

服务民生 赋能发展 萧山人社全方位推进数字化改革

民之所望,施政所向。聚焦企业群众最关切、人社服务最吃劲处,萧山区人力社保局全力推动数字化改革,业务全链可控、服务精准高效、治理多跨协同。

一项项数字化举措凝结出一个个“幸福密码”,这些“密码”是改革不断深化的刻度,衡量着发展变化的力度,更蕴藏着改革工作的温度。

■文/钟捷 魏乐钊

多元精准服务 搭好“企退服务关”

养老保险待遇领取资格认证是保障各类人员按时足额领取养老金的重要举措,也是维护社保基金安全的有力手段。

“每年要到社区或人社窗口现场资格认证”“举着当天的报纸拍照”……过去,为进行养老保险待遇资格认证,不少老人有过这样“既麻烦又机械”的经历。

对此,萧山人社聚焦退休人员领取养老金资格认证的痛点、难点、堵点,依托数字化改革推出“无感认证”。具体而言,是通过“大数据共享比对”对领取养老待遇人员生存状态进行动态判断,在当事人无感的情况下完成生存认证。该场景的应用将养老金领取资格认证流程由原来的“提出申请-进行验证-发放待遇”,转变为“数据比对-自动核验-发放待遇”,在当事人不知不觉中完成了资格认证。

作为企业退休人员社会化管理的职能部门,萧山人社承担着全区33万余名退休人员的管理服务工作。目前,通过“萧然企退”应用场景中的无感认证



模块,已完成全区32.68万人的待遇资格无感认证,认证率达98.6%。同时为更好服务企业退休人员,提高企退人员生活质量,“萧然企退”应用场景还开发了“养老金查询”“活动超市”“老年大学一键报名”等面向企退人员的服务场景,给企退人员带来实实在在的获得感和幸福感。

提升协同效能 护航“欠薪治理关”

保护劳动者切身利益关乎社会稳定。今年以来,区人力社保局通过“安薪护航”数智系统,用大数据手段预警欠薪事件,全流程监测欠薪事件处置,为维护劳资双方合法权益保驾护航。

据悉,“安薪护航”数智系统涵盖“预测预警”“多跨协同”“信用管理”三大模块,形成了预警案件分析、重点案件督办、疑难案件攻坚、办结案件回访等工作机制。同时,该系统纵向贯通上级部门的欠薪纠纷登记系统,横向联通公安、住建、交通等部门,并与区“一网统管”重大应用实现事件、数据实时互通,

构建起“村社化解简单案件、镇街开展案件调处、部门协同指导重大案件处置”的欠薪纠纷“分类抽层式”处置体系。

“该系统通过大数据分析,依托‘一网统管’重大应用,形成了一条欠薪事件全流程流转处置闭环管理链条。截至10月底,通过‘安薪护航’数智系统,各镇街(平台)和相关部门已协同处置各类欠薪事件7274件,占事件总量的74.35%。”区人力社保局相关负责人介绍。

新故相推,日生不滞。下阶段,萧山人社将总结数字化改革两年来的改革成果,围绕“扩中”“提低”、保障和改善民生、政务服务好办易办等重大任务,进一步迭代升级数改应用场景,开创基层人社治理现代化新格局,助力打造新时代共同富裕新标杆。

系统高速比对 把好“资金拨付关”

“您有一条新的补贴红色预警,请立即处理。”看到该系统的提示消息,电脑前的区人力社保局工作人员点开详情查看,发现市北社区出现补贴红色预警,便立即推送预警信息至宁围街道,由就业管理工作开展现场走访核查。

就业是最大的民生,就业补贴资金安全是“保就业、稳就业”的重要防线。萧山人社围绕省市数字化改革要求,以基础设施、数据资源和应用支撑等体系为底座,运用模型、算法、工具的综合集成,梳理形成人社系统52项补贴业务清单,开发人社补贴精密智控应用场景。一期项目以就业补贴为切入点,建成内控稽核设置、业务内控稽核、数据内控稽核、稽核问题处理等多个功能模块

的内控稽核基础平台,形成对关键操作和敏感数据的事中风控、事后稽核,打造全链条式资金监督闭环。

“有了这个系统,大大提高了我们基层工作人员的稽核效率,以往业务稽核需要在不同系统间来回切换核查数据,动辄就是10来天,现在系统形成77条风控规则,通过数据共享实现自动比对,大大提高了核查效率。”区就业管理服务工作人员介绍,“自上半年全区推广应用以来,实现系统自动比对核查业务150203件,最终核实疑点线索28条,追回资金16万余元。”

该场景已获批浙江省就业中心数字化改革试点项目,并于本月起在全市推广应用。

宋韵圆茶:留住老底子的炒制技艺

■文/李沅哲 凌亚红

在萧南山片,有一种茶承载着老萧山人共同的回忆。物质匮乏的年代,只要山上有茶树,家中有口大锅,就能喝上一口土茶。在不少人的记忆中,这种茶大多是家中长辈自己炒制,用可乐罐装,大家称之为炒青茶或圆茶。

今年3月,进化镇的传统圆茶制作技艺被列入第八批区级非物质文化遗产代表性项目名录。一种老底子的人情茶味被重新拾起,打开了那段尘封已久的历史岁月。

宋韵茶园世代传

丘陵连绵的进化镇,植被丰茂,高山上常年云雾缭绕,自古就有种茶的传统。“青化山头天乐龙,大峰小峰环相从。”作为进化镇四大名山中的最高山峰,青化山山脉气候温润、溪流纵横,山脚下的华锋村也是有名的茶叶村,茶村产茶品种多样,盛产乌牛早、黄叶早、龙井、白茶等茶叶品种。

作为圆茶制作技艺传承人,华锋村的王红霞自小对茶耳濡目染,生长在这样环境中,她目睹了祖辈种茶、制茶与茶相伴的点点滴滴,同时也奠定了她对进化圆茶的无限情怀。

在位于进化镇石柱头村笔峰尖,有座皇坟尖,为南宋皇帝宋理宗生母明懿夫人全氏之墓。“宋理宗唐臣孟珙,曾以王室宗藩奉命守陵,并将皇室的茶树移



栽在花溪局辅孤尖东面,供皇家守墓、祭祖时使用。这些茶树,与我们石柱头村的村民世代陪伴。”王红霞说。

即使是当下,茶叶也是被作为当地的特色农产品产业。前不久,中国地质学会公布了第二批天然富硒土地认定结果,浙江3个地块获得天然富硒土地认定,进化镇就是其一。据《科技金融时报》资料显示,进化镇分布有富硒土地3745亩,富硒率达83.3%,茶叶达到富硒标准。本次划定申报区清洁富硒土地2359亩(耕地1868亩),土壤硒主要来源于早白垩纪中酸性火山碎屑岩的风化物,土壤清洁。生产的茶叶、青梅等农产品均已通过国家绿色食品认证。

申遗保护续新篇

1961年,进化公社华锋大队开始大规模种植茶叶,这里是全镇茶叶培育和炒制

的发源地,影响和带动了全镇农民种茶制茶。据当地老一辈茶农描述,“全镇产茶的村庄都有土灶台,是一种带长长斜坡的灶台,茶农大多制作手工圆茶。”

上世纪80年代初,华锋村的茶一度盛名。由于这里炒制的圆茶具有香醇回甘的原生态风味,深受萧山当地以及周边地区大批老茶客和企业的喜爱,圆茶因此成为进化镇农民的主要经济收入之一。

随着龙井茶的市场化,传统圆茶走向没落,市场销量大幅下降,圆茶茶农经济收入严重受损。由于没有市场销路,茶农只能在明前茶采摘期过后,将茶树修剪掉。

其实,清明至谷雨前后的青叶,是做圆茶的好原料。这时候的叶张虽大,但内质丰富,经圆茶的特有工艺和土灶柴烧制作出来,兰花香馥郁持久,茶汤鲜醇醇厚,耐泡,暖胃。

这种记忆中的味道,萧山老一辈的人都爱。这样的茶涩味少、口感醇和、茶汤清醇。尽管茶品的制作工序繁复,耗时耗工,但这项传统制茶技艺不该被遗忘。千年古茶历经时间的沉淀,这是大自然的馈赠,也是历史的馈赠。

痴迷于传统工艺的王红霞,耗时两年在周边村镇走访,对圆茶的炒制技艺进行了梳理、总结,创建“宋韵圆茶”品牌,最终复原呈现了一套传统圆茶工艺的炒制流程,并由杭州萧山进化镇老忠实家庭农场申报非物质文化遗产,对该

技艺进行保护。

由于热爱茶文化,这10余年她孜孜不倦学习制茶与审评,目前为中国国际茶文化研究会会员、杭州市乡村产业技能大师、高级制茶师、高级茶艺师。

传承创新醇香留

炒青圆茶炒制一般需经过杀青、揉捻、辉锅的炒制工序。清朝开始,宋韵圆茶创始人,在此基础工艺之上,增加了复炒、复揉程序,即头道杀青、摊凉与揉捻、二道杀青、二次摊凉与揉捻、辉锅等工序,使茶品更为醇香,其成品“卷曲如螺、绿润、甘爽醇和”,温和不伤胃。

王红霞是一位80后茶人,也是家族中第4代传统圆茶制茶技艺传承人。她在回忆儿时炒茶的场景时说,“老底子炒茶没有机器,全靠人工。炒圆茶工艺繁琐,需要一个人烧柴,一个人炒茶,一个人打下手。那时一家人常常围在一起做茶,我就是烧灶的那一个。”

杀青是制圆茶工艺中的关键一步,需要通过高温杀青去除一部分水分,除去鲜叶的青草气,使其散发迷人茶香,让叶片变柔软,方便揉捻。但同时,杀青也是一个力气活儿,因为这口炒圆茶用的斜锅,一锅要炒青叶3-4斤。

回想起曾经揉捻圆茶的场景,王红霞满是回味。“一锅杀青叶手工揉捻很费时,一个人需要揉半天。通常是两个人在茶廉子两头对坐着一起揉。母亲在那头,我在这头,这种感觉蛮好的。”

炒好后的茶叶,经塑料袋包好置于一个石灰缸,半个月之后打开盖子可以闻到一股沁人心脾的兰花香,两到三个月后就可以喝了。除了传统的绿茶,“宋韵圆茶”还开发了荒野高山红茶、醇红茶等红茶品种。其中,甄选高山茶做原料,经阳光萎凋、富含花果香的二代红茶,获得萧山区优质红茶评比银奖。

遵循养生之道,宋韵圆茶进一步推出了桂花红茶。杭州萧山进化镇老忠实家庭农场甄选5A级桂花,以三四月的高山茶为红茶原料,以合理的配比、传统石灰缸窰制形成。

宋韵千年,悠悠茶香。一杯古茶,留住的是山中的灵性,抚慰的是乡土茶味的温情。无论一枚青叶以何种制作方式与试茶人相遇,它始终是质朴自然的化身,透着平和宁静,在清风明月间传递时光沉淀中的烟火清欢。



萧山区茶文化研究会 主办

公益广告



说文明话 办文明事 做文明人 建文明城