

街道举行“三新”党员入党宣誓仪式

□ 通讯员 邓启程

近日,小东门街道党建中心组织“三新”党员在陈云故居进行了入党宣誓仪式。“三新”党员们,面对党旗,在领誓人邱定珠同志的带领下,紧握右拳,以昂扬的斗志和饱满的热情,铿锵有力地宣读了入党誓词:“我志愿加入中国共产党,拥护党的纲领,遵守党的章程,履行党员义务,执行党的决定,严守党的纪律,保守党的秘密,对党忠诚,积极工作,为共产主义奋斗终身,随时准备为党和人民牺牲一切,永不叛党。”洪亮有力的誓词响彻会堂。

宣誓仪式庄严肃穆,新党员感受到了老党员对党最诚挚的感情,也向党做出庄严的承诺。老党员则回想起刚入党时的满腔激情和崇高追求,宣誓不仅是一种仪式,更是一份使命和责任。

接着党员们在讲解员的介绍下参观了陈云故居。“个人名利淡如水,党的事业重如山”,陈云同志的教导进一步端正了大家的入党动机,每一位党员都要认识到自己是共产党员的第一身份,要牢记入党誓词,增强党性



观念,提高对党的事业的责任感和自觉性,时刻以誓言来激励自己。

宣誓仪式是“不忘初心、牢记使命”主题教育的又一举措,每个党员要以实际行动履行自己的誓言,为共产主义奋斗终身。



生命一线“救”在企业



□ 通讯员 顾怡文

1月8日中午,小东门街道久事大厦党群服务站迎来了新年第一场午间活动:心肺复苏与AED操作,吸引近20位楼宇白领参加。

小东门街道久事大厦党群服务站是2020年度新建成开放的兼具交流、会议、互动、工作的“共享空间”,涵盖党务、社务、公益服务等资源项目,延伸党建触角,实现街道与区域化单位共建互补。

为加强急救措施的普及,小东门街道红十字特邀中国红十字总会救护深培训师资、黄浦区卫生学校副校长周惟喆前来为大家讲解。周校长通过理论与操作相结合的方式,系统讲解了心肺复苏步骤以及AED自动体外除颤器的使用方法,随后大家轮流上前在教具上体验了一番“救人”的感觉,纷纷表示课程内容十分实用精彩,学习的同时也能为自己和家人带来一份安全感。

据了解,小东门红十字会的急救救护人驻久事大厦党群服务站,将在全年每月固定时间为大家开展一系列的急救技能培训,同时也会根据白领们的需求定制相关课程内容,进一步增强白领人群的自救互救意识和能力。

“两新”组织融入社区治理 帮困助学托起“明天的太阳”

□ 记者 方雅欣

“最近降温了,身上的衣服还保不保暖?睡觉的时候冷不冷?……”随着一句句亲切的问候,越越的身体逐渐放松下来,

越越的家属于新码居委,目前就读于尚文中学,由于家庭变故,越越只能一个人生活。新码居委会给予了很大的关心。去年11月的一个巧合,辖区“两新”组织英博口腔医院得知了越越的情况,当即表示愿意在生活和学业上帮助越越。随后,英博口腔医院利用自身优势,先后四次帮助越越修复蛀牙,同



时还给他添置了过冬的新衣服和鞋子。元旦后,英博口腔罗经理和新码居民区党总支书记马骏一起前往尚文中学看望了越越,并对

后期学习上的援助与校方进行了沟通。

“两新”组织不仅是基层党组织的覆盖对象,更是参与治理、服务群众的重要力量。近年来,小东门街道积极引导“两新”组织发挥行业特点和优势,参与社区治理。“两新”党员有的带头参与垃圾分类,维护环境卫生,用实际行动投入到全国文明城市创建工作中;有的积极发挥自身特长,积极参与社区活动,为社区不断增添活力。现如今,越来越多的“两新”组织能够主动担起社会责任,帮助社区有需要的人,让他们感受到社会的温暖。

春节将至,老城厢里飘“年味”

老城厢老传统,腌腊年货选料定做,吃出浓浓的年味。春节临近,小东门万有全东江阴街菜场开始热闹起来,菜场上空彩旗飘飘,在2500平方米菜场上空,有1000平方米的空长廊,悄然成了腌腊年货“新天地”。

高高挂起的一排排风鸡、风鸭像红灯笼,一行行腊肠像红爆竹,特别是挂着的一条条鳗鲞、青鱼鲞,迎面扑来一阵阵鲜香味,毅然一种海派年味从菜市来,让人感觉2020新年来了。

尽管如今的卖场、超市、电商什么都能买到,但市民还是念念不忘年货自己做。菜场姚经理说:“这是一种年味,老底子家家户户风鸡风鸭、腌腊肉、晒鱼鲞都挂在窗前晾衣架上,似弄堂特有的年味‘博览会’,现在这类年货都放在菜场里做;老底子自己动手十分辛苦,现在请菜场摊主按自己的口味+酒+盐+花椒+糖+辣椒等进行加工,照样吃出舌尖上的个性化美味。”

冬至一过,腌腊年货定制就开始启动了,比如水产摊风干青鱼、鳗鲞,肉摊摊灌做香肠、腊肉、酱油肉,家离摊腌制鸡、鹅、鸭,顾客自己选料,眼见为鲜更放心,并按自己口味配料吃出个性,临近大小年夜,空中如峰如潮的



年货腌腊品全部取完。

引人注目的是“金锣冷鲜肉灌注美味肠”,摊主康宜军说,“尽管今年鲜肉涨价了,但顾客定制肉肠的热情不减,估计今年也可加工1000多斤。”上食五丰、苏食草猪的摊主也足有把握地说,“今年现买现做酱油肉、咸肉、香肠估计不少于1000斤,毕竟腊月里

腌制的肉制品好吃。”

从浙江来的水产摊主李兴宝夫妇边加工边笑着说:“预计今年的鳗鲞加工可达2吨,这两天每天忙到晚上11点钟,虽然辛苦但很快乐,因为现买现加工顾客喜欢用盐与白酒加工腌制的鳗鲞,有一种酒香与鲜香,比超市供应腌制鳗鲞更入味。”

顾客老李是位老宁波,每年来菜场加工大大的鳗鲞,如今加工一条要几百元,但他十分舍得,他说:“每年春节亲戚朋友来吃饭,都说我家的鳗鲞比饭店里好吃。所以每次临走我都会送一小段给他们带回家。”

都市年味的烟火气,也许就来自市井风俗的腌腊年货定做,那沉浸式场景,就是红火火过年的万种风情。(上海黄浦)



300年商船会馆修缮落成 江南文化地标回归南外滩

位于南外滩董家渡的商船会馆经过半年多的精心修缮,这座有着305年历史的江南文化地标近日正式回归,古老的历史建筑再度焕发新生。

外滩商船会馆始建于1715年,是当时上海面积最大、建筑格局与形制最为豪华的会馆之一,由当时上海周边的沙船业众商集资兴建,用于集会、议事、看戏等。

在对董家渡片区绿地外滩中心的综合开发和商船会馆的修缮过程中,施工方克服外立面修复等难题,保留了原来的结构、形制,大量采用了传统工艺,商船会馆采用“定制化”修缮手法,仅800平方米的修缮面积,就动用了近60名传统工艺技师,包括雕花师傅、描金师傅、漆工等。

单单雕花一个环节,就要经过拓印、描线、粗加工、细加工、上油漆等几道工序,经过细加工之后的曲线、弧度都会更为圆润、顺滑。力求原汁原味保留会馆的历史底蕴与记忆。商船会馆修缮落成也意味着将经典的商船码头江南文化添加进上海文化精神与城市生活之中,助力上海文化打造。(上海黄浦)

商船会馆修缮落成也意味着将经典的商船码头江南文化添加进上海文化精神与城市生活之中,助力上海文化打造。(上海黄浦)



纠错有奖 欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《社区晨报》时发现任何差错,可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台留言,将您发现的问题发送给我们(注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节,本期截止日期为1月31日)。本月纠错质量最高的一位读者,将成为最佳“啄木鸟”,并获得100元的现金奖励;本月纠错质量相对较高的另外十位读者,则将成为优秀

“啄木鸟”,并获得纪念品一份。

2019年12月优秀“啄木鸟”:曹西虹、邵晓华、严志明、沈正、于超、仲为民、张德胜、胡茂林、陈亚明、陈金生

2019年12月最佳“啄木鸟”:路永敏



扫描二维码关注“上海社区发布”

