

留在宁波过大年

居住区、医务室、食堂等一应俱全

蛟川街道为建筑工人建“留镇驿站”

本报讯(记者沈孙晖 通讯员王马飞 李洁)回锅肉、酸菜鱼、宫保鸡丁、毛血旺……2月9日晚,镇海蛟川街道“留镇驿站”食堂内欢声笑语,热气腾腾的年夜饭,为留镇过年的建筑工人定格了温馨时刻。

“感谢政府不仅给我们安排了住处,还让我们这个年过得如此有意义,这顿年夜饭吃得非常暖心。”四川籍工人刘仙仙乐呵呵地说。

作为镇海工业重镇的蛟川街道,正值“大拆迁、大提升、大改造”的关键期,工地众多,外来建筑工人云集。今年春节,不少工人响应号召,留在镇海过年。

“我们在做好疫情防控的基础上,采取统一规划、重点布局,于春节前在原四方小区闲置土地上,建成集聚房小区——‘留镇驿站’,让留在镇海的外来建筑工人安心过年。”蛟川街道相关负责人说。

据了解,“留镇驿站”总面积5000多平方米,可同时容纳2000人入住。片区内配套设施齐备,拥有居住区、办公区、医务室、停车场、棋牌室、食堂等7个功能区,食宿娱乐“一条龙”服务,可满足住户大部分生活需求,目前已有200多人入住。



外来建筑工人在驿站食堂吃年夜饭。

(李洁 沈孙晖 摄)

“有空调、有浴室,食堂春节期间一日三餐供应,过年的生活不用愁。”炼化工地的四川籍泥水工李明高兴地说。

就地过年,在保障外来建筑工人吃住不愁外,疫情防控也不

能松懈。“春节期间,驿站实施严格管理,入口处设立门岗,保安24小时值班,对于进入车辆进行登记,入住人员实行刷脸通行。食堂用餐前,所有人员必须佩戴口罩,进行

测温、消毒。”蛟川街道相关负责人介绍,目前驿站已开始准备过年物资,除夕夜会安排员工包饺子、看春晚,录制视频向家人报平安、送祝福,让大家在镇海过一个特殊又有意义的春节。

留甬过年,光影相伴

我市多家电影院推出惠民观影活动

本报讯(记者林旻 通讯员徐华 方璐)和家人一起观看春节档电影,是不少人在春节假期的娱乐选择。2月12日正月初一,《唐人街探案3》等7部大片将同时上映。为了让大家感受到更多留甬过年的温暖,我市多家电影院推出系列惠民举措。

记者了解到,春节期间,市电影有限责任公司旗下的宁波影都连锁影院将开展“留甬不孤单”除夕免费专场,“宁波汤圆”送给留甬过年的你”等活动,为就地过年

的朋友提供免费观影及共享宁波年味的活动。非宁波籍观众凭身份证,2月11日(大年三十)当天至宁波影都连锁影院7店可享受“留甬过年公益专场”免费观影(可携家属一名,额满为止),同时凭春节档影片预售凭证至购票影城,更有限量“王升大汤圆”免费领取(每人一袋,领完为止)。

2月16日至20日(正月初五至初九),宁波影都请留甬新宁波人免费看春节大片,将推出留甬“影”新年公益专场,提供

500个免费观影名额。观影时间为每日上午9:30,观影影院为宁波影都东门口店和天伦店,非宁波籍观众可拨打东门口店热线87348102/天伦店热线27702828参与免费观影报名,报名时间截至今日17:00。

除了宁波本土电影企业外,甬城其他院线也纷纷推出相关惠民举措,如博纳影城旗下5家影院开展“留甬过年免费观影”活动,为非宁波籍观众开展《刺杀小说家》专场观影活动;万达影城将推出票价系列优惠活动,最低仅需19.9元;

大地、耀莱、横店、时代、UME等影城也在春节期间推出储值优惠等活动。

值得一提的是,今年春节,宁波多地将开展“留甬过年 光影相伴”2021年春节电影进农村、进企业等多种形式的主题活动。宁波市新农村数字电影院线有限公司从电影数字节目中心平台精选了10部影片,如《夺冠》《李慧娘》《捍战》等,让更多优秀国产影片走到农村群众、企业留守员工身边。

40多名非姚籍学生红村过大年



孩子们学习做大糕。

(孙吉晶 朱从谷 摄)

本报讯(记者孙吉晶 通讯员朱从谷)昨天上午,在余姚梁弄镇横坎头村浙东抗日根据地旧址广场,来自安徽阜阳的万先生跟老家的母亲视频通话:“您孙子在学做大糕呢……你们放心,我们在这里过年,都挺好!”

当天,梁弄镇联手共青团余姚市委组织40多名非姚籍学生在横坎头村举行“团聚红村过大年”活动。在家长们的陪同下,孩子们参观了新时代文明实践站、浙东区委旧址,在4D影院“云游”余姚,体验横坎头反围剿射击游戏和非物质文化遗产“梁弄大糕”制作,并获赠新年礼物——“五彩梁

弄”吉祥娃娃。

在4D影院播放厅,孩子们分批进入观看短视频《大美余姚》,“云游”余姚。巍巍四明山、滔滔姚江水、滴翠龙泉山、壮阔四明湖、斑斓杉杉林、丹山赤水、浙东小九寨……孩子们被栩栩如生的画面吸引,不时发出惊叹声。

在梁弄大糕体验区,孩子们在“传承大糕”店店主黄金军的带领下学做大糕,筛粉、上模、加馅料、印字、开蒸,做得有模有样。“香,甜!”吃着自己做的大糕,孩子们的脸上洋溢着满满的成就感。

去年,我市向8万余名困难群众发放各类救助金9.8亿元

兜底保障彰显“宁波温度”

本报讯(记者王佳 通讯员梅薇)如今安稳的生活,是江北庄桥街道联群村的谢奶奶之前不敢想的。2019年下半年,老人患上癌症,医疗费已支出7万多元,向村帮扶基金寻求帮助时,工作人员第一时间进行回访核实,发现老人符合重病单人低保政策,主动为其办理了低保。

“现在有关失地农民养老保险,又有社会救助托底保障,基本生活不用愁。”在老人的收支本上,罗列了2020年享受的低保金、物价补贴、临时救助金和医疗救助金,各类救助金合计有1.8万余元。

兜底保障是全面建成小康社会的底线制度安排,我市民政部门围

绕“兜准、兜牢、兜好”,切实做好困难群众基本生活保障。2020年,我市向8万余名困难群众发放各类救助资金9.8亿元,充分彰显了“宁波温度”。

基本生活保障到位。根据低保标准、特困供养标准的“年自然增长动态调整机制”,2020年我市分别调整了全市特困供养对象基本生活保障标准和全市最低生活保障标准。调整后的低保标准人均每月937元;最低一档年低保标准突破万元大关,为10104元;调整后的特困供养标准人均达到每月1663元,较2019年提高7.1%。

物价补贴暖心到位。作为浙江省唯一价格临时补贴与当地食

品价格指数挂钩联动的城市,2020年我市9次启动价格临时补贴机制,向全市困难群众发放价格补贴1.78亿元,平均每人每月标准为180.1元,为全国平均标准60元的3倍、省平均标准90元的2倍,价格临时补贴发放标准和发放总金额位居全省第一、全国领先。

新冠肺炎疫情防控期间,我市低保申请审核快,救助资金发放快,临时救助落实快,在册对象退出快,确保困难群众基本生活稳定。针对孤寡高龄老人、残疾人、困境儿童等特殊困难群体,市民政局提出“六个必访”,加强关爱探访,筑牢安全底线。

同时,为减少疫情对困难群众基本生活带来的影响,2020年全市为1月至6月在册低保对象按月增发一次性疫情补助金共计1587.7万元,优先为困难群众发放口罩30万只。

针对群众突发性、紧迫性、灾难性困难,我市及时开展急难救助。2020年,全市对城乡困难群众实施临时救助24261人次,支出救助资金5846.3万元,占全省临时救助总金额的31.5%;重大节日期间开展慰问,向全市近10万户困难群众发放一次性节日生活补助金1.32亿元。2020年12月以来,全市已向3809名困难群众发放御寒物资6564件。

“我们的日子越来越红火”

——回访黔西南州脱贫户谭化爱

新春走基层
甬黔延连连看

编者按

每逢佳节倍思亲。2020年6月,宁波日报与黔西南日报、延边日报共同策划实施“摆脱贫困 携手小康”联合采访活动。三地融媒体记者组成联合采访小组,与建档立卡贫困户同吃同住同生产,开展蹲点式采访,此后在报网端同步推出大型融媒体报道。大半年过去了,我们曾经造访过的贫困户都已脱贫,他们的日子过得怎么样?年货买了没有?有什么新年愿望?连日来,记者通过线下走访和视频连线,再次倾听他们的脱贫故事。

记者 张 燕
黔西南日报记者 赵漫漫
通讯员 李志摇

我们再次来到贵州省黔西南州普安地瓜镇屯上村。半年多不见,谭化爱长胖了点,她的丈夫抽着烟,神情更悠闲了。“日子越过越好啦!”两口子一边忙着家里日常,一边为即将到来的新春做准备。

让谭化爱最开心的是,今年两个在外地打工的儿子都回来了。“这是全自动的洗衣机,新式的。”谭化爱平时见人不大爱说话,但一说起这台洗衣机,就滔滔不绝,

因为这是大儿子回家时送给她的过年礼物。而小儿子则为她带来了新款羊绒大衣,昨天她试穿了一下,特别暖和,“衣服还是毛领的哩!”

20多年前,谭化爱的丈夫遇到煤洞坍塌,被压断了一条腿。那时候,两个孩子均不满5岁。2018年春夏时节,宁波驻黔西南扶贫工作队带来一个消息:浙江安吉县黄杜村20名党员给习近平总书记写信,汇报村里种植白茶致富的情况,提出愿意捐赠茶苗帮助贫困地区脱贫。经过宁波工作队牵线搭桥,600万株白茶幼苗落户普安县,地瓜镇是最大的受益区域,这里种植了1500亩茶苗。谭化爱将家里的9亩薄地“腾”给政府,由政府统一开荒、建设、管养茶园,谭化爱则在茶园打工,有了稳定收入。2019年,两个儿子也外出务工,丈夫养着两头牛,有时候也帮茶园运点肥料。那年,他们用积蓄把房子修葺了一下。

前几天,谭化爱和丈夫去了趟镇里的集市,买来过年的菜、水果,还有春联。谭化爱的丈夫刘礼付说,家里还杀了头猪,一部分肉腌起来风干,可以吃上好几天。

一年多前盖起来的新房子,家具还没买。谭化爱夫妇有个想法:等娶儿媳时再买套全新的家具。“到时,再来咱家玩哦!”刘礼付向记者发出邀请,谭化爱在一旁笑了。



扫码看视频



说起大儿子送的洗衣机,谭化爱顿时变得很健谈。(李志摇 摄)

年年有“鱼”
晒出来的郭巨年味儿

新春走基层
这里是宁波

通讯员 张琦琦 记者 黄合

春节将至,在北仑郭巨,家家户户的窗户下、屋檐下,或多或少会挂着几条鱼鲞。

靠海吃海,一盘鱼鲞,是其乐融融和美生活,是朴素真挚的美好向往,更是山海郭巨的真实味道。

50岁的贺群英将东海金鲞洗净,抹上外峙海盐,一根根晾在特制的杆子上。将新鲜的海味制作成各类鱼鲞,不仅是贺群英一家的营生方式,更是她津津乐道的拿手绝活。

“制作鱼鲞最重要的就是材料,做鲞筒一定要用肉质细腻的东海金鲞,撒上外峙岛的野生海盐,

在西风里晾十几个小时……”贺群英说。

从开渔一直到农历新年,天气晴好的西风天,是贺群英不能错过的晒鲞佳期。新鲜的海鲞六分靠晒、两分靠晾,八分的干度,恰到好处。

漫长的晒鲞季,风带鱼、乌贼、虾干、黄鱼、沙鳗,各类鱼鲞轮番上阵,新鲜的海味、天然的海盐、腥咸的海风,酝酿出郭巨鱼鲞的独有味道。

各类手工晒制的鱼鲞,也是贺群英海鲜铺子里最走俏的商品。慕名而来的顾客在这里寻找自家食用或馈赠亲友的美味,更寻找一份老底子的郭巨味道。

一年到头,一家人围坐在一起,吃着热气腾腾的鱼鲞。那份在口腔里弥漫开来的浓浓海味,是藏在记忆深处的味道,也是腊月里最幸福的时光。



鱼鲞晾晒场景。

(张琦琦 黄合 摄)