



# 杭州“e床养老”更智慧 老人有了24小时贴心看护

本报讯 通讯员刘汉武报道 “这个家庭养老床位系统24小时监护我母亲,意外会第一时间通知我们,我们做小辈的也放心多了。”75岁的劳奶奶独自一人居住在杭州西湖区,自从申请了家庭养老床位,远在异国他乡的女儿再也不念叨她去养老院了,劳奶奶的居家养老生活过得有滋有味。

日前,杭州市“e床养老”数字赋能家庭养老床位功能提升场景上线启动。作为杭州城市大脑2.0的重要组成部分,这是杭州市民政局继智慧助餐、安居守护后推出的又一力作。

居家养老是大多数老年人的现实选择,但失能老人养老照护正成为不少家庭面临的一大困境。杭州正在全市域推广家庭养老床位建设,在以“一张床”为圆心的家庭生活圈内,通过加载家庭适老化改造、智能设备安装、辅助器具配置和上门生活照料等“四位一体”的服务,将养老机构专业化服务延伸至家庭。除了基础服务套餐,老人家庭如有个性化需求,还可以自主叠加定制服务,让老年人实现垂暮不离亲、养老不离家。

今年以来,杭州新建家庭养老床位5000余张,培育家庭养老床位运营机构40余家。

西溪街道求智社区的独居老人李奶奶患有多种基础疾病,视力不大好,生活多有不便。签约家庭养老床位后,李奶奶有了指定的护理人员家庭医生。“护理人员会定期来家



里照顾我,后台有工作人员通过摄像头查房,社区医生经常给我测血压、血糖,还给我留康复‘作业’,没想到在家里也能享受到这么全面的服务。”经过一段时间的悉心照料,李奶奶的血压血糖均控制在正常范围内,还能在护理员的陪伴下到楼下散步。

“e床养老”如何申请?杭州市民政局在“浙里办”APP上架了全新服务端“杭向颐养”应用,为老年人和家属提供享政策、看机构、约服务、智守护、去用餐、建家床等一站式服务,打通养老服务保障的“最后一公里”。老年人子女可以调用“浙里家庭码”,自动匹配绑定老人信息,代办代查相关事项。

抱着试试看的想法,董奶奶儿

子在“杭向颐养”上递交了申请。“还蛮方便的,我点击绑定亲属,我母亲的信息就自动出来了,也不用一个一个输,在‘建家床’提交申请后,没几天就有工作人员联系我,上门给我妈做了评估,还提供了建床方案。”现在,老人家中已安装了智能设备,服务人员定期上门,董奶奶从此有了一个24小时的看护者。

杭州自2019年起首创养老服务电子津贴制度“重阳分”,为困难和高龄老人提供政府购买养老服务,累计为27.2万老年人发放“重阳分”10.04亿元。围绕家边、身边、床边养老提质升级,杭州老年人熟悉的“重阳分”不仅可以支付上门服务或家庭养老床位费用,还可以抵扣



在“浙里办”APP上搜索“杭向颐养”应用,可享众多养老服务。

住院期间的护工费用。

随着省市公共服务“七优享”工程的深入推进,杭州老年人正在逐步实现从“养老”到“享老”。会上还发布了《杭州市基本养老服务清单》,将为14类不同情况的老年人群体提供三大类(物质帮助、照护服务、关爱服务)共28项服务,推动实现基本养老服务人人享有、人人可及。

## 感知科学魅力



暑期接近尾声,这些天,金华市小朋友们纷纷来到科技馆,体验科普项目,感受科技的神奇与魅力,增长见识,开拓眼界,在开学前过足科技瘾。

通讯员胡肖飞 摄

## 3天引流9万多人次 美食市集为何受追捧?

通讯员施代伟报道 现在的年轻人真会玩。上周五开始的宁波首个汉堡节,3天引流9万多人次。

当下,各种特色文旅、美食市集为何如此受追捧?甬城文旅专家表示,新奇事物在年轻人消费群体间有着强大的吸引力,正是这个一个个具有烟火气的特色活动,丰富了宁波的夜经济。

探访:现场人气满满,吃汉堡要排队近一个小时

近日,笔者在朋友圈刷到宁波汉堡节的相关信息,称除了多个汉堡品牌参加外,现场还有音乐会和美食市集。近日,笔者来到位于东胜街道集盒广场的汉堡节现场,发现场面异常火爆。

下午5点多,现场已经围满了前来打卡的市民,很多汉堡摊位排起了长队,现煎牛排的香味弥漫在整个街区。由于汉堡都是现做现烤,市民排队等候时间在30分钟到60分钟之间,汉堡售价在20多元到40多元之间。有几家的食

材售空后,只好临时去补货……

三两好友相约,品尝汉堡味道,再来一份烧烤、一杯茶饮,可以逛一个晚上。

笔者看到,除了本地年轻人外,还有不少外地游客和外国朋友前来打卡。“我们是从青岛过来旅游的,刚好碰上汉堡节,就来感受一下。”游客彭小姐表示,她和朋友平时就喜欢逛潮流市集,“这次来宁波,真是不虚此行。”

据介绍,宁波首个汉堡节共持续3天,从上周五至周日,来自全国6个城市的30余家摊位齐聚集盒广场,共同打造了这场美食盛会。不少错过活动的网友颇感遗憾:“家门口的活动,竟然不知道啊!”

分析:年轻人热衷潮流市集,也很愿意跨城参加

“这次活动3天时间,预计接待市民游客9万多人次,销售额在七八百万元。”宁波集盒广场负责人王功博表示,宁波汉堡节是第一次

举办,这也是浙江首个以汉堡为主题的美食节。

王功博透露,前期过程中,他们在联系外地资源的时候,曾有商家担心没人气,第一天活动下来,不少外地商家纷纷咨询什么时候举办第二届,“事实证明,宁波的消费能力很强,年轻人也很喜欢这类潮流活动。”

此次活动为何能吸引周边城市甚至省外游客前来?对此,王功博表示,现在跨城、跨省参加一个自己喜欢的活动,已成为年轻群体的消费新趋势,所以此类市集还是很受大家欢迎的。

据了解,集盒广场此前举办过咖啡节、“甬有好市”文旅市集、青年文化节、今晚夜宵吃什么、落日排队等市集活动,多场活动也是爆火出圈。

首届汉堡节的成功,也为宁波各地举办类似夜集市提供了有效的参照案例。

宁波市甬城民营经济研究院院长朱友君建议,不妨从以下方

面,打造烟火人间醉宁波的气象。

多点开花,接力成浪。可以结合宁波各地的城乡特色和自然资源,例如江北环云湖片区、余姚阳明古镇等,打造各具重点的品牌市集和IP文创,凸显人文优势与交通便利,达到传播同步、客流共享、资源互通的效果,合力打造沉浸式市集。多与“共富工坊”“非遗工坊”“美丽庭院”等既有载体合作,走进景区、厂区,走进乡村、海岛,避免无序竞争或者同质化竞争,降低市民审美疲劳,也减少举办方的淡季压力,形成“烟火市集”遍布宁波的常态化。

业态成链,流量赋能。构建宁波市市集发展的供应链体系,实现从工厂、设计师、物流配送、游客引介到摊位、餐桌的无缝对接,以流量和销量即时带动厂方产能。紧密结合宁波“15分钟阅读圈”“15分钟健身圈”和“15分钟商贸便民服务圈”建设,借此形成强大的市集后盾,让广大市民留得住、吃得好、买得起、带得走。

## 磐安小吃 服务南来北往客

记者羊荣江 通讯员郑斌报道 “路过磐安,当然要尝尝磐安小吃。”日前,从杭州前往温州的王先生,在浙江交通集团诸永高速磐安服务区看到磐安小吃的门店,点了一份方前扁食和卷饼筒,然后坐下慢慢品尝。

作为磐安县目前唯一的高速服务区,浙江交通集团诸永高速磐安服务区结合地方文旅,打造地方品牌,去年引进了磐安小吃门店。开业以来,磐安小吃接受南来北往司乘的“检阅”,并大受欢迎,日均营业额一路走高,高峰期单日营业额超1.8万多元。

步入磐安服务区,就会发现服务区大厅内磐安小吃门店售卖着地道的特色小吃,这些特色小吃不仅可让司乘人员大饱眼福、口福,同时也增进司乘人员对磐安药膳和小吃风味的了解。

糊拉汰、方前扁食、玉米饼、大盘发糕、竹筒饭、仁川豆腐泡、卷饼筒、甜酒酿、择子豆腐……这些传统美食仿佛都在诉说着自己背后的美食传说和悠远的传承故事。

## 嵊州小笼包香飘四方

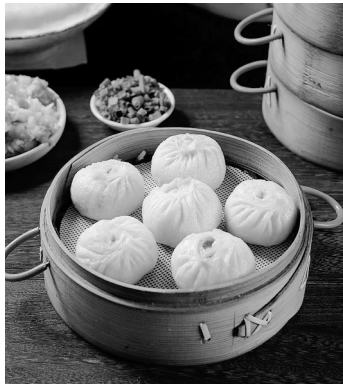
■叶远钦

家乡嵊州位于浙江东部,是个依山傍水的城市,特产小吃众多,小笼包就是其中一道传统小吃。

据《嵊县志》记载,嵊州小笼包起源于20世纪30年代的嵊县陈东生馒头店,距今已有90年的历史。1933年,由杭州知味观回嵊州的陈东生对小笼包进行改良,并在市中心街开出了第一家小笼馒头店,“嵊州小笼包”的时代由此开启。

上世纪八九十年代,勤劳的嵊州人,开始自带铺盖到全国各地经营小笼包生意。目前,基本上村村都有村民从事小笼包生意,浦口街道是嵊州市外出经营小笼包较多的地方,大多以夫妻店模式经营,村民们以娴熟的小笼包制作技术与优质服务,走出致富路。经营小笼包的足迹远的到东北吉林、辽宁,南方的广东等省。

2017年嵊州启动“大嵊归来”全国统标工程,嵊州小吃产业自此进入快速发展阶段,形成了



品牌营销、技术培训、金融扶持等产业链发展体系,有力推动了乡村经济振兴,成为百姓致富的一个重要途径。

如今,每日早晨,在嵊州大街小巷的早餐店,到处都是吆喝声。热气腾腾刚出笼的小笼包尤为“抢手”,不一会儿小笼包子就被一抢而空。

嵊州小笼包以皮薄、馅多、味香而享誉国内市场,涌现了很多“馒头村”“馒头老板”,人均年收入在10万元以上的也很多。嵊州小笼包,以独特的小吃风味香飘全国。

## 隐龙谷有块开化汽糕

■方承豪

农历七月半,在我老家民俗中,家家要发汽糕,做红糖米糕,烧米羹。

百度说:“汽糕是浙江、江西等地的汉族特色糕类食品。在衢州市开化县和江西省婺源县流传历史悠久,已难追溯其根源。”虽难溯其源,但开化县龙门村做的汽糕却格外好吃。

龙门村地处钱江源支流龙门溪畔,位于开化县齐溪镇西北边界,是一个有山有水的小山村,青山环绕,茂林修竹、参天古树、郁郁葱葱。

隐龙谷是龙门最长、最大、最深的一条山谷。谷深路长、坡高林密、瀑布多且有气势。每隔一段路就可见一条瀑布,有的温柔如绵羊,潺潺而流;有的性情暴躁,水声震天;最高的瀑布近百米,飞流直下三千尺,疑似蛟龙出山;一个连一个瀑布,层层叠叠,颇有九瀑十八潭的韵味。

从前,龙门村人每年的七月

半,都会用初收的稻米浸泡之后磨成米浆,做成米糕。但人们吃过总觉得这米糕太硬,咬起来缺少弹性。于是人们对其进行改良,采用粗糙的早稻米为原料,将米浸泡一晚后磨成米浆,用辣蓼草发酵。然后再用毛竹制作的蒸笼,铺一层纱布,舀上两三勺发酵后的米浆,摊平,置在大锅上蒸10分钟即可。一笼厚约1.5厘米,香糯适中,洁白晶莹,松软有弹性的米糕便做成了。

之所以叫汽糕,是因为制作这种食物的锅具上有一层带孔的板子,在大锅柴火灶蒸制的过程中,蒸汽会通过板子上的孔向上渗入,将摊开在纱布上的米浆连同肉丝、木耳、笋干、豆腐丝等作料一并蒸熟。

出锅之后的汽糕往往会被切成三角分食,人手一块,口感软糯而富有弹性,是一道美味营养易消化,热量又不会那么高的主食。

如今,汽糕已成为开化当地的一道美食,它不仅是一种盛行的小吃,更是开化的民俗。

