

“慢生长”一夏的本地菜出产加快 本月菜价有望降下来

本报讯(晚报记者 袁晓岚)近来天气逐渐凉爽,“慢生长”了一夏的本地蔬菜出产正在加快。连日走访发现,七八月间持续阴雨以及之后的高温带来的菜价上涨,终于在本月得到遏制。

昨天一早,趁着日头还不烈,前一天就到菜地“巡视”过的石塘湾菜农王远军下地干活了。他说,尽管立秋已一个月,但近来无锡的气温还是偏高,本地菜仍处于“慢生长”。本周以来,早晚温差加大,蔬菜晚上的生长速度还不错。他介绍,目前地里主要是毛白菜、细菜、红苋菜等当季菜,都是40天前种下的。“伏缺季每天只能采200斤左右,现在可以多采100多斤!”王远军说,目前的上市量还是比往年同期略低。

在菜农们看来,7月持续下雨加上8月的高温天,一定程度上“抑制”了本地蔬菜的生长。随着气温的回落,蔬菜生长周期会有所缩短。“这个月蔬菜的生长期要比高温季缩短10天左右”,王远军说,蔬菜要真正起量,最少还要20天。预计现在种下去的细菜要25天后才能采摘,而鸡毛菜等需要一个月左右。

走访市场发现,作为本地菜的“风向标”,细菜市场批发价每斤虽然同比较要低0.5元,但仍达到3.5元左右。昨天在天惠超市也难觅2元

以下的菜:红苋菜2.38元,青苋菜3.9元,生菜4.2元。

据朝阳农产品大市场统计,近期本地菜日上市量趋于正常,从一周前的260-270吨增至最近的320吨了。目前,本地菜整体均价为每斤2.2-2.3元,同比持平。一名蔬菜经营户坦言,受疫情影响,3月-5月的菜价相当便宜。随后,本地菜的价格涨幅较大,尤其是梅雨季过后,菜价居高不下。相比本地菜,外地菜价格其实更贵。往年气候适宜,全国范围的菜源充足。今年高温季对国内各大产区都有影响,加上蔬菜主产区河北张北地区的雨水、冰雹等灾害性气候较多,货源不充足,因此全国范围的蔬菜价格都是上涨的。

业内人士称,目前本地蔬菜的夏秋换季基本结束,昼夜温差变大,生产和采摘都在加快,上市量攀升,接下来价格还会下降。朝阳农产品大市场蔬菜经理尤勇介绍,预计本月中旬本地菜日交易量可达350吨,届时菜价会降下来。在业内人士看来,目前本地蔬菜的菜价已是高位运行,接下来,如果台风不对本地菜造成影响,随着上市量的增加,菜价将现稳中有降趋势。从历年蔬菜上市规律看,9月下旬至11月底是本地菜大量上市时。

加快推动15项医保信息业务编码标准落地 率先完成医保结算清单落地应用

本报讯 从市医保部门获悉,为推进形成全国“通用语言”,同时推进医疗保障精细化管理、加强医保监督管理,国家医保局启动了15项医保信息业务编码标准制定,并在全国八个城市实行编码标准测试应用试点,无锡正在其列。当前,无锡在全国率先完成的医保结算清单落地应用,也是有赖于此。

编码标准通俗而言,就是数据编码中的“普通话”。市医保中心相关负责人介绍,长期以来,医保信息化建设中未能形成统一的标准化体系,业务编码的不统一,直接导致各地区、各部门之间的业务数据不互认、不共享,制约了医保治理能力和医保服务水平的进一步提升。因此,医疗保障标准化工作是完善医疗保障制度的基础,而在实现标准化的过程中,编码标准是最根本、最核心的内容,“它是系统对接、数据交流的基础语言,对提升医疗保障治理能力至关重要”。

自去年被列为医保信息业务编码标准的测试应用试点城市以来,无锡已高标准完成了全市571家定点医疗机构、

1811家定点药店、18718名医保医师、21794名医保护士、1843名医保药师、17个门诊慢特病病种、20个医保日间手术病种和44个医保按病种结算病种的信息编码维护;并于今年3月率先启用疾病诊断和手术操作、门诊慢特病病种、日间手术病种3项医保信息业务编码标准,在全国范围内率先落地应用。

从市医保中心了解到,无锡已启动药品和医用耗材编码在无锡医药阳光招采平台的测试应用,截至上月27日,根据省市可采购目录,已维护9459条药品和医用耗材编码;与此同时,于今年5月率先实现医保结算清单在DRG付费中的落地应用,6月起实现使用结算清单数据按照DRG结算,单月上传23868份结算清单数据,整体入组率达到99.84%。

下阶段,无锡市将在目前的25家DRG试点医院和30家观察点医院的基础上,进一步扩大结算清单的应用范围;同时,借助15项医保信息业务编码标准,在大市统筹推进过程中,建设标准统一、规则一致的市级集中数据平台。(陈钰洁)

175道“无锡乡土地标菜”出炉 真正无锡味,真的很美味!

新冠疫情没有挡住我们找食材的脚步,高温酷暑没有止住我们寻梦美食的热情。“2020第七届国际食材节暨2020真正无锡味系列活动”成功举办,新出炉的175道“无锡乡土地标菜”轻松圈粉。

据了解,本次系列活动由无锡市商务局、无锡市农业农村局主办,由无锡市烹饪餐饮行业协会承办,涵盖了无锡乡土地标菜及代表性企业评选、无锡乡土地标菜美食展、2020无锡太湖醉蟹争霸赛等多项活动内容。活动还得到了江苏协同供应链管理有限公司、太湖醉蟹产业联盟、无锡各市(县)区烹饪餐饮协会的全力支持。

经过遴选,200多家无锡餐饮企业参加了本次评选活动,并选送了500多道无锡地标美食菜点。最终,评委会评出175道“无锡乡土地标菜”和109家无锡乡土地标菜代表性企业。“175只无锡乡土地标菜的诞生,丰富了无锡饮食文化内涵,促进了无锡餐饮业繁荣发展。”市烹饪餐

饮行业协会相关负责人表示,本次地标美食菜点入选竞争激烈,在以本土特色食材限定的前提下,大厨们大胆创新,精心烹调,一道道接地气的菜肴出品精彩纷呈,让每一位与会同行厨师们大开眼界、脑洞大开。

在新的时代环境下,本届“真正无锡味”系列活动通过地方美食文化,推动了无锡餐饮业的疫后恢复生产,并打开了更好、更快发展的全新思路,活动有创新、有特色,四大成果可圈可点。首先,活动凝聚了餐饮业信心。本届美食活动是在新冠疫情后启动的第一场我市餐饮业主题活动,具有凝聚信心、带领无锡餐饮业快速发展再出发的积极作用,得到了政府部门的高度重视,更得到了国家级、省级以及兄弟城市餐饮业行业协



会的点赞。第二,创新无锡餐饮发展新思路。本届美食节创新不忘本、传承并发展,扎根无锡地方特色推动无锡餐饮业新一轮发展,是一次接地气的美食创新活动。第三,活动成果共享面广。本次美食节指明了今后一段时期内无锡餐饮业菜点发展的方向,示范了新时期餐饮业“创新不守旧”的具体实施路径和经典案例,为中小餐饮企业带来了实实在在的技术支持。第四,创新成果丰硕。175

道无锡乡土地标菜的诞生,丰富了无锡饮食文化内涵,促进了无锡餐饮业繁荣发展。第五,一批年轻厨师脱颖而出,登上舞台。我们惊喜发现一批优秀厨师,特别是年轻厨师的登台亮相,他们集知识型、技能型、创新型于一体,是无锡地方美食文化的继承者和创新者,亦是推动无锡餐饮业可持续发展的中坚力量。

真正无锡味,真的很美味!

(天易)