

需求清单变“幸福账单”

临清“伊童盟”公益项目巧解妇儿服务难题

本报讯(记者 王培源)3月7日,记者从临清市了解到,近年来,面对基层女性社会组织力量薄弱、服务内容单一等现实困境,临清市积极探索,发起“伊童盟”公益合伙人项目,通过“党建引领、部门联动、社会组织参与”,走出了一条精准服务妇女儿童的新路径。其经验做法日前获评全国妇女工作改革创新优秀案例。

为确保服务质量,临清市建立了动态双向对接机制。市妇联联合各级妇联执委,深入妇女儿童家园、妇女微家等工作阵地及村居家庭,全面摸排,梳理出

庭教育、权益维护等30余条具体需求。依托“需求清单”,面向全市发布“机会清单”,广泛招募公益“合伙人”,严格评选出17家成员单位,会聚名师38位、志愿者300余名。通过建设“妇儿需求库”与“社会资源供给库”,形成了“妇儿点单—平台派单—合伙人接单—群众评单”的闭环流程,实现需求与资源的精准匹配。

在服务供给上,临清市坚持因人施策,构建多层次关爱服务体系。实施“向阳花开”家庭成长计划,组织专业志愿者团队走进家长学校,开展家庭教育指导

服务活动百余场,服务近2万人次。建立常态化服务机制,每周定时定点为社区妇女儿童提供舞蹈、绘画、心理辅导及矛盾化解等课程80余场,形成了“服务精准—群众满意”的良好口碑。针对特殊群体,开展“润荷爱心妈妈”专项关爱活动,组织巾帼志愿者、妇联执委等与留守困境儿童结成帮扶对子,累计开展主题活动20余场,捐赠物资近8万元,实现了多元服务的全覆盖。

为确保项目常态长效,临清市着力构建平台可持续运行机制。建立公益合

伙人准入、评估与激励机制,制定《家庭教育服务规范手册》,依托家庭图书馆、妇女儿童家园等阵地,构建“学校+家庭+社区”协同网络。同时,将“伊童盟”打造为助力女性社会组织成长的发展平台,目前已培育出成长型社会组织6个,多个专业团队在平台带动下实现从单一服务到多元发展的转变,形成“妇联引导+专业机构执行+社会力量反哺”的共生网络。此外,平台还通过定制化培训、多元化教学,不断提升成员服务能力,充分挖掘女性社会潜力。



3月5日,市公安局交管支队城区直属大队交警走进北顺小学,为同学们带来一堂生动实用的“交通安全开学第一课”。活动中,交警结合学生日常出行特点,围绕交通安全基础知识、汽车盲区识别与防范以及典型事故案例,进行深入浅出的讲解,帮助同学们识别交通风险、掌握避险技巧。
本报记者 许腾 本报通讯员 林明秀 摄

本报讯(刘庆功 兰菲)3月8日,聊城市乳腺健康守护行动暨国际乳腺卓越中心创建启动活动在阿尔卡迪亚国际温泉酒店启幕。

活动特邀国内外乳腺领域权威专家齐聚聊城,带来前沿的见解与实践经验分享:美国乳腺中心联盟主席考夫曼分享了《美国乳腺卓越中心建设经验》;美国奥洛瑞医疗集团总裁何淑圭介绍了“中美乳腺卓越中心国际合作项目”相关情况;世界卫生组织乳腺癌全球倡议的发起人安德森通过线上方式解读《WHO城市级乳腺癌防治倡议》。

随后,国内专家也分别进行发言。中国癌症基金会第九届理事会理事长、国家癌症中心副主任、中国医学科学院肿瘤医院副院长高树庚介绍了中国癌症基金会在癌症防治中的作用;山东大学齐鲁第二医院副院长、泰山学者特聘专家余之刚,讲述了《乳腺癌筛查大模型构建及应用实践》。

启动仪式上,聊城市人民医院与自贡市第一人民医院签署《国际乳腺卓越中心协同创建合作协议》,为后续国际合作的落地生根奠定基础。

聊城启动乳腺健康守护行动

百年蜜三刀 五代守甜香

——探访广平传统糕点制作技艺

本报记者 刘晓伟

在鲁西地区,一种色泽油亮如蜜、入口绵软香甜的传统糕点——蜜三刀,承载着无数人关于春节的温暖记忆。春节已过,但这份传承百年的甜蜜滋味,依然在东昌府区广平镇的一间老店里静静延续。3月8日,记者走进东昌府区广平镇,探访这项被列入东昌府区区级非物质文化遗产名录的“广平传统糕点制作技艺”。

推开店门,浓郁的麦芽糖甜香扑面而来。操作间里,广平传统糕点制作技艺传承人纪衍振与工人正有条不紊地忙碌着。在他们手中,寻常的面粉与清甜

的麦芽糖,经过和面、擀皮、切坯、炸制、挂浆等多道传统工序,蜕变为一块块红润油亮、令人垂涎的蜜三刀。这道点心,是本地许多家庭逢年过节不可或缺的传统美味。

“我是辍学后跟着父亲学的,那时我才八九岁,如今自己独立做这行已经十年了。”纪衍振回忆道,“一开始全靠手工和面、揉面、擀皮、切坯,后来逐渐引入了和面机、蜜三刀成型机等半自动化设备,效率比以前提高了两倍,但核心工艺和传统风味一直没变。”

从纪衍振的祖辈算起,这门手艺已延续百年。作为第五代传人,他在严格遵循古法工艺的基础上,对部分

生产环节进行了现代化改良,既保留了蜜三刀醇厚的传统风味,又使其口感更符合现代人的喜好。他制作的蜜三刀清香可口、酥而不腻,掰开后内里空透,深受顾客喜爱。“很多客人说,吃起来不油腻,能尝到小时候的味道。”纪衍振笑着说。

2025年,广平传统糕点制作技艺被列入东昌府区区级非物质文化遗产名录。纪衍振手中的蜜三刀,早已不仅是一道糕点,更成为承载地方文化与民俗记忆的符号。如今,除了蜜三刀,店里的桂花糕、雪花饼、糖酥棍等传统糕点也广受好评。

春节前后是糕点销售的传统旺季,

店内订单量大幅攀升。纪衍振和工人们每天都在紧锣密鼓地赶制,春节期间日产蜜三刀约2000公斤。“我们的蜜三刀一年四季都在生产,但春节前后最忙。不少本地顾客专门开车来买,我们也有固定的代理商,效益一年比一年好。”纪衍振笑着告诉记者,言语间透着忙碌的充实和收获的喜悦。

一块块浸润着甜蜜与匠心的蜜三刀,从广平镇出发,送达千家万户。这丝丝甜意中,融合着童年的欢笑、家人的团圆,以及那代代相传、永不褪色的人间烟火气。在传统与现代的交织中,百年技艺正焕发新的生机,继续甜蜜着更多人的春节记忆。