

孝心不变样 家宴暖意长

她连续22年用烟火气温暖老人晚年

□记者 宋晓华

盐城晚报讯 日前,东台市中心连心志愿者协会副会长、“东台好人”顾苏珍带领金东国际大酒店、苏臻喜事汇大酒店的厨师与服务团队,走进东台镇敬老院,以一场精心筹备的家宴,让老人们尽享舌尖美味与浓浓温情。这已是她连续22年用烟火气温暖老人晚年。

为了让老人们足不出户就能吃上星级酒店的美味佳肴,顾苏珍特意从自家酒店精选4位资深大厨和专业服务员,携带新鲜食材现场烹饪。锅铲翻动、香气四溢,一道道贴合老年人口味的菜品陆续上桌,8桌丰盛宴席整齐摆开。老人们围坐一堂,尝美食、话家常,脸上满是幸福的笑容。

“慰问不能只停留在送钱送物,更要走进老人心里。”顾苏珍坦言,多年来,她坚持用心用情服务,创新陪伴形式,此次将“移动宴席”搬进敬老院,就是想让老人们吃得开心、过得暖心,感受家一般的团圆氛围。这份跨越22载的敬老深情,早已超越普通公益活动,成为她坚守的承诺。“每年这个时候,我们都像盼子女一样盼着顾会长来。”敬老院老人们提起顾苏珍,个个赞不绝口。从最初独自送物



顾苏珍(左一)查看食材准备情况。 通讯员 乔亚峰 摄

资,到加入东台市中心连心志愿者协会后带动更多爱心人士参与;从简单慰问帮扶,到如今集物资捐赠、健康陪伴、卫生保洁、文艺演出、美食家宴于一体的全方位关爱,顾苏珍把老人们当成亲人照料,成为大家心中最亲的“暖心人”。东台镇敬老院院长邹尧忠动情地说,22年来,顾苏珍风雨无阻,用实际行动诠释公益大爱,不仅给老人们带来物质关怀,更给予精神慰藉与温暖,让孤寡老人的晚年生活充满幸福感与安全感。

顾苏珍是中共党员,与丈夫共同经营东台苏臻喜事汇大酒店和金东国际大酒店。她牢记初心、践行公益,2016年加入东台市中心连心志愿者协会后,带动更多爱心人士参与公益事业,曾获评“东台好人”,用实际行动诠释了新时代企业家的公益情怀与共产党员的使命担当。



十年善行不间断

长荡“好人”志愿者再赴敬老院送关爱

3月9日上午9时许,射阳县长荡镇敬老院里传来阵阵笑声,老人们早早地聚在院中翘首以盼——他们熟悉的“孩子们”又要来了。在“中国好人”周守伟的带领下,花浴裕、刘连坤、朱忠成、薛春梅、吕小艳、孙颖峰等“好人”志愿者服务队的成员,拎着水果等慰问品,又一次走进这个院子。

敬老院瞬间变成一个温暖忙碌的“爱心工坊”。理发区里,志愿者吕小艳手法轻柔地为74岁的五保老人孙金国修剪头发。医务角,刘连坤和护士志愿者正耐心

地为老人们测量血压,72岁的倪同兵老人安静地配合着。走廊边,志愿者朱忠成蹲在86岁的花秀芳老人面前,正小心翼翼地为她修剪指甲。

房间里同样暖意融融。志愿者薛春梅正帮几位老人试穿带来的新衣服;另一边,志愿者孙颖峰正利落地帮老人打扫房间、整理床铺。而“中国好人”周守伟,则与队长花浴裕一起,和老人们围坐在一起唠家常。周守伟曾在这所敬老院工作了20多个春秋,退休后,这里的老人依然是他心头

最重要的牵挂。

据了解,长荡镇“好人”志愿者服务队与镇敬老院的这段“亲情”,已经绵延了整整10个年头。每逢春节、中秋节、重阳节等传统佳节,志愿者们总会如期而至,带来节日的礼品,更带来陪伴与关爱。从最初的几人,到如今稳定活跃的团队;从简单的慰问,到如今理发、体检、保洁、陪伴等全方位贴心服务,这份持续了10年的爱与陪伴,滋润着老人的心田,也传承着新时代的雷锋精神。

戴振华 张建忠 记者 宋晓华

幸福食堂里的“贴心闺女”——
以食为媒 守护夕阳红

3月11日上午,东台市东台镇东关社区幸福食堂内烟火氤氲,幸福食堂站长、44岁的顾春芳系着围裙,正细心检查刚到的新鲜荠菜,满心惦记着老人们爱吃的荠菜饺子。近日获评北京中康养老科技有限公司盐城分公司2025年度优秀员工的顾春芳,自2024年8月投身助老事业以来,始终坚守敬老爱老初心,用一餐餐热饭暖食,为社区老人托起稳稳的幸福。

每天中午11时,食堂门口就会排起长队,顾春芳总站在打餐窗口,熟练地喊出每位老人的名字,贴心叮嘱饮食细节:“刘大爷,鱼炖得烂,多吃点!”“陈奶奶,您要的软米饭盛好了。”对腿脚不便的老人,她特意安排志愿者送餐上门,保温桶外总裹着棉套。“绝不能让老人吃一口凉饭。”这是顾春芳的承诺。

79岁的周奶奶独居且腿脚不便,子女远在外地。一次送餐时,顾春芳发现老人精神不振,当即联系社区医生上门,及时发现老人血压升高并妥善处置。“要不是小顾细心,我可能就出事了。”周奶奶逢人便夸赞这位“贴心闺女”。

秉持敬老初心,顾春芳构建精细化助老服务体系。食品安全上,她严格把控食材采购、储存、加工全流程,食材当日入库、全程溯源,厨具定时消毒,菜品留样备查,用严谨守护老人饮食安全。针对老人消化弱、重养生的特点,她坚持少油少盐、清淡软烂的烹饪原则,科学搭配荤素,让每一顿饭都营养可口。

为了让老人们吃得更舒心,顾春芳深耕厨艺、精益求精。起初,食堂市场化经营,品类单一,她从零起步学习包饺子,白天忙服务,晚上反复练习擀皮包馅,一个多月打磨出皮薄馅足的美味饺子,赢得老人们一致好评。随后,她又钻研烧卖、麻虾酱、蒜蓉酱等特色美食,通过网络平台学习技法,反复调试配方,请老人免费品尝提建议,最终打造出多款深受喜爱的招牌餐品。面对老人们送来的锦旗,顾春芳总是笑着说:“东关出品,必须精品。”

从贴心送餐到精准服务,从深耕厨艺到创新品类,顾春芳以掌心温度传递敬老温情,用舌尖美味守护老人幸福。她把每位老人当作亲人,用责任心与爱心,让小小幸福食堂成为社区老人最温暖的港湾,书写着新时代敬老爱老的动人篇章。

邹鹏安 记者 宋晓华

孝善
是幸福之根您抚养我长大
我陪伴您到老