价实有诚信。尤其是食物或者易耗品，良好的店家一定要收藏在好友名单中，因为要常来常往的。

网购中，除了货好，客服其实

也是一种品牌，更是销量的关键。因为网上的货品可供选择的余地太大了，没人傻到非要在一棵树上吊死。

有的网店东西一般，客服态度又是那种不咸不淡的，下单前还会假模假式地叫声“亲”，成交后就显得敷衍了。这种地方，基本上是一榔头买卖，从相逢开口笑到过后再不思量。

当然了，也许这些店家本来就没有怎么在乎你，在他们的观念中，你认为网店多得了，可以随便挑拨；他们却认为网购者一定比店家多得多，少了你一个自会有更多的后来者。这种流动小商贩的做法，注定了走不远也做不长久的。毕竟，网店是靠口碑生存的，大多网购者会在下单前认真地看一下评价的。

那些言语温暖、善解人意的客服，不但在你购物时回复迅速、有问必答，还会主动热情地做一些适

度的推介。售后有问题找他们，也善于把大事化小、小事化了。会把问题处理得妥妥帖帖的；而那些死板，甚至有点刻薄的客服，即使给予退赔了，也让人心里不爽。发誓再也不会光顾。由我看来，服务是这个世界上最贵的品牌，绝对是给商品增值的。

网购中，还有一个赠品的问题，有不少店家打出买就送的广告。以我的个人感受是，要么不送，要么就真送。我常常在买买提提的网店里买些葡萄干、杏干等新疆特产零食，有时，我会跟他说：“买买提啊，我买你家这么多东西，你给我打个折扣优惠点吧？”买买提提总是用他那口很不普通的普通话说：“我们不讲价的，要么我送你点吃的吧。”等收到货时总能喜出望外，常常是附赠一大包的特产。这其实也是他为自己商品的打了广告，因为每次吃到好吃的，我又会列入下一轮的购物清单。

笔 随心动

一份普通的年礼

■缪宇光

社区分管现退役军人事务的邵主任在社区退役军人微信群，向100多名退役军人喊话，“各位退役军人们：礼品来了，有空来社区拿！”

于是，当天中午我来到了社区，从值班的邵主任手里接过了礼品，并在礼品签到单上签下姓名。

回到办公室，打开礼品一看：“RED EARTH”（红地球）保温瓶、大笔记本和一张印有陆海空三军战士威武形象的年历画，每件礼品上都印有家乡退役军人事务局的字样。

跟往年一样，礼品虽轻，但温暖了我们每位退役军人的心，内

心真正感到温暖与祖国的崛起，一股热泪慢慢流满了自己的脸颊。

家乡退役军人事务局成立的那年，办公地点在大大路旁一个普普通通的建筑物内。那年，退役军人事务局向每一位退役军人的社保卡内，打入了每人100元钱慰问金。尽管只是100元，家乡几千人的退役军人一加，也不是一个小数目啊！祖国和家乡的人民没有忘记，曾经保家卫国的退役军人群体！

后来，退役军人事务局每年向退役军人赠送新年礼品和新春祝福，始终将退役军人放在心上，他们为退役军人服务，为地方经济建设添砖加瓦。据悉，退役军人事务部门是中华民族五千年历史上首

次成立的政府部门。那种“敲锣打鼓送当兵，冷冷清清回家乡”的情景，可谓已经成为历史了。

全国统一的“退役军人优待证”，已经由国家退役军人事务部宣布即将在各地发放，退役军人的正当权益将由各地的退役军人事务局负责维护，我们每位退役军人由衷地感恩党和政府对退役军人工作的重视。

当我想着这些的时候，我暗暗地告诉自己：一定要保持当兵时那股认真习武、苦乐相连、奉献为乐的乐观主义精神，以回报党和政府送给我们的温暖。

下班回家，将年画贴起来，看到年画上这些亲切威武的解放军士兵，我又想起了自己难忘的军旅生活，想起了难忘的战友们。

归心似箭



1月17日是今年春运第一天。据悉，眼下虽受疫情影响，出行总人数略有减少，但还是挡不住人们回家过年的脚步。这是当天上午，在杭州火车东站拍下的乘客们匆忙的身影。

李子光 摄影报道

耳 闻目睹

帐篷里飘出的美味



“味林营地”帐篷。

■洪明强 文/摄

趁着周日早上暖意融融的阳光，我和孙子游玩了湖州妙西原乡小镇的长颈鹿庄园，孙子看到高大的长颈鹿时，在栏杆外又喊又叫，玩得不亦乐乎。当我们走出景区大门，已是下午1点多了，小家伙往草坪上一坐，说饿了。

草坪上，有一股浓浓的烧烤、火锅香味袅袅缭绕，从景区大门对面的4个帐篷里慢慢飘来，馋得孙子直流口水。诱人的香味，也让我的肚子唱起了空城计。帐篷上分别印有“味林营地”，这也许就是4个帐篷的名字，看上去像部队暂时在此驻扎似的，所不同的是帐篷不是橄榄绿，而是白色。香味越来越浓，走进一个帐篷，里面的食客只有9个人，全是年轻的父母带着小孩，他们戴着口罩，间隔一米而坐。

食客们正在炭炉上烤五花肉、烤牛羊肉片，由于牛肉比较厚，放炭炉上烤时，会发出“滋滋”的响声，细细地嗅，深深地闻，令人馋涎欲滴，其香味从两头通的帐篷里飘逸而出。

帐篷里为食客们配备了很多饮料，有奶茶、椰子汁、冰冻可乐、咖啡茶、奶油冰淇淋、蛋糕等，唯独缺的是酒。帐篷的老板很细心，考虑到来原乡小镇，都是些开私家车的游客，如被抓个酒驾就不好了，这种钱不能赚。

帐篷里的招牌菜是“韩式部队火锅”，名字取得别出心裁；餐桌上有几个自制的小炭烤炉，吃时全都自己动手烤，调料自己放，这就是“味林营地”的特色。这里的食材，均取之于妙西当地的牛羊猪肉，口味纯正。

帐篷、味林营地、火锅菜，

自烤牛肉，颇有点像部队野营拉练时安营扎寨的味道。有个小家庭正在吃“韩式部队火锅”，他们边吃边往火锅里添加食物，盘子里的食物很丰富，有娃娃菜、豆芽菜、蟹肉棒、烤肠、鱿鱼、羊肉卷、竹伦卷、豆腐、土豆片、小葫芦，外加一小盆雪花肥牛。在冒着气泡的汤汁里倒入秘制的酱汁，那种羊肉、牛肉、蟹肉、蔬菜味和酱香味、辣味，全浓缩在那沸腾的汤汁里。帐篷里芳香四溢，满满的一火锅食物，足以让这个三口之家吃得饱饱的。此时，小孙子馋得连说肚子饿。

我要了两份牛肉，外加一份蛋糕，牛肉放炭炉上慢慢烤，一股浓郁的牛肉香味扑鼻而来。待牛肉烤熟后，我夹块牛肉咬了一口，外焦里嫩，油而不腻，酥而不烂，鲜香可口。两块炭烤牛肉下肚，肚子饱了，但其香味仍留于唇齿之间。小孙子比我还厉害，牛肉、蛋糕吃得一点不剩，还喝了一杯奶茶。

原乡小镇地处湖州妙西西南部，东、西、南面群山环绕，景色宜人。远远望去，这4个小帐篷又像4个小蒙古包，散落在江南的草地上，是景区外一道亮丽的风景。

“味林营地”老板王威、罗金毅，他俩很有创意，在帐篷里做烧烤、火锅生意，着实让我耳目一新。他俩正是瞄准了游客们的心理，帐篷不同于农家乐餐馆，来原乡小镇大多都是年轻人，难得出次门。他们在这里欣赏一下大自然赐予的美食，再坐帐篷里吃吃烧烤、吃吃火锅，有一种在世外桃源野餐的感觉。那种远离城市的喧嚣，宁静而畅快，轻松而愉悦，令游客们流连忘返。

舌 尖文化

有一种章鱼叫蛞蝓

■余喜华

家乡有句俗话“墨鱼笑蛞蝓，勿晓得自己翘臀乌勿乌”，意思是半斤八两，五十步笑百步。

蛞蝓，在台州方言中，是指一种小章鱼。

章鱼和墨鱼、鱿鱼是近亲，分别属于软体动物门头足纲八腕目、乌贼目、管鱿目。它们都有墨腺，能喷射出一种乌黑的墨汁，起到烟雾弹的作用，能防御天敌的追捕。

因此，许多人搞不清章鱼和墨鱼、鱿鱼的区别，但出门见海，每天的餐桌上总少不了两样海鲜佐餐的台州人，总是对这些分得特别清楚。鱿鱼的台州话叫“勒枪”，因其长条状的外形，很像古代的枪头，它的另一学名就叫“枪乌贼”。章鱼的种类繁多，其主要分真蛸、长蛸和短蛸，台州人也能分出个三六九来，将其中的真蛸章鱼，即普通章鱼叫作“章鱼”，而将短蛸章鱼叫作“望潮”。望潮在台州方言中，即是个弄潮儿，踏着潮水而来，给渔民带来福音。

蛞蝓，是章鱼中的微型版，体长大约食指的一至两节

长，粗细与食指差不多，有人说它是章鱼的幼儿期。至于它的方言写法，最多的版本写作“蛞蛄”，这是方言相近的音组合而来，“蛄”字本义为虱子的卵，“蛄”是蛞蛄，组合的词汇与实际不相契合。也有写作“蛙蛄”，蛙是蛙鱼，但章鱼等头足纲动物不是鱼类，也不符合本义。

我为什么要写作“蛞蝓”呢？晋人郭璞《江赋》有句：“蛞蝓森衰以垂翘。”而南朝宋时的《南越志》记载：“蛞蝓，一头，尾有数条，长二三尺左右。有脚状如蚕，生于江海，可食。”南朝的一尺约等于24.7厘米，长二三尺约等于50~85厘米，一个头，条数这样长的尾巴，这不就是长蛸章鱼的形象吗？

在台州的海鲜摊头，蛞蝓这种小章鱼很常见，价廉物美。烹饪方法也很简单，新鲜蛞蝓，放点姜丝、料酒、芹菜粒，清水煮，三五分钟即熟，酱油蘸蘸，很鲜甜。火候很重要，不能煮太久，久了反而变韧，吃起来就费劲啦。也有盐水蒸熟的蛞蝓，咸香型，米醋蘸蘸，可以直接佐餐、下酒，辛劳的日子，瞬间变得滋润起来。