

我省多举措保障困难群众基本生活

为低保对象、特困人员增发一次性生活补贴,加大对未参保失业人员等困难群众临时救助力度

N 据福建日报

为切实保障好困难群众基本生活,省民政厅、财政厅日前联合下发通知,要求切实落实社会救助标准动态调整机制,2022 年底前,低保标准占最低工资标准的平均比例达到 44% 以上,特困供养标准按规定作相应调整。为低保对象、特困人员增发一次性生活补贴,具体发放标准由各地结合实际确定,原则上应于 9 月底前发放到位。受疫情影响严重地区可为临时生

活困难群众发放一次性临时救助金。对因家庭成员就业导致收入超过低保标准的救助对象家庭,延保 6 个月。同时,加大对未参保失业人员等困难群众临时救助力度。

各地民政部门要深入开展困难群众“漏保”“漏救”点题整治巩固提升,加大对困难群体摸排、巡访探访力度,全面了解辖区内受疫情影响困难群众生活状况,做到早发现、早介入、早救助。完善低收入人口动态监测信息平台,

汇聚各部门数据信息,通过数据交叉比对,对低收入人口进行常态监测、快速预警,对发现的困难群众及时干预、精准救助、综合帮扶。

鉴于当前疫情多发的情况,各地要综合考虑疫情可能对困难群众造成的影响,提前制定疫情防控期间困难群众救助工作应急预案,结合实际明确临时遇困、滞留人员申请临时救助的具体情形、救助标准和救助时限、救助方式,由急难发生地直接实施临时救

助。全面落实“先行救助”“分级审批”等政策规定,适度提高中高风险区域乡镇(街道)备用金下拨额度和审批额度,疫情严重的地区可由社区(村)直接实施临时救助。

通知要求,深入开展社会救助领域群众身边腐败和作风问题综合治理,严肃查处虚报冒领、截留私分、贪污侵占救助资金以及“关系保”“人情保”吃拿卡要等违规违纪行为,守护好困难群众的每一笔“救助款”、每一分“保命钱”。

北二通道北岭隧道 10月中旬全面贯通

海都讯(记者 陈晋) 8月26日,记者从晋安区政府获悉,继右线提前1个月实现贯通后,8月24日,北二通道(晋安段)重要控制性工程北岭隧道左线两标段分界面顺利贯通,比原计划提前25天。

北岭隧道为双向6车道(单洞3车道),隧道全长7.95公里、竖井长351米,二者均为福建在建及建成的

双向六车道普通公路隧道长度第一。其中右线长7983米(8月4日已贯通),左线长7915米,分为A1标段(3785米)和A2标段(4130米)。截至目前,北岭隧道左线进口左导坑开挖剩余65.7米,将于10月中旬实现全面贯通。下一步,施工单位将加快推进洞口施工、机电安装、路面铺设等任务。

坐地铁游长乐 品味地道美食

记者探访长乐美食集中地金峰镇

N 海都记者 林涓 梁展豪 文/图

长乐不光有美丽的大海、蔚蓝的天空,还有令人垂涎欲滴的特色美食。福州地铁6号线将方便市民前往长乐游玩。长乐区烹饪协会总顾问陈道如告诉记者,“金峰镇是长乐著名的‘地道美食集中地’,长乐有百分之六十的乡厨都是从金峰镇走出去的。”26日,记者与陈道如一同走进金峰镇“逛吃逛吃”。



月半糍里的黑豆泥

月半糍

金峰镇振兴路403号是沟头福清哥锅边店,陈道如向记者推荐了一款极具长乐地方特色的小吃——月半糍。月半糍有着福州米斋的外形,一个方形的绿叶上放着一团白色的“米球”。一口咬下,表皮Q弹又劲道,内陷黑豆泥软糯有嚼劲,与店中的锅边搭配,具有很强的饱腹感。

陈道如说,月半糍内陷的黑豆需要先化为豆泥再清蒸。外皮则需要将糯米和普通白米磨成浆,再制成面皮。最后,把馅包进去后还要在煮好的白米中“翻滚”一圈,才能放在绿叶上开始蒸。

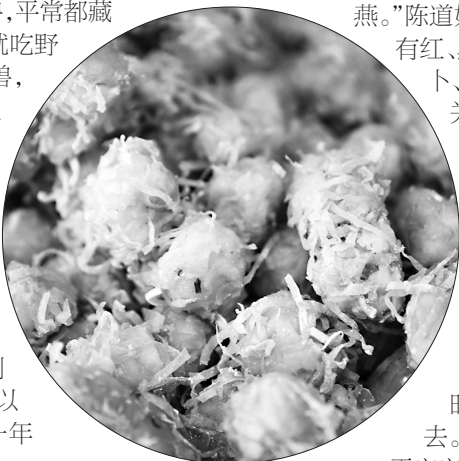
关于月半糍的来历,陈道如说,长乐地区每到农历七月份,每家每户都会制作月半糍供奉先祖。

“以前有一个说法:一个糍相当于一筐米,月半糍包含我们希望亲人能够吃饱的一份敬意。”

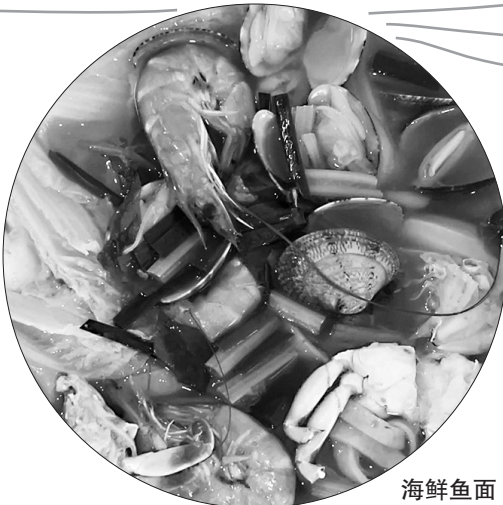
白糖粿

在金峰镇菜市场里,许多小摊上都摆放着可以制作成白糖粿的年糕。陈道如说,长乐人制作出的白糖粿外酥内糯,“先将年糕切条,沾上地瓜粉,油炸至金黄。再将白砂糖、猪油调成汁水,淋在炸好的年糕上,最后撒上红梅舌、葱末作为点缀,便是白糖粿。”

“我小时候,母亲在过年时都会做白糖粿。”他介绍说,传说有一种怪兽,平常都藏在深山野林里,肚子饿了就吃野兽,严冬的时候找不到野兽,它就来到村子里抓人。“人为了避免被伤害,就用糯米做成条,放在门外,严冬的时候让怪兽吃这个充饥,吃饱了它就回山里去了。”据说,想出这个办法的人姓高,为了纪念他,人们把“高”和年字联合起来,变成了年糕,“传到现在,意思是希望过年了以后,一年比一年高,生活一年比一年富裕。”



未煮熟的三鲜燕



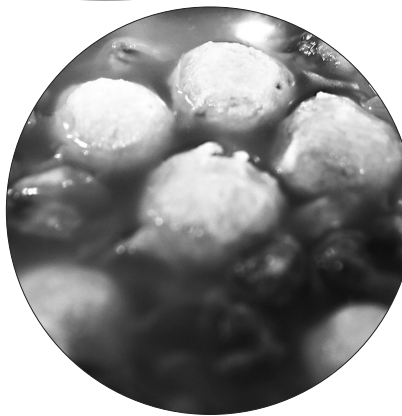
海鲜鱼面

鱼丸、三鲜燕

胪东三路520号是当地有名的赖水湾鱼丸店。“店里所有的鱼丸皮都是手工捶打的,一般都要捶打半小时以上,才能把鱼肉捶得足够劲道。”赖水湾鱼丸店的老板刘秀芳称,都是亲自到码头上采买食材,“新鲜的鱼做出来的味道是不一样的,能吃出来。”

“这正是赖水湾鱼丸店众口皆碑的原因。”陈道如说,赖水湾鱼丸店的鱼丸使用新鲜的鳗鱼或马鲛鱼剥茸,再加少许淀粉搅拌均匀,比普通的鱼丸更为Q弹。打在地上,甚至还能回弹起来。

赖水湾鱼丸店还有用鱼肉制作的三鲜燕、鱼凸等小吃。“三鲜燕是长乐的太平燕。”陈道如说,三鲜燕又名三仙燕,共有红、黑、白三种颜色,分别是胡萝卜、发菜、燕皮丝。其中,红色为关羽、白色为刘备、黑色为张飞。“这三个人打天下,为百姓求太平。古时,老百姓最大的愿望就是没有战乱。”此外,这道菜里还加有鸭蛋,福州话叫“压浪”,寓意把海浪压下去,“以前没有天气预报,百姓不知道台风海浪什么时候来,人们希望把浪压下去。这道菜里就藏着人们对平平安安的期盼。”



马鲛鱼丸与肉燕

鱼面、肉燕

胪东路29号梅花风光鱼丸店里的鱼面,是令陈道如久久不能忘怀的美味,“每次经过这家店,都会被鱼面香味吸引。”陈道如说,鱼面的取材也是鱼浆。将搅拌好的鱼浆用擀面杖碾平,入锅蒸熟,再展开晾干,然后切成丝状,就是成品鱼面。长乐人制作鱼面时,还会放上花蛤、螃蟹、白菜等,成就一场奇妙的味道之旅。

这家店的肉燕也备受欢迎。“我制作这些小吃已经二十多年了,儿子也在学习。肉燕皮都是手工打制,猪肉必选后腿精肉,也是手工打制。”梅花风光鱼丸店老板王宜光介绍。

记者看到,每一张肉燕皮都薄如白纸。蒸熟的肉燕皮吃起来口感软嫩,韧而有劲,有股肉香,爽口无比。