

疫战到底

2020年3月11日 星期三
编辑:康迪 美编:王艳 校对:彩华

守望相助 共克时艰

高新区“烧饼夫妻”支援一线战“疫”



本报讯 2月6日一大早,高新区凯旋路一家烧饼店充满了“烟火味儿”,刘洪连和他的妻子刘会君正忙得不亦乐乎。

疫情当前,居然还有小食店营业?原来,夫妻俩打的烧饼是免费专供的。专供对象正是百炉屯村凯旋路疫情防控一线的工作人员。

刘洪连是这家烧饼店的老板,来自平顶山的他在5年前开了这家烧饼店。今年过年,夫妻俩原本打算来场说走就走的旅行,谁知突然暴发的新冠肺炎疫情影响让计划落了空。

几天前,夫妻俩在买菜回家的途中,看到在寒风中仍坚守在一线的工作人员,“让他们吃上一口热乎乎的烧饼”成了两人不约而同的想法。“这几天天气突然变冷,值守在一线的工作人员很是辛苦,我就想着给他们送点烧饼,吃了暖和。”从2月4日起,夫妻俩每天都会把刚做好冒着热气的烧饼轮流

送到一线工作人员手中。3天来,送了整整12兜,共120余个烧饼。

“2月6日,一场雪让高新区银装素裹,夫妻两人没有停下送烧饼的脚步,拎着专供的烧饼再次来到卡点。“没有想到他们会专门跑来送烧饼,看到群众这么关心我们,感到很温暖,也更加坚定了打赢疫情防控阻击战的决心和信心。”在雪地中,吃着热乎乎的烧饼,百炉屯村凯旋路疫情防控服务卡点的工作人员激动地说。

夫妻两人支援一线战“疫”的事迹很快传到了房东王进伟的耳朵,感动之余,王进伟立即表示给他们减免半年的房租。“其实,打烧饼只是尽了我们的微薄之力,能够回馈社会我们很开心。”刘洪连夫妇说,在条件允许的情况下,会继续给凯旋路两个卡点送烧饼。

记者 孙庆辉 文/图

共产党员沈喜莲的“秘密任务”

本报讯 2月初,正值新冠肺炎疫情防控的非常时期,在高新区盛世社区,为避免交叉感染,整个社区空旷无人。每当人们在家吃饭时,42号楼的业主沈喜莲总会拿着一只饭盒,匆匆忙忙从社区东北隅的42号楼走出来,向小区北门口社区办公室走去。

原来,沈喜莲是党员,她身上承担着一个“秘密任务”。1月31日下午,盛世社区7号楼的范某因为疑似病例被送到了医院隔离。2月1日晚上,范某的女儿再次高烧不退,妻子带着女儿住进了医院,家中只剩下一个8岁多的小男孩儿,不仅无人照顾,吃饭也成了问题。

盛世社区居委会还兼管着长椿社区,两个社区的4000多户居民的疫情防控已经把

仅有的5名社区工作人员忙得焦头烂额。如今,范某家中出了问题,为避免出现不可预期的情况发生,盛世社区党支部研究决定把“7号楼有8岁小男孩需要固定人员照顾”的消息发到了社区党员志愿者群中。

看到社区党员志愿者群中的消息后,沈喜莲立即找到了社区党支部副书记翁凤霞,要求承担照顾小男孩的任务。接受任务后,沈喜莲每天变换着花样,精心烹饪,严格按照防疫工作要求,委托社区卫生防疫人员把热腾腾的饭菜送到范家。2月5日,范某排除疑似病例回到家中。4天来,沈喜莲一步一个脚印,践行着共产党员一切以人民群众为中心的服务理念。

记者 孙庆辉 通讯员 翁凤霞

高新区防控一线 再现“支前拉面”



看到吃面的工作人员心满意足的神情,海龙说:“比起卡点通宵执勤的人员,我们做点拉面根本不算啥,我们才应该感谢他们为疫情防控做出的不懈努力!”

记者 孙庆辉 通讯员 王茜 文/图

本报讯 3月6日中午,高新区石佛办事处机关食堂来了几名新面孔,他们正忙着拉面、下面、盛面。前来就餐的一线防疫人员直呼“好吃、暖和”。原来这是河南本穆牛肉面有限公司送来的“支前拉面”。

自疫情防控阻击战打响以来,石佛办事处、村社区等基层工作人员,以及党员群众志愿者加班加点奋战在防控疫情的一线。由于不少餐饮企业暂时停业,各个疫情监测点工作人员吃饭问题牵动着爱心人士的心。

疫情无情人有爱。本穆牛肉面老板海龙乐善好施,是个热心肠。他耳闻目睹疫情防控一线值班人员的辛苦,毅然决定为一线人员免费供应拉面,首批200份。为确保大家吃好、吃得安全,从食材的采购、饭菜的加工、餐具的消毒使用等,他亲自采购、严格把关。

当天一大早,他就带着员工、食材、老汤等物资进驻石佛办事处后厨。一份拉面一份情,众志成城战疫魔。本穆牛肉面的大厨都拿出了看家本领,精心烹制出一碗碗热气腾腾、香气四溢的牛肉拉面。

方一坤胡辣汤 千余份爱心早餐助力战“疫”



年的“学雷锋日”更有意义,3人经过商议,一致决定3月5日早晨为抗疫一线的工作人员送早餐。他们提前与高新区各办事处联系,了解执勤人员人数和位置信息,制订出了周密的送餐方案。

“看到一份份热气腾腾的早餐,我们心里暖暖的。我们的工作能得到大家的认可,每天的坚持就是值得的!”梧桐办事处党工委书记张艳茹说。

据了解,方一坤胡辣汤店的员工当天凌晨4点就开始忙碌,并将早餐分装打包做好保温措施。早上7时30分,方一坤胡辣汤9家店的工作人员按照提前制订出来的方案,20多人的送餐小组分头行动,把热气腾腾的爱心早餐送到各个疫情监测检查站。

“感谢你们,喝着咱们热乎乎的胡辣汤,心里真舒坦,干活也有

劲儿了,就算有再多的困难都能克服下来。”睿智禧园卡点的王师傅从凌晨换班上岗一直忙碌到8点,还没来得及吃早餐,他冻僵的手脚在一碗热腾腾的胡辣汤温暖中舒缓下来后,连声道谢。

早晨7时30分,在南流小区值班的石佛办事处副主任唐现永等人也吃上了方一坤胡辣汤套餐。这份套餐不仅包含了一碗让河南人“馋”了一整月的胡辣汤,还有秘制卤蛋、香酥油饼等。

据统计,当天,方一坤胡辣汤给高新区4个办事处100多个小区送出1008份早餐,除胡辣汤外,还有卤蛋、小米粥、豆浆、包子、油条、油饼等。他们的爱心奉献,让一线基层执勤人员暖心又暖胃。

记者 孙庆辉 方宝岭
通讯员 郭佳雨 文/图

宅在家的学到厨艺 在一线的尝到美食

前已经举办了10余期,让大厨们上台亮厨艺,居民现场学厨艺、尝美味。而今年春节遇到新冠肺炎疫情,为了缓解居民宅家的焦虑,“家的味道”首次用上了网络直播。

“翠花上酸菜!”这一句经典台词,让全中国人知道了东北的酸菜。东北酸菜是东北地区的一种家常特色食物。老家东北的薛月梅耐心地示范了发面、酸菜处理、调馅、制饼胚、烙饼的全过程,边做边讲解。爽口的酸菜加上鲜美的五花肉,配上薛老师家的“秘籍香料”,使这道家常美食吃起来

唇齿留香、回味无穷。整个制作过程通过视频直播,也让宅在家的居民学习到一项特色美食的制作方法。错过直播的居民还可以回放收看。

在薛月梅的精心烹饪下,一个个金灿灿的馅饼散发着浓浓的香味,饱含着家的温暖,热气腾腾出锅了。随后,梧桐办事处社区主管领导王国兴及梧桐办事处社区管理科负责人张馨等人,分头把50张刚烙好的猪肉酸菜馅饼送给社区防疫一线的工作人员品尝。记者 孙庆辉