

昔日“人找政策” 如今“政策找人”

——柳城县精准筑牢医疗救助网保障民生综述

柳城县医疗保障局聚焦困难群众需求，以“人民健康为中心”创新医疗救助工作机制，深入推行依申请医疗救助待遇资格告知“双通道”机制，通过强化部门联动，实现从“人找政策”到“政策找人”的转变，为柳城全面实施乡村振兴注入“健康动能”。

部门联动共筑防线

县医保局通过强化部门协作，凝聚救助合力，构建起严密的责任体系和数据共享机制，以确保资金足额划拨，及时落实医疗救助惠民政策。2025年度，全县城乡居民医疗救助资金应到位2965万元，到位率100%。

依托广西慧眼防贫监测预警平台，柳城对困难群众参保情况进行动态监测，定期比对参保数据，摸清参保底数并精准到人。对未缴费人员，及时反馈至乡镇并逐人动员缴费，全力推动“应保尽保”。截至2025年11月，符合参保条件的26619名脱贫人口、监测对象，参保率99.15%；符合参保条件的12341名农村低保人员，参保率100%。

依托监测预警平台，柳城每月将个人医疗费用负担5000元以上的脱贫人口、监测对象、农村低收入人口，以及每月个人医疗费用负担1万元以上的普通城乡居民名单，推送至县乡村振兴、民政等部门，实现监测与信息及时共享，助力及时帮扶困难群众。

措施到位托底保障

措施到位托底保障

为夯实医疗救助托底保障作用，准确界定救助对象，柳城县严格把控救助标准，推动医疗救助与基本医保、大病保险“三重保障”无缝衔接。将低保对象、特困人员、低收入家庭等纳入动态监测范围，确保政策覆盖无死角。全面推行医疗救助“一站式”即时结算服务，大幅减少群众垫资压力。今年1月至10月，全县享受医疗救助待遇40187人次，医疗救助支出2447.44万元。

该县还建立医疗救助长效机制，每月用全量结算数据与各类困难群众名单进行比对，筛查大病保险、救助待遇应享未享和多享待遇人员，形成详细核查台账。对因各种原因未享受救助待遇的人员，做好登记后通过手工零星报销、批量补发等方式及时补发；对多享待遇的人员，及时追回资金。今年以来，全县经比对筛查，补发金额33.38万元。

惠民政策家喻户晓

惠民政策家喻户晓

柳城深入推行依申请医疗救助待遇资格告知“双通道”机制。针对符合依申请救助条件的农村低收入救助对象，除个人主动申请外，县医保局还通过比对农村低收入人口信息与医保系统就诊数据，筛查出全县符合条件人员，核准救助金额，由乡镇政务服务中心、村委会或社区“点对点”统一通知救助对象，并协助收集申请材料。

这一举措推动该县医疗救助待遇资格从“人找政策”到“政策找人”的转变，让待遇

落实更精准、更有温度。依申请救助申请人次从2022年的10人次，增长至2024年的291人次。今年1月至11月，全县已完成236名依申请救助对象资料的收集和审核，发放救助资金154.4万元。

此外，柳城还结合“医保大讲堂”、经办业务下沉等集中培训形式，常态化开展基层医保业务经办指导，强化镇、村（社区）两级经办人员医保政策的收集和审核，发放救助资金154.4万元。

本报通讯员 雷昕 龙建芬

精准监督守好“钱袋子”

柳城县纪委监委开展乡村振兴资金使用监管突出问题治理小记

初冬时节，寨隆镇更祥村更祥屯的甘蔗田里一派繁忙景象。蔗农们手麻利地砍收甘蔗，脸上满是丰收的喜悦，空气中弥漫着甘蔗清甜的香气。

“今年的脱毒种苗补贴到账了，我们种蔗的干劲更足了！”蔗农韦梁标边砍甘蔗边说。他家甘蔗田的田埂上整齐排列着一捆捆刚砍收的甘蔗。

此前，柳城县纪委监委紧盯群众反映强烈的糖料蔗良种良法补贴资金兑付不及时问题，通过约谈县财政、农机等相关部门负责人，督促多方筹措资金，将1500多万元糖料蔗良种良法补贴资金及时发放到2万余户蔗农手中。

乡村振兴资金的使用效益，直接关系到乡村振兴战略的实施效果和广大群众的切身利益。今年以来，县纪委监委紧盯乡村振兴在资金分配、项目申报、项目实施和资金拨付等关键环节的廉政风险点，持续深化乡村振兴资金使用监管突出问题治理，确保乡村振兴资金精准“滴灌”、用到实处。

针对乡村振兴资金体量庞大、来源多、监管难等问题，县纪委监委深化“室组地”联动监督，成立专项监督专班，联合县财政、审计、农业农村等职能部门，通过数据比对核查、系统排查整治、动态调整抽查等方式，对28个项目涉及的3216万元资金进行“全面体检”，发现并纠正工程变更手续不规范、验收审核把关不严等问题11个，推动高标准农田建设、甘蔗现代种业提升工程及蔗糖产业融合发展等61个重点项目顺利实施。

惠农惠民财政补贴资金关乎民生福祉。县纪委监委聚焦资金申领、审核、发放、监管等关键环节，借助信访举报、市12345政务服务便民热线等多渠道广泛收集问题线索。同时加强与职能部门沟通对接，运用大数据平台实时追踪资金拨付进度，精准识别虚报冒领、滞留挪用等风险点，对发现的问题线索快查快处。针对群众反映的部分党员干部虚报种蔗面积骗取保险金问题，通过大数据建模，对全县2021年至2023年申报的甘蔗保险数据进行比对分析，发现一批问题线索，已推动立案18件。今年以来，全县共立案查处乡村振兴资金使用监管领域腐败和作风问题57件，给予37人党纪政务处分。

坚持“当下改”与“长久立”相结合，县纪委监委着力构建“定向反馈、推动整改、跟踪问效”的闭环监督机制，针对监督检查、案件查办中发现的行业性、系统性问题，向相关责任单位制发纪检监察建议书7份，督促举一反三、自查自纠、系统施治；推动县农业农村局建立《乡村振兴资金使用情况通报及约谈制度》，进一步明晰资金来源、使用规范和监管责任，让每一分乡村振兴资金都花在刀刃上。

本报通讯员 李小莉

独山水库滋养二万多亩良田

12月的古砦仫佬族乡，晚稻已颗粒归仓，万亩良田进入休耕期。乡农业服务中心主任覃永惠站在稻花香现代粮食核心区示范区里笑意盈盈：“这里一共有1000多亩优质杂交稻，靠着独山水库的稳定水源，今年亩产湿谷超2500斤，收入比去年高！”

独山水库，一座承载着50多年光阴的中型水库，如今仍以2680万立方米库容，滋养着古砦仫佬族乡三分之二的耕地。走近大坝，“柳城县不可移动文物”的标识牌格外醒目。这座柳城县境内规模最大的中型水库，不仅是水利工程样本，更镌刻着一代人的奋斗记忆。

“我大概六七岁，跟着父亲来这里搞建设。”年近60岁的冯贵明，是独山水库的管理员。他向记者描述了当年的建设场景——那时全县各乡镇都派有人来支援大坝建设，一个大队出一个连，一个连由六七十人组成，日夜奋战。山脚住满了从各地各村赶来的人，工地上人山人海。

据《古砦仫佬族乡志》记载，独山水库位于古砦仫佬族乡独山村下游约3公里处，于1966年10月开始动工，1972年12月竣工，1973年3月枢纽工程及渠系工作基本完成。“独山水库在柳城水利史上极具代表性，它是柳城县境内最大的一座中型水库，它的结构很独特，坝底是浆砌石重力坝，大坝上部是砼连拱坝，类似倒置的桥梁结构，不同于常见的T形坝体。”柳城县博物馆馆长廖桂引说，这座大坝于2012年被登记为柳城县不可移动文物。

如今，独山水库有效库容1743万立方米，灌区覆盖9个村109个屯，实际灌溉2.19万亩耕地，支撑起古砦优质稻产业发展，保障着周边居民的生活用水和周边村屯的基础电力供应。

本报通讯员 吴再丽 黄伟坚

果冻橙新鲜上市



工人在搬运果实。

当前，马山镇四塘农场四队的果冻橙喜迎丰收，种植基地负责人石盛凡带领30名工人忙着采摘。鲜果经分拣、装箱后，发往全国各地。

该种植基地面积100亩，种植过程严格管控施肥、浇水、病虫害防治等，让果实自然成熟，赢得了市场认可。据了解，该种植基地今年

亩产达到1万斤，预计总产量100万斤。

本报通讯员 韦晓平 乔海东 摄

黑鬼薯喜获丰收



冬季的社冲乡田间地头，一派繁忙的采收景象（见左图）。种植户韦兆华培育的160亩黑鬼薯喜获丰收。

黑鬼薯作为淮山家族的优质品种，不仅适应性强，也具有高产优势，亩产在8000斤至1万斤之间。

本报通讯员 韦晓平 龙玉文 摄

入企服务 保障供电



入企排查。

连日来，南方电网广西柳州柳城供电局组织党员服务队到广西凤糖生化股份有限公司柳城糖厂、凤山糖厂、六塘糖厂送服务，协助企业开展安全用电排查，对榨季生产用电安全提供专业指导。

为做好甘蔗砍、收、运全流程电力安全管控，保障糖产业高质量发展，该局充分运用“科技+人力”做好各项电力保障，利用无人机智能巡视10千伏配网线路194.57公里，消除安全隐患风险点86处；联合各糖厂开展交通运输安全培训，并在甘蔗运输车辆高频通行路段加装警示灯、粘贴反光标识等，多措并举为“甜蜜事业”上好多重“保险”。

本报通讯员 马聪 摄

加工红薯 发展产业



当前正值冬季红薯采收旺季，位于社冲乡社冲村新社冲屯的市利康农业科技专业合作社大米及薯类淀粉加工厂一派繁忙（见上图）。

该加工厂总占地面积约10亩，以科技赋能红薯产业链，通过“公司+合作社+农户”模式，带动冬季红薯采收加工热潮，推动乡村产业发展。

本报通讯员 韦晓平 龙玉文 摄

粉里裹香味 模中藏回忆

市级非遗代表性传承人廖荷辉讲述柳城米饼制作技艺

近日，凤山镇顺兴食品厂的木案台上，雪白的糯米粉被堆成小堆，廖荷辉指尖轻捻，将炒香的黑芝麻均匀撒下——这是制作“柳城十大金牌小吃”柳城米饼的第一步，也是柳城人记忆里最熟悉的甜香开端。作为市级非遗代表性传承人，廖荷辉把家族几代人的手艺，揉进了一个小小的米饼里。

柳城米饼制作技艺古老独特，主要有炒米、磨粉、陈化

制作、湿糖、提炼猪板油、拌粉、入模成型等工序。

案台上，3个白瓷盆里分别装着炒好且磨得细白的糯米粉、熬得泛着蜜光的白糖油、炒得浓香扑鼻的黑芝麻。“米要选黏性足的，糖要熬到挂勺端。作为市级非遗代表性传承人，这些技艺都是我妈妈黄智英传下来的。”廖荷辉边说边舀起一勺糖油。

制作的诀窍，全在“裹”与“压”之间。他先将糯米粉在案台堆成“窝状”，然后让

稠如酸奶的糖油顺着勺沿拉丝流入糯米粉堆，双手呈弧形翻拌，让糯米粉与糖油裹成棉絮般的团状。

翻拌的过程中，廖荷辉拿起两把灰铁刮板，对着粉团反复切压，黑芝麻便均匀嵌进糯米粉里。“力道得像给小孩拍背似的轻。”他手腕转动间，粉团已泛出芝麻斑点，“要是使劲揉，米粉起了筋，米饼吃起来就没那股松软劲儿了。”廖荷辉说，他这手“轻压慢

拌”的功夫得益于母亲的严格要求，“那时候我总急着出活，母亲就拿木槌敲我手背说‘米饼是吃香的，不是吃劲气的’”。

最见功夫的是压模。拿出饼模后，廖荷辉的动作多了几分郑重。他将粉团填入刻着“喜”“财”“兴”“福”等字样的饼模里，用掌心轻扣模面压实，再抓起木槌对着饼模“咚”地一敲——带着清晰字纹的米饼应声落在案板上，色白

如雪的米饼透着糯米粉的清香。

“米饼圆圆的，寓意团团圆圆，幸福满满。”廖荷辉说，以前的凤山人家几乎都有米饼制作工具，包括一张桌子、一个木槌、一个木枕、一个饼模，逢年过节就搬出来打米饼，香飘半条街。现在鲜少有人自己做米饼了，工厂里做饼也不全用这些木头模具，有些工序已经被机械化代替了。

本报通讯员 吴再丽 黄伟坚 邓福利