

芷江新村里的“老兵新传”

“盛瑞兰工作室”战“疫”纪实

疫情来袭，芷江新村“盛瑞兰工作室”的成员们根据居民区所需，就地转型，由“修补型”团队转型为抗“疫”志愿者团队。

2015年12月出生于芷江新村的“盛瑞兰”工作室，7名志愿者平均年龄为68.1岁，是名副其实的“志愿者老兵”。去年，又有两名新成员加入，9名成员发挥各自所长，分别为社区居民提供家电维修修理、管道简易维修、衣服及鞋类修补等服务。

疫情发生后，“盛瑞兰工作室”的领头人——73岁的盛瑞兰师傅主动找到了芷江新村居民区党总支书记黄俊，“我这里的9个人，听你统一安排调遣。”春节期间，作为一个有2800余户居民居民区的“大家长”，黄书记正为人手紧张而犯愁，盛师傅可谓是雪中送炭。

“盛瑞兰工作室”团队成员的支援可谓全方位。9名成员按照分组，轮流值守在小区的唯一出入口，严把出入关。盛师傅更是超时服务，坚持全天值守。值守之余，他还要帮居民看看快递、外卖啥的，成了居民口中信赖的“老阿哥”、黄书记眼中的“编外社工”。

首轮口罩预约登记期间，工作室的成员按照居委的安排，分成两组，一组管外围排队，一组管室内发号，2000多户居民，预约现场秩序井然。在小区开始实行出入证管理时，工作室成员又承担起近1800户居民家庭的信息登记和发证工作。

据了解，芷江新村居民区有外来户704户。“盛瑞兰工作室”团队成员按照街道要求开展服务工作。对于来自重点地区的居民，工作室成员承担了代为采购菜品、药品、代取快递等服务。

当然，自己的主业也不能丢。工作室成员在上门登记、排摸、发证的过程中，都会“顺便”问一句：“家里有什么需要维修的东西吗？”，原本工作室的成员都工作在固定地点，



“盛瑞兰工作室”团队成员帮助居民修理电器

所提供的服务也都是居民们送上门的。抗“疫”期间，工作室成员改变了工作方式，变成了上门取件维修，修好之后再送货上门，服务不见面，敲门门，“东西给你修好送回来了！”。

在市政府发布延迟复工和鼓励企业员工在家办公的通知后，有居民遇到电脑故障需要维修，还有一些老年居民有理发需求，但沿街的铺面都按照防疫要求没有开门。巧了，去年新加入的两位团队成员——高小江、李中梅，一位擅长电脑维修，一位有着理发技艺，在此期间，给部分在家上班族和长者解决了实际问题。

“老兵”还是那群老兵，又添加了“新

力量”、提供了“新服务”、拓展了“新内涵”。73岁的盛瑞兰师傅有他的新计划：最初的7名志愿者的年纪都不小了，服务的内容也不能仅限于修个小电器、修把伞、补个衣服了，让更多的年轻人加入进来，弘扬志愿精神，同时，让团队成员更多参与进社区自治中。接力棒总要交到年轻人的手中，“盛瑞兰工作室”的品牌要做大、做强、做久。

该居民区党总支书记表示，当前，“盛瑞兰工作室”正在申请建立社会组织，一旦申请成功后，工作室的运作将更具规范化，也将是社区的一块宝贵的资源。

(芷江新村居民区)

特殊党费 助力爱心防控



何静波(中)交纳特殊党费

日前，家住北美公寓的老党员何静波了解到苏家巷党总支关于疫情的倡议书以及通过新闻媒体上得知近期新冠肺炎疫情很严重时，她告诉苏家巷居民区党总支书记自己也想做点什么，说着就立即从口袋里拿出早已准备好的1万元现金作为特殊党费，交给党总支组织。

何静波老人表示：“钱虽然不多，但这是我的心意，虽然我已经迈入八十高龄了，但是我仍然想尽一份绵薄之力，贡献自己的力量”。她向党总支上交这10000元特殊党费，助力抗击病毒和防控工作。

(苏家巷居民区)



芷江百姓私房菜

芷江西“厨神”大赛至今已连续举办了四届，由芷江西路街道办事处编写的《芷江百姓私房菜谱》也印制了四册。《芷江百姓私房菜谱》是一套凝聚历届“厨神”大赛精华的菜谱，所有菜品均由芷江西的厨艺达人倾心推荐，有快手菜、私房菜、私房汤、点心、自制凉菜多种菜肴和点心的做法，图文并茂，别具韵味，充满了人间烟火气。为将幸福的滋味传递到每位芷江人的厨房，本报特别开辟《芷江百姓私房菜》栏目，分享每一道私房菜的制作方法，让芷江人从做菜中收获一份乐趣，生活更有滋味。

日式土豆沙拉

厨艺达人：王慧芬（交通公园居民区）

烹饪方式：凉拌

用料及用量：

主料：土豆 350 克、火腿 120 克、黄瓜 60 克、胡萝卜 50 克、洋葱末 20 克、鸡蛋 2 个

辅料：食盐少许、沙拉酱 5 大匙

制作工序和要点：

1. 马铃薯去皮煮熟；
2. 放凉后，放入食品袋内用擀面棍擀成泥；
3. 胡萝卜及黄瓜分别切薄片，火腿切丁；
4. 锅内烧开水，放入胡萝卜略烫，捞出用凉开水冲凉，沥净水备用；
5. 鸡蛋冷水下锅，煮至十分熟，去壳切成小细末将所有材料放入碗内，加入沙拉酱，盐，根据个人口味再放入些白洋葱的末；
6. 再用铲彻底搅拌均匀即可；
7. 加盖移入冰箱冷藏 2 小时后食用更佳。

日式蔬菜沙拉

厨艺达人：苏秀英（光华坊居民区）

烹饪方式：凉拌

用料及用量：

主料：波士顿球生菜叶 2 片、白萝卜 80 克、胡萝卜 20 克、黄瓜 1 根、绿紫苏叶 4 张、罐装油浸金枪鱼肉 80 克、罐装甜玉米粒 40 克、洋葱碎 10 克

辅料：淡口酱油 1 汤匙、果酿白醋半汤匙、白糖 1 茶匙、橄榄油 1 汤匙、海盐 4 分之 1 茶匙

制作工序和要点：

1. 首先来制作调味酱。把淡口酱油、果酿白醋、白糖、橄榄油和海盐这些调味品放入小容器内，用勺子拌匀。然后加入洋葱泥，调匀待用；
2. 将波士顿球生菜叶撕碎，黄瓜切片，白萝卜、胡萝卜切丝备用；
3. 绿紫苏首先要切掉叶柄，从中间纵向切成两半，重叠起来，从边上开始切成宽度约为 2 毫米的细丝。在配菜碗内放入凉水，再放入绿紫苏以外的其他蔬菜，浸泡约 5 分钟，让蔬菜变得生脆一些，然后放入淘箩内沥干水分；
4. 玉米粒放入淘箩内沥干水分，金枪鱼肉放在厨房纸巾上吸掉油分。蔬菜装入较大的盘中。将金枪鱼肉和玉米粒撒在蔬菜上，再撒上绿紫苏。临要吃之前，先将日式调味酱摇匀之后，再淋在蔬菜上，拌匀后即可食用。

日式土豆沙拉





精品直播 云幼儿园重磅来袭

上海限招60名

抢首发价

1988元

门市价 10620元

小班制/2周/50课时



三大品牌
联合首发



线下名师
线上授课



培养全脑
思维能力

