

“爱心奶奶”制鞋垫送官兵



黄梅英正在缝制鞋垫 魏震摄

徐铭 何梦琳

十年如一日,纯手工做好5万双鞋垫……

在浉河区湖东街道三五八社区,有这样一群“爱心奶奶”——自2013年起,她们自发为驻信官兵缝制爱心鞋垫,默默无闻。直到社区干部收到部队的感谢信,她们的故事才广为人知。

“尊敬的三五八厂退休办,你们好……老人们不辞劳苦为官兵赶制鞋垫所蕴含的浓浓军民鱼水情,感动着我们全体官兵。”2014年12月的一天,中国人民解放军某部队政治部寄来这样一封感谢信。信里提及,几位老人将精心赶制的几百双爱心鞋垫送到部队,并且拒绝接待,连茶水都不喝一口。在被问及姓名时,她们只说了一句:我们都是原三五八厂的普通退休职工。

据了解,为驻信官兵缝制爱心鞋垫的“爱心奶奶”一共有10位。在她们中间,年龄最大的已经80多岁,最小的也近70岁了。

“我们干得最热火朝天的时候,早上五六点一起床就开始

忙着做鞋垫。”提起做鞋垫,73岁的黄梅英老人脸上洋溢着微笑:“家里人心疼我,说70多岁了还成天忙活,天这么热,可别热坏了。但他们打心眼儿里还是高兴和支持我的,都觉得这是非常有意义的事。就连我的小孙女都经常过来帮我剪鞋垫呢。”

“以前做针线,穿针都难,现在给官兵做鞋垫,穿针也不费力了。忙起来好,只要想到子弟兵孩子们垫上了软乎的鞋垫,这腿也不感觉疼了。”80多岁的江毓梅老人说。

以前没做过鞋垫,她们便四处向别人取经;缺少制作材料,她们又自己买面做浆糊;刚开始手法生疏,后来她们做起鞋垫来也越来越顺手了。在近10年的时间里,奶奶们利用空余时间,精心赶制了5万双鞋垫,送鞋垫的脚步也遍及信阳市消防支队、驻信部队、陆军学院、执勤交警等。

谈及为官兵缝制鞋垫的初衷,黄梅英老人告诉笔者:“退休了以后,我们闲着也没啥事儿,就想做点有意义的事。正好家里攒的有碎布和旧衣服,愁着怎么利用,便决定去做鞋垫。

最开始做的送给了街坊邻居,后来越做越多,想着部队一定用得上。官兵们日日夜夜保家卫国,不辞辛苦、不怕操劳,我们为他们做些鞋垫是应该的。”

“社区里连几岁的孩童都知道‘爱心奶奶’的故事,她们的事迹感动了很多。奶奶们年纪大了,却能不计报酬、不分春夏秋冬地奉献爱心,这让大家深受感染。”三五八社区专职网格员朱志华说,“现在,越来越多的人加入‘爱心奶奶’的队伍中,纷纷发动亲友把家里不穿的、过时的衣服清洗干净,收集起来送给老人们,让她们可以缝制出更多的‘爱心鞋垫’。这种爱的传递,在我们整个社区里不断蔓延。”

该社区党委委员高婧说:“在社区疫情防控、人居环境整治等工作中,也经常能看到‘爱心奶奶’的身影。‘爱心奶奶’在十年如一日的奉献中,以实际行动,发动了社区的众多居民参与到爱心服务中来。同时,我们社区也在大力发扬‘爱心奶奶’的精神,弘扬社会正能量,让爱心的传递与奉献汇聚成社区里动人的旋律!”

“五星支部”创建观摩促提升

本报讯(李月园 谢远洋)为深入推进“五星支部”创建工作,促进各支部整体提升,近日,平桥区平桥街道开展了逐社区观摩活动。

观摩活动紧紧围绕“五星支部”创建工作的重点,通过实地查看、互提建议,为各社区党支部“五星支部”创建把脉问诊,找准问题症结,提出合理化建议,稳步有序推进创建工作。

观摩团先后来到龙江路、向阳路、东平湖等14个社区的观摩点,采取“一听二看三查四评五交流”方式,以“五星支部”创

建为抓手,围绕基层党建、平安建设、文明实践、人居环境整治等各项中心工作开展情况,采取现场点评和测评打分办法,进一步揭底亮相各社区党支部的工作。同时,针对观摩中发现的问题,制定创建工作“目标图”,推动街道社区党组织建设全面进步、全面过硬。

针对各社区在创建工作中存在的差距,该街道党工委要求,各社区党支部要认真总结,梳理问题台账,针对性地整改销号,以整改促提升。一是各支部书记要高度重视,亲自谋划

部署,一线协调推进,形成“上下联动、齐抓共管”的工作格局和“责任明确、条理清晰”的落实机制;二是街道领导班子成员要带头分包任务、参与创建,做到“创建有责、创建负责、创建尽责”,高效打好创建实干“组合拳”,正面清单要完成,负面清单要防范,扎实推进“五星支部”创建不断迈上新台阶;三是要以观摩为契机,亮点工作相互借鉴,把握党建工作要点,以“五星支部”创建为总抓手,推进街道全面工作,为各社区提档进“星”奠定坚实基础。



便民信息



信阳市供水集团公司特约

今日天气:晴 22℃~32℃

- 市长热线:12345
- 烟草专卖品市场监管举报电话:12313
- 社会救助电话:6552041
- 信阳市青少年心理及维权服务热线:12355
- 妇女维权热线电话:12338
- 住房公积金热线:12329
- 税务稽查举报:6207648
- 供电服务:95598
- 自来水抢修:6222251
- 市场监管局:12315
- 有线电视维修:96266
- 灭四害:6259868
- 环保举报:12369
- 法律咨询:12348
- 报警:110
- 交通肇事:122
- 火警:119
- 天气:12121
- 急救:120

火腿意面

主料:意面、火腿肠、西兰花、洋葱、肉松、黄瓜
配料:大蒜、黑胡椒粉、生抽、老抽、油、盐

做法:

- (1)香肠切斜片,西兰花撕小瓣,洋葱、黄瓜切丝,蒜切小粒备用。
- (2)西兰花在水中焯一下后迅速捞出放入冷开水中。
- (3)锅中烧开半锅水,加入意面、一勺盐,将意面煮至八成熟。捞出到盆中,加一勺油拌匀待用。
- (4)热锅热油,加入火腿、大蒜爆香。加入黄瓜、洋葱翻炒均匀。
- (5)加适量盐、黑胡椒粉、生抽2勺,加入面条翻炒均匀。
- (6)最后加入老抽适量,迅速拌匀,出锅后摆上西兰花即可。

(李 晓)



今日美食