

舌尖上的幸福晚年

沈继权 陶倩 本报记者 杨秀玲

“这里出入安全便捷,餐厅内窗明几净,是就餐的好地方。”近日,位于裕安区解放南路与振华路交叉口振华社区老年助餐点受到很多老年人的好评,被大家亲切地称为“长者饭堂”。

振华社区老年助餐点于10月10日正式营业,餐厅面积约20平方米,一次可容纳20人同时就餐。布局整洁,餐台、空调、消毒柜等设施一应俱全,让人踏入便有宾至如归之感。

助餐点的重点服务对象是六十岁以上的老人,同时兼顾社区内其他居民。来就餐点吃饭的老人大多是独居高龄老人,也有一些缺乏经济保障、没有自理能力等需要照顾的老人。有的老人认为自己平时饭量小,多做容易浪费,少了菜品又有些单一,有的老人认为随着年龄的增长,身体时常感到疲惫,不愿意做饭……这些问题都体现了社区老年助餐点开设的必要性。

针对老年人“就餐难”问题,振华社区老年助餐点致力于打造一支爱老、敬老、助老队伍。助餐点每日定时向老人供应一日三餐,荤素搭配,物美价廉。老人可以按照自己的口味在餐台自行选择新鲜出炉的菜品,不到10元就可以享受到一顿丰盛可口的餐食。此外,助餐点的厨师都是经过专业培训上岗,根据老年群体的健康状况,参照《膳食指南》,制作低糖低盐、高膳食纤维、高蛋白的营养套餐。

振华社区老年助餐点厨房采用4D管理模式,工作人员岗位职责明确。助餐点每日定时对餐厅的桌椅、地面、餐台进行消毒,对厨房的油烟罩、出风口、隔油槽等设备进行清理。此外,在食品的采购、加工、用餐环节严格遵守卫生标准。菜品质量高,价格公开透明,工作人员的健康证及各项食品安全证明均张贴墙上,让每一位老人都吃得放心、吃得舒心。

在老年人餐谱制定上,“顺时而养”是助餐点的一大特色。“春夏养阳,秋冬养阴”,秋冬干燥,燥气伤肺,助餐点选择清热祛燥的粗粮杂粮,还有应季的蔬果、荤食,以滋养老人的脾胃。助餐点也会时常对前来用餐的老人进行访问,根据建议及时对菜品进行调整更新,让老人享用有针对性的营养套餐的同时,增强其归属感和安全感。

“社区仍有部分老人因体力不足、手脚不灵活,需要提供送餐上门、用餐协助等服务。不同收入水平的老人对就餐要求也不同,我们会努力推出不同价位菜品来满足不同老年人的需要。”对助餐点的发展规划,助餐点负责人表示,助餐点在供餐设计和运营上将采用分层管理的方式,以老年人的服务需求为基础,实现服务内容横向扩展和纵向深入。

省残联第三方考核组对我市开展绩效评价

本报讯(周大鸣)近日,省残联第三方考核组对我市开展2022年困难残疾人康复民生工程 and 残疾人精准康复服务行动绩效评价工作。

考核组听取了2022年困难残疾人康复民生工程和残疾人精准康复服务行动工作汇报,抽取舒城县残联、舒城县特殊教育学校和舒城县春蕾特殊儿童康复中心作为评价样本。根据考核要求,通过实地查看康复机构考核指标执行情况,并现场随机回访受益人康复服务情况,科学客观地开展项目评价工作。通过考核,考核组对我市开展的各项工作所取得的成效表示充分肯定。

今年以来,在市委、市政府高度重视和省残联及省直属中心的精心指导下,市残联积极谋划、多措并举、创新工作方法,同时统筹做好常态化疫情防控,不断巩固残疾人民生保障水平,提升残疾人康复服务质量,健全残疾人帮扶机制,残疾人各项康复工作稳步发展,全年工作提前超额完成。

截至目前,困难精神残疾人药费补助项目已救助14962人,打卡发放资金1496.2万元,完成率224.72%;完成残疾儿童抢救性康复训练项目1788人,完成率204.23%;残疾儿童假肢和矫形器适配219人,完成率331.82%;儿童辅助器具适配156人,完成率268.97%;残疾人精准康复服务40763人,服务率100%,辅具适配服务7150人,服务率100%,全面超额优质完成年度工作任务。

残疾人之声

关庙乡：锻造乡村振兴“头雁”队伍

本报讯(杜娟 记者 谢菊莲)近年来,金寨县关庙乡持续做好精选、细育、严管三篇文章,激发村干部队伍干事创业浓厚氛围,锻造过硬村干部队伍,为推进乡村振兴汇聚人才力量。

精挑细选,结构优化拓渠道。突出政治标准,全面落实村干部组织部门备案管理及村党组织书记和村委会主任“一肩挑”制度,注重从本村致富能手、大学毕业生、退役军人选拔培养村“两委”班子和村级后备干部,建立现任村“两委”干部、村后备干部、村级在外优秀人才等台账共计102人。全乡6个村“三个一”队伍

达标率100%,一村一名大学生持续推进,实现年龄、学历“一降一升”目标,村“两委”班子总体素质得到提升,结构配备更加优化。

细心培育,注重实效提能力。按照“缺什么、补什么、用什么、学什么”的思路,整合现有资源,远程教育“牵”、带出去“看”、开展活动“引”,对村干部开展政策理论、疫情防控、党的建设等学习。强化党建引领作用,把党建与业务工作紧紧结合在一起,实现两手抓两不误。今年以来,通过开展村干部“激浊扬清”专项行动,全体村干部目前已培训60余人,解决群

众矛盾纠纷58余件,帮助解决就业265余人次,全面提高了村干部在基层党建、乡村振兴、基层治理等方面的能力。

严格管理,责任落实提活力。建立村“两委”成员任职部门联审、公示公开机制,对全乡现任村“两委”成员任职资格进行联审,加强对“一肩挑”后村干部权力的监督约束,常态化开展谈心谈话机制,通过逐村走访、逐人谈心,及时了解掌握村级干部思想工作动态。将村干部绩效奖励与村集体经济发展挂钩,切实激发村干部在基层一线干事创业的工作热情。



11月24日,金寨县梅山镇政府会议室里摄影赛评片现场,评委们正在紧张有序地审看参赛作品。

该镇关工委、文化站牵头举办《开展革命传统教育 传承红色基因》摄影赛,历时2个月从300多件由全镇中小学报送的参赛作品中分别评选出小学、初中各一、二、三等奖。

张光照 张再贵 文/图



11月23日上午,叶集区姚李镇政府大院内暖意融融。姚李商会会长姚生友、党支部书记管乃东带着商会会员们的一片爱心,将1.8万元捐款送到姚李镇道年30岁的居民陈曦手中。

今年10月7日,因家中厨房燃气泄露引起爆炸,导致陈曦全身烧伤面积达60%。后期需要多次植皮手术、抗感染,治疗费用约需近百万元。事故发生后,得到亲朋好友和社会爱心人士的关注,截至目前,通过水滴筹、亲友捐助和社会爱心人士爱心奉献已达7万余元。

程度厚 文/图

诸佛庵镇：老旧菜市换新颜

霍山讯(雷威)“现在的菜市场比起以往那是好多了,各项设施得到了改善,环境更加优美,出入这里感觉更舒心……”近日,霍山县诸佛庵集镇个体户吴启贵笑着说道。

诸佛庵镇菜市场地处集镇繁华地带,老菜市场始建于上世纪八十年代末,一到下雨季节污水夹杂着

烂菜叶随处可见,空气中弥漫着恶臭味。“以前这个菜市场一到下雨就没法进来,卖菜的卖不动,买菜的不好进……”菜市场管理人员程朴宏说。

2022年,诸佛庵镇启动暖心行动,投入约130万将原来的菜市场进行升级改造。该工程于10月份开

工建设,建有一个高约6.5米、占地约650平方米的钢结构大棚,拥有摊位24个、仓储房15间,排水、公厕、灯光等配套设施俱全。目前,菜市场已正式投入使用,由俊卿社区代管理,划区内肉类、禽蛋类、水产类、蔬菜类等划区分类,卫生保洁增加清扫次数。

斑竹园镇：合力推进落实田长制

金寨讯(王绍政 吴继利)近年来,金寨县斑竹园镇在党建引领下全面加强网格化管理,多方联动形成合力,扎实推进落实田长制。

充分利用新闻媒体、网络平台、广播、会议等,宣传习近平总书记生态文明思想以及关于耕地保护重要指示批示,广泛宣传耕地保护政策,增强各级各有关部门和广大群众耕地保护意识,营造全民参与耕地保护的浓厚氛围。

严格实行网格化监管。按行政区划划分为“两级网格”,做到一环扣一环,环环相接,压实责任。“镇包村”“村包组”,加强耕地保护动态巡查工

作,对乱占耕地建房、“大棚房”以及耕地“非农化”“非粮化”等违法行为立即制止,协助依法查处、整改。强化源头管理,早发现、早制止、早报告,努力将违法违规占用耕地问题消除在萌芽状态。

建立联动监管模式。组合力量,各司其职,形成全覆盖无死角的耕地保护机制。镇自然资源规划和规划管理服务中心配合制定实施耕地保护补偿激励及资金管理,强化耕地保护监督检查管理。镇农业农村管理服务中心负责高标准农田建设、管护和利用,提升耕地质量;防止耕地“非粮化”,

稳定粮食生产;落实实施农业用地长效监管机制,严防“大棚房”问题反弹。镇水利工作站组织开展灌排工程建设与改造,指导水利工程项目集约节约用地。司法所加强耕地保护法治宣传,促进耕地保护法治建设,公安派出所依法调查涉嫌违法占用破坏耕地刑事案件,打击涉地违法犯罪行为2起。镇综合行政执法大队依法查处向农田排放含量超标的有毒有害物质违法行为3起。

为管理,内部肉类、禽蛋类、水产类、蔬菜类等划区分类,卫生保洁增加清扫次数。

怀念父亲

高红卫

益。

父亲一生行医,医术如何,当年病人自有口碑。但他的医德留给我的记忆一直是那么清晰。他曾告诉我:他在梅河镇刚挂牌行医时,别人只知道他是高二先生、高三先生的医生,却不知道他医术怎么样,病人时多时少。有一天,一对夫妇抱着生病的孩子来就诊。他望闻问切一番,就给开出了一盒西药。可那对夫妇对低廉的药价心生怀疑。没有付钱拿药,转身另觅良医。街上另一家的医生一番说辞,病家高兴地掏钱买药。当他们从我父亲门前走过时,我父亲出门拦住了他们。不知是好奇,还是好学,他问病他们能不能把刚买的药给他看看?小孩父亲小心翼翼地将药慢慢好了,放学后路过他家门口,又能看到他忙碌的身影。

现在想想,当年他放弃高专的财会学业,确实是个明智之举!

我是个眼明心亮的人,让父亲的医德风范在我心中定格。我家所在的码头街道有一家水锅炉子,姓张。老夫妇俩和我们的家婆奶年纪相仿,我们叫张大爹、张大妈。一块块编号门板打开,是一间深深的热水房。进门一口硕大无比的水缸,房子中间靠西是一个长长的炉灶,两大一小三口铁锅一字排开。烧的多是粗糠和锯渣。张大爹炉口蹲下,炉火映红胸膛。后来不幸得了一种热射病,听说很危险。那一段时间,父亲晚上下班后总是先去他家。一次家里来了客人,曾祖母让我去水锅炉子看看,父亲果然在那。张大爷慢慢好了,放学后路过他家门口,又能看到他忙碌的身影。

一天放学,我看到我家大门上挂着一块大猪肉,那么多呀,只能在食品公

的案板上看见。我好奇地问曾祖母:“哪来的?能让我们吃吗?”曾祖母摇了摇头:“水锅炉子张家送来的,拦都拦不住,放下人就走了!”卤着吃,煮着吃,炖着吃,放个石头烧着都好吃。口水快流出来了……听到铃声,我知道是父亲回来了。我把得知原委,马上把肉拿下放在自行车后座上,让我在后面扶着,去了张大爹家。那天,父亲好说歹说才让他们收回了那块肉。回家的路上,父亲什么话也没有说,只是我那沾满猪油的双手不知所措。

我听到过很多人后来对我说:无论是刮风下雨,无论是天寒地冻,深更半夜有人生病,特别是那些年纪大的老病号,我父亲是随喊随到,从无怨言。年幼的我们是不大能听到有人月下敲门声的,但走在街上常常有人指着我们说:这是高先生的孩子。我们能读懂那些目光。

我父高姓,名讳本勤,舒城九井人。曾祖母说:“本勤学医很勤奋,是个做医生的料子。”以勤为本,是他的写照。时常看见他伫立在那满满一架的医学书刊前,聚精会神。我也曾看过他的笔记,那英文、拉丁文一直让我自惭形秽。他的旧体诗写得很好,常与亲朋好友咏诗和答,传为佳话。父亲永远活在我们的记忆之中,依然那样神采奕奕、亲切和蔼,给人温暖和希望。

冬来腊菜香

李成林

小雪过后,又到了腌制咸菜的时节。走在乡村道路上,时不时看到一串串晾晒的腊菜,及腊菜散发出的特有香味。

我们这一代人,是吃咸菜长大的,对咸菜有着特殊的感情。在那个物质匮乏的时代,咸菜是庄稼人的主菜。那时候没有冰箱,没有反季节蔬菜,在冬天除了吃白菜萝卜,最开胃下饭的就是咸菜。中国各地的咸菜各有特点,互不雷同。北京的水疙瘩、天津的津冬菜、保定的小不老。鲁迅《风波》里写的蒸得乌黑的干菜很诱人,想必也就是咸菜。

“白米干饭老咸菜”,就是庄稼人最好的生活了。腊菜的学名叫雪里蕻。它是芥菜的变种,腌制后被人们称作咸菜。这种蔬菜的叶子有深裂,叶子边缘皱缩,腌制后味道咸鲜可口,种植方法和制作方法都比较简单,而且它生长快,产量高,偶尔窜进菜园里的家禽也不吃雪里蕻的叶子。

我腌制的咸菜不咸不淡,不酸不臭,很受人喜爱。其实,腌制咸菜没有什么技术含量,是过去多少年来家家户户都很熟练的家常技艺,讲究的是细心和用心。我腌菜的一招一式,都是由母亲传承而来的。

小雪过后,母亲先把菜园里的雪里蕻连根铲掉,在地里经过半天的晾晒,它的茎叶都软了下来,然后用竹筐挑到池塘边,一棵一棵地清洗。洗菜既是体力活,也是技术活。要把每片菜叶特别是每一根菜茎根部的泥沙洗净,不但需要体力,更需要耐心。然后把洗干净菜的一棵一棵倒挂在绳子上晾晒。晾晒也要把握好标准。晒得太干,腌制好的腊菜吃不动;晒得太湿,腌制的腊菜容易腐烂。这些看似简单的生活技能,都需要长期的摸索尝试。

晒好后的腊菜放在竹筐里,用菜刀切成段状。要切得长短一致,既不能太长,也不能太短,然后用食盐拌匀,揉搓。如果想让将来的咸菜更有味道,也可以放一些生姜末等调料,但千万不能多放,以免咸菜“走味”。拌好后的腊菜就开始装坛,而且要装一层,捣一层。母亲习惯用家里的捶捣腊菜,一坛子腊菜装满了,通常会有很多的腊菜水溢出,用搪瓷缸把菜水逼尽,最后用一块圆石头压住。这样,一坛子咸菜就腌制完成了。

腌制后的咸菜,一个月后就可以食用了。咸菜虽然不是什么名贵的菜肴,却是家常菜主菜,在餐桌上有着不可替代的地位。时至今日,大鱼大肉之后,人们依然没有忘记,只不过,它变成了“外婆菜”或“奶奶菜”。这样的称呼,含着回忆与传承的深意,也洋溢着浓浓的家和亲情的气息,一如咸菜一样,有着别样的芬芳。

六安东部,合肥“枕边”,有一处威尼斯式的风情小镇:悠然蓝溪。镇上有一个好去处:徽音楼。楼不高,三两层,叫阁更妥洽。青砖灰瓦白墙。小院石径木廊。一派徽式风貌。然栖于寿湖湖滨。冬天,白雪皑皑之时,她像身披蓑衣独钓寒江的柳宗元。春天,桃红柳绿,她像婀娜娇媚的李清照凭栏闲愁。夏天,烟雨水汽,正宜苏东坡登楼,吟诵她“欲把寿湖比西子”的绝世名篇。秋天,不用说应该交给李白。稻熟酒热,将进酒,登斯楼,念天地之悠悠,举一杯而吞古今。

梦回徽音楼

文济齐

功利攘攘,斤斤不息,我们应该放下负重歇息一下疲惫的肩膀。

这是你灵魂的驿站,这是你人生的充电桩,这也是你疗伤的养心斋。

现在的社会太过功利,太过浮躁,太过喧闹,缺少浪漫,缺少清纯和优雅,缺少闲情逸致。而生活不应如此,就像文学,我们要有李绅的“锄禾日当午,汗滴禾下土”,也要有李白的豪放,李商隐的隐逸。就像绘画,既要有写实,也要有抽象。当下人的生活,一切都变成了仿宋字,明白直接,简单无味,丢失了生活的书法韵味和艺术,甚至失去了品味生活的功能,变成了功利的机器。

朋友,请到徽音楼“现身”吧,恢复你的原形,变回你的真身,找回你的灵魂,过一过真人的日子,超越世俗,抽象一回,浪漫一下,飘逸一番,梦回一场,打赏一下自己的人生。

头道巷和二道巷

方光胜

头道巷、二道巷和三道巷是连接文盛街和黄大街东西走向巷道,六安人并不陌生。五十年代中期我出生在二道巷东口惠民巷,我家与“万济会”仅一墙之隔,南面毗邻“裕民烟厂”。听老人们讲,解放前万济会是丢弃婴儿的地方,那时候家家都不富裕,养不起多生的孩子,于是就将孩子的生辰八字写好放在婴儿襁褓里,趁天不亮将婴儿丢在万济会门外,任人领养。

从我家出门向东100多米右拐便是南门广场,直行往下是五牌楼菜市场。当时南门广场西边有四排营房,住着一个骑兵连,每天早晚两次当兵的骑着马围绕广场转圈进行训练。我们小孩子经常去捡拾换掉的马掌铁,拿来卖钱。令我记忆犹新的是一年冬天,一夜大雪,早晨起来开门时,三匹膘肥体壮身高超过房沿的高头大马正堵着家门,吓得我赶紧把门上关上,用铁锹顶上门,生怕它们闯进来,不一

会儿有几个当兵的找来将它们牵走了,可能是马匹受到惊吓挣脱缰绳跑了出来,或许是因为茫茫大雪迷路所致。

广场南边便是老城河,虽然称河,但水面并不宽,只有二十来米,最深也不过两米,那是我儿时洗衣、洗菜、初学游泳的地方。出门向西走20多米便是文盛街,对面就是六安地区供销社,右边是韩家开的水锅炉,一年到头我们都到此处冲开水,一角钱7瓶。二道巷有一盏路灯,每到晚上这里就是我们小伙伴们玩耍的好去处。当炎热的夏天到来,六安食品厂(二道巷中间)开始生产香蕉冰棒,三分钱一支,晚上乘凉时大人给个一、二毛钱,我便拿着大瓷缸子高兴地向南去买几支冰棒回来。顺着文盛街往前走就是裕民烟厂,1964年在国民经济调整中,该厂合并到合肥建新烟厂。二道巷西口对面有所学校“南

夕阳佳苑

本栏责任编辑:谢菊莲 E-mail:46743672@qq.com