

行动诠释大爱 慈善扶危济困

——海南省慈善总会发展综述

3年半筹集慈善款物4.3亿元

慈善资金是发展慈善事业的根本保障。3年半来,省慈善总会恪守全方位募捐理念,广开慈善义举之门,海纳社会各界爱心人士,筹集慈善款物取得突破性进展。

统计表明,2015年3月至今,海南省慈善总会共筹集慈善款物43024.69万元,其中善款收入16265.9万元,捐赠物资折款26758.79万元,与之前6年总会接收款物的数额基本持平。共支出款物37674.06万元,惠及约41.86万人次,为促进海南慈善事业健康发展作出了积极贡献。

省慈善总会负责人介绍,在筹募过程中,省慈善总会充分发扬“一二三精神”,通过登门拜访、主动邀请、会议座谈等形式寻求慈善资金支持。“一”是磨破一张嘴,孜孜不倦地动员社会爱心企业和人士积极参与支持慈善事业;“二”是“跑断两条腿”,为庆祝首个中华慈善日,组织社会各界开展集中捐赠活动,总会领导齐心协力,一家企业一个单位地登门拜访,一笔款一件物地筹募,两天跑了4个市县,走访了14家企业和单位,为捐赠活动的成功举行奠定了坚实基础;“三”是“三顾茅庐”,对捐赠意向不明确的企业,总会领导不厌其烦,一而再再而三地登门,苦口婆心地开展劝募,以真心实意感动企业家。

与此同时,省慈善总会借项目带动筹募,以筹募推动项目实施。通过慈善项目“筑巢引凤”,吸引碧桂园、椰树集团、潮汕商会等一批企业、商会和企业家通过项目合作定向捐赠,筹募项目资金近1亿元。

省慈善总会还积极设立冠名基金,做好企业的慈善管家。吸引企业或个人设立“冠名基金”是总会重要的募捐举措。目前,总会正在运作有9个冠名基金,基金年度总捐赠额均超过340万元,成为总会善款的稳定来源。总会还积极探索和推出了小额冠名基金,取得较好的效果。



省慈善总会慈心之旅项目。

此外,总会还积极探索互联网募捐方式。

围绕中心工作开展扶危济困

危难之时,彰显扶危济困大爱精神。据了解,省慈善总会在确保常规性品牌救助项目良性运转的同时,重点推进慈善精准扶贫工作,在助医、助学、助孤、助困、安老、扶贫和救灾等方面支出款物37674.06万元,惠及约41.86万人次。

送人玫瑰,手有余香。笔者看到这样一本“清单”,上面清晰地记录着省慈善总会3年半来扶危济困的成绩——

以慈善助医为切入点,深入开展精准扶贫工作。解决因病致贫、因病返贫问题是打赢脱贫攻坚战的难中之难。总会以慈善助医项目为切入点,以“救助一名患者,就是帮助一个家庭”的理念,助力脱贫攻坚工作。经过这些年深耕细作,总会已经形成了一批有影响力的品牌项目。

“慈心之旅”救助贫困先天性心脏病患儿项目,已累计救助760名患儿,同时

也帮助了760个家庭。药品援助项目,每年向癌症患者发放价值8000多万元的抗癌药,减轻了患者家庭巨大的经济负担。

总会开展的“爱汝行动”项目从单纯的对病人病体救助扩展到医疗知识预防,受益人群从几百人拓展到上万人,在社会上特别是在学校引起了强烈反响,前来听课的学生自身就是受益者,将来更是预防“乳腺癌、宫颈癌”的传播者。

响应中央“精准扶贫”和“乡村振兴”的号召,大力推动“两个工程,一个活动”。

“两个工程”:一是碧桂园援建美丽乡村工程,总会会同碧桂园,坚持“把农村建设得更像农村”的理念,累计捐赠了3000多万元建设美丽乡村,引入系统化乡村旅游业态,帮助村民致富;二是“点亮乡村·照明工程”,旨在改善乡村照明条件,计划向全省2561个村委会、200多家敬老院和部分学校免费安装3000盏光伏节能灯。

“一个活动”指的是“放心饮水进万家”活动,目的是改善农村饮水条件,计划为我省居民家庭捐赠8000台总价值达2798.4万元的物云水机。

在政府为主的救助之外,省慈善总

会为贫困家庭撑起了保护伞。

多元化交流开拓慈善新领域

促进内外交流,搭建合作平台,打开慈善事业对外开放的窗口,吸纳更多的爱心人士和爱心企业关注海南慈善事业,助力海南扶危济困。

省慈善总会与社会各界、相关组织建立多方面的交流与合作的“伙伴关系”“朋友关系”,共同架起公开透明的慈善合作和慈善服务平台,慈善资源得到不断发掘和整合,慈善活动方式不断走向社会化和多元化。这些年,总会从省外、境外慈善组织获取的慈善款物近2.5亿元。

“坚持共建共享是慈善事业发展的必由之路。”省慈善总会相关负责人表示,总会在项目策划和执行过程中始终坚持这一理念,把慈善项目做深、做细、做精,把慈善蛋糕做大,把共建成总会

的社会责任,在做好各项工作的同时,积极发挥自身作用,共同推动海南慈善事业发展。

近年来,省总会携手海口市、万宁市、文昌市、儋州市等慈善总会开展救助活动,与省内外、境外慈善组织开展各种形式的交流活动,共同推动海南慈善事业的发展。特别是总会会同万宁市、文昌市慈善总会开展的医疗专家下乡义诊活动,成效明显,得到了广泛关注和好评。医疗专家给当地老百姓免费体检、诊断、开药和治疗,为他们建立健康档案,传授预防常见疾病的措施。万宁市、文昌市慈善总会主动提供配套资金,当地镇卫生院为前来就诊的群众免费提供药品。从单纯带着医疗专家下乡义诊模式到推动地方单位共同参与、共同合作模式的转变,践行了“人人可慈善,人人做慈善”的慈善理念,推动共建共享美好社会建设。

省慈善总会近几年还注意以活动促宣传,借项目带宣传,以宣传推项目的方式,加大慈善宣传工作力度,培育民众慈善道德观念,强化慈善意识,激发民众参

与慈善的热情。以慈善活动和慈善项目为载体,加强与媒体的合作,开展慈善工作宣传报道和正面引导;慈善网站、微信公众号和墙报是总会目前重要宣传平台,较好地展示总会围绕党和国家工作大局、依法依规、与时俱进开展慈善工作的成效;以中华慈善总会开展全国慈善会基层工作者、爱心企业和爱心企业家征集活动为契机,总会在全省慈善总会系统开展“讲好慈善故事”活动。

加强制度建设 坚持依法行善

省慈善总会相关负责人介绍,随着《慈善法》的颁布实施,慈善事业步入了法制化的轨道。党和国家关于支持发展慈善事业的政策法规,是加快推动慈善事业发展的根本保证。多年来的实践证明,像海南这样一个年轻的省份,要加快发展慈善事业,更需要坚持依法行善。要以《慈善法》为引领,不断加强制度建设,对筹募款物、项目救助、信息公开等各项工作进行规范,建立起项目运作公开、财务管理公开、善款使用公开的工作机制,不断增强透明度,提升公信力,打好海南慈善事业发展的基础。

在着力推进全省基层慈善组织建设工作方面,省慈善总会高度重视基层慈善事业发展,总会领导走访了全省19个市县党委、政府,积极协调市县成立慈善总会,尤其在加强基层慈善组织建设方面进行了积极探索,推动了全省慈善事业发展。

近年来,文昌、万宁、儋州先后成立独立健全的慈善总会,三亚、琼海也正在筹备成立独立健全的慈善总会。2017年9月,省慈善总会主办了全省慈善组织业务工作培训班。16个市县的民政系统和慈善组织共计67名学员参加了培训,大大提高了我省慈善工作者的综合素质和业务技能,增强了全省各慈善总会之间的交流合作。

本版策划撰文/刘百慕 文小菊
供图/省慈善总会

琼海味道·博鳌气派 (琼海市生态农业品牌系列宣传之三)

让琼海温泉鹅飘香岛内外

A “琼海公道”造就特色美食

琴旺鹅肉店、新井鹅肉店、农厨好味、温泉海星田园鹅庄……从琼海市嘉积镇驱车前往温泉新村,一路可见道路两旁琳琅满目的鹅肉美食店,店里店外食客络绎不绝。

在琼海当地,一直盛传着“鹅香不怕巷子深”的美言。这里的“鹅香”正是人们所说的香味四溢的琼海温泉鹅。

温泉鹅作为琼海著名的特色农产品,源于琼海民间传统“公道”美味。上世纪八十年代中期,琼海市温泉镇的“鹅肉公道”开始兴起,逐渐成为市民、游客青睐的佳肴。

“‘八不原则’是我挑选鹅的标



万泉河沿岸农户饲养的温泉鹅。

准。要想鹅的味道好,首先在选材的标准上要有考究,做到不大不小、不老

不嫩、不肥不瘦、不长不短。”温泉海星鹅肉店的创始人李先生说道。

B 独特环境 孕育优质产品

“温泉鹅能深受广大消费者的喜爱,最主要的原因还是其独特的品质。”琼海市畜牧局局长王仪说,温泉鹅作为琼海众多特色农产品之一,其优越的品质主要得益于当地得天独厚的氣候和生态环境,以及独特的饲养方式。

据了解,温泉鹅以白羽鹅种为主,主要产于万泉河中下游沿岸的嘉积

镇、博鳌镇、中原镇等地,这里水草丰茂,为温泉鹅提供了良好的生长环境。加上温泉鹅属于杂交鹅,生长快、抗病力强、个体适中,决定了其肌肉纤维不是很粗糙、肥瘦适中,肉质口感好。

此外,在温泉鹅的饲养方式上,从幼苗到成鹅阶段,主要在野外放养,幼鹅以鹅子草、地瓜叶碎铺米喂养,

成鹅阶段以草食为主,辅以玉米、稻谷、米糠饲养,出栏前半个月左右归笼,以米饭、番薯、米糠等杂粮熟食混合填喂育肥。

“为了保证产品的品质,在温泉鹅的饲养时间上,我们也制定了相关的标准,从幼苗到出栏一般需要100天左右的时间。”王仪介绍,为更好地规范温泉鹅饲养与管理,琼海市特编制

了《琼海市温泉鹅饲养管理技术标准》,从而促进温泉鹅养殖朝着标准化、规模化方向发展。

良好的生长环境,独特的饲养方式,规范化的饲养标准,造就了温泉鹅皮滑、肉嫩、骨酥的独特品质。再加上其高营养价值和独特的烹饪方式,使得温泉鹅成为当下备受消费者欢迎的佳肴。

了《琼海市温泉鹅饲养管理技术标准》,从而促进温泉鹅养殖朝着标准化、规模化方向发展。

良好的生长环境,独特的饲养方式,规范化的饲养标准,造就了温泉鹅皮滑、肉嫩、骨酥的独特品质。再加上其高营养价值和独特的烹饪方式,使得温泉鹅成为当下备受消费者欢迎的佳肴。

相关链接

温泉鹅主要做法

琼海温泉鹅食法以白切为主,宰杀时鹅血必须放干净,避免影响皮色观感,去毛净后整鹅放入大锅水煮,加入适量姜、蒜、盐等,熟后斩切装盘,食时配上用桔子汁、姜末、蒜蓉、辣椒、盐、鹅汤制作的佐料,爽口滑香。肥而不腻,百食不厌。



味道鲜美的温泉鹅深受市民游客欢迎。

本版策划撰文/容朝虹 图/阮琛

9月1日,走进琼海市嘉积镇不偏村,一栋栋整齐的楼房格外显眼。房前的椰林下,一群群大白鹅引吭高歌,惹人喜爱。这楼,多是用养鹅赚来的钱盖的,故当地人称“鹅楼”。这鹅,就是远近闻名的“温泉鹅”了。

“现在是销售旺季,连网上的订单都越来越多了呢,周末加班是常有的事。”9月2日,恰逢周末,但在位于嘉积镇的海南温泉鹅产业发展有限公司办公室内,依然是热火朝天的景象,负责人林先生一边忙着接电话,一边笑着说道。

作为琼海著名的特色农产品,风味独特的温泉鹅已逐渐成为消费者钟爱的美食。

C 扩大宣传 做大做强品牌

“咱们琼海的温泉鹅品质佳,味道好,之前给海口的朋友们打包一次以后都说好吃,经常让我帮着买呢。”9月1日上午,在琼海市嘉积镇一农贸市场内,琼海市民唐女士正在挑选新鲜的温泉鹅进行打包,准备趁着周末的休息时间,带上“好礼”,到海口和朋

友一聚。“品质和口碑都有了,关键是要把温泉鹅的品牌真正打造起来,扩大知名度,才能把温泉鹅真正推向岛外,走向全国。”琼海市政府相关负责人表示。

一直以来,由于宣传推广力度不

够等原因,琼海许多优质农产品未能真正形成王牌产品,以温泉鹅为代表的众多琼海优质农产品也因此“藏在深闺人未识”。

为此,今年年初,琼海市委、市政府着力推进琼海市农产品品牌打造,先行打造油茶、番石榴、莲雾、胡椒、嘉

积鸭、温泉鹅、山猪等几个特色农产品品牌,从而推动农业转方式、调结构、促融合。

据相关负责人介绍,琼海市将借打造王牌农业品牌的契机,力推琼海温泉鹅产业发展,扩大知名度和影响力,让温泉鹅的美味飘香岛内外。