

# 争创全国双拥模范城

## 崇明：生态岛上军民携手共育双拥花



滔滔长江水、悠悠双拥情。地处长江口的崇明三岛是一片绿色的美丽沃土，同时也是一座有着优良双拥传统的生态宝岛。崇明区着眼开启全面建设社会主义现代化国家新征程，军地合力、军民同心，以双拥工作高质量发展，服务全面建设崇明世界级生态岛。曾获得5届全国双拥模范城(县)、8届上海市双拥模范城(县)等荣誉。



上海的“绿肺”、长江的“门户”、长三角的“前厅”——世界级生态岛崇明，地理位置独特，战略地位重要。目前，驻崇部队数量众多、军种齐全。崇明区委、区政府和驻岛部队牢固树立“弘扬传统、创新驱动、重点突破、融合发展”的理念，抓难点、创特色、求发展，努力在更广范围、更高层次、更深程度上探索具有海岛特色的双拥工作之路，有力促进强区与兴军的共赢发展。

### 创新“无上限拥军”模式

军地合力，军民同心。近年来，崇明区委、区政府、驻岛部队坚持以强军梦为目标，党政军领导始终高度重视双拥工作，提出“双拥工作标准无上限”的要求，围绕强区与兴军目标，高起点思考和谋划4年行动规划，落实和推进双拥工作深入发展，形成一个党政军领导齐抓、运转高效的双拥工作新机制。

位于崇明岛以东约40海里的佘山岛，面积仅0.088平方公里，海拔63.5米，自然条件十分恶劣，常年多雨、多雾、多风浪，而且岛上没有居民，只有驻岛官兵。

多年来，驻岛官兵的日常用水、粮食蔬菜等生活物资只能通过船只定期补给，遇到大风大浪就要暂停运输，这给官兵正常生活带来诸多不便，特别是健康饮水问题，更是和官兵生活息息相关的大事。

“在保障官兵生活方面，再难也要想办法解决。”崇明区委、区政府整合优势资源，汇聚多方力量，加大投入力度，引进专业技术人才和先进设备，在小岛上建起海水淡化供给站，从根本上解决了官兵饮水难的问题。

上述事例从一个侧面体现了崇明区委、区政府在部队保障服务上始终坚持的准则：只要是对提升战斗力有益的事，再难也得想办法解决。

### 妥善解决官兵“三后”问题

崇明区坚持问题导向、效果导向、目标导向，聚焦部队官兵所忧所盼的“三后”、优抚对象的生活困难等问题，为军队建设添砖加瓦，为基层官兵排忧解难。

拓宽官兵“后路”。面对岛上企事业单位少，就业难度大，复转士官、转业干部和随军随调安置数量增多的实际，崇明区委、区政府坚定不移从服务军改大局，克服机关、事业编制普遍紧缺的困难，每年采取控编留位等办法，全力全面做好军转安置工作。

稳固官兵“后院”。城桥镇、东平镇为所在区域家属院做好后勤保障服务，探索家属院纳入地方社区管理和服务保障体系，签订《军地共建文明社区意向书》，持续让军人“后院”享受地方日常保障管理和服务。同时采取“基本医疗、政府补助、优惠减免和临时困难补助”四位一体模式，实行“六优先”服务，尽力服务好优抚对象。

育好官兵“后代”。崇明区在优质教育资源配置、就近入学、转学借读等方面，始终为军人子女提供支持，近年来共有200多名现役军人的子女转入城桥镇、堡镇优质学校读书。

### 谱写军民团结新篇章

军爱民，民拥军，军民团结一家亲。在崇明，双拥工作正在焕发新生机、展现新作为。

崇明区军地双方探索建立了集“五联”——联管、联检、联防、联治、联打于一体的长效机制，全区18个乡镇平均与3个以上驻崇部队结对共建，18个乡镇均成立国防工事保护小组，常年对岛上国防工事进行保养维护。同时，崇明各区级机关、学校、企事业单位等纷纷与驻崇部队结成共建单位，搭建地方与军队互联互通、共建共享的重要平台。

崇明区坚持双拥活动“年度有安排、月月有特色、全年系列化”。年初，有走访慰问部队、军政座谈会、携手学雷锋、植树造林等活动；年中，有端午粽子、大型龙舟赛、篮球赛、庆“八一”军地联谊会等活动；年末，有退伍老兵看上海、“故乡指导员”看新兵等活动。近年来，崇明还开展“红领巾献礼边防官兵”“情系边防官兵”活动，为戍守边疆的子弟兵送去关心和问候。

双拥工作充满温度的背后，是崇明区强有力的双拥工作体制机制保障。崇明充分发挥双拥工作领导小组会议、议军会议等组织机构作用，研究落实“实事拥军”等项目，坚持把双拥工作摆在建设世界级生态岛的重要位置，将之纳入全区规划和党政军领导班子工作政绩考核，还制定出台相关双拥工作文件，为双拥工作提供强有力的支撑。

目前，崇明区已筑牢“党政军领导挂帅、各成员单位分工协作、行业单位积极参与”的双拥工作组织网，形成全区上下“织就一张网、拧成一股绳”的强大态势。



今年4月，崇明区举办“溧洲军地杯”篮球友谊赛。赛场上，部队官兵和乡镇干部职工齐聚一堂，比拼球技，展现出团结协作、奋力拼搏的精气神。(受访者供图)

## 暖军营、惠军属、送健康

秉持服务国防、服务军队、服务优抚对象的宗旨，过去一年，上海市拥军优属基金会崇明区工作委员会(以下简称“崇明区会”)认真实施拥军优属项目，营造“尊崇军人”的社会氛围，增加了优抚对象的获得感、幸福感和荣誉感，较好地完成了各项工作，进一步推动了拥军优属工作的发展。

健全工作机制，推进拥军优属工作有序开展。去年伊始，崇明区会领导会同崇明区退役军人事务局领导研究部署年度实事项目，制定了全年工作计划，包括积极协助区双拥办做好拥军优属工作，以项目为抓手，以服务为导向，有计划、有步骤落实拥军优属项目；进一步强化工作机制，认真落实市会和区会制定的各项制度，围绕“三个服务”，营造让军人成为全社会尊崇职业的良好氛围，等等。

发挥平台作用，营造社会“尊崇”氛围。优待证申领发放工作是国家推出的惠及全体退役军人和“三属”的一项重要举措，是优抚对象享受优待服务的凭证，也是社会力量拓展优待内

容识别服务对象的标识，具有彰显荣誉、身份识别、待遇落实、服务管理等功能。按照全市统一部署，崇明区会积极协助区退役军人事务局做好优待证申领发放的宣传服务工作，持续、有效地做好宣传动员，扩大宣传覆盖面和办理知晓率，用心用情用力做好服务保障，推动上海优抚对象的“红色名片”落到实处，让退役军人真切感受到荣誉感、获得感、幸福感。

值得一提的是，去年3月初，崇明区会召开了关于成立“上海市烈士纪念馆守护崇敬志愿者服务队”筹备会议，组建了20人的志愿者队伍，落实好志愿者服务队职责，对崇明区三星镇黄湘烈士、港西镇黄淑英烈士、横沙乡张松林烈士三处零散墓穴进行了修缮维护，为人民群众凭吊缅怀英雄、传承红色基因、弘扬烈士精神，提供庄严肃穆环境氛围。

落实服务项目，送去党和政府的温暖也是崇明区会工作的重要一环。比如，落实“部分老年优抚对象健康体检”项目。按照“就近、

就近、就近”原则，选取崇明有体检资质的新华医院崇明分院、市第十人民医院崇明分院和崇明长兴人民医院。在体检时间、项目和程序上，崇明区会多次与医院商讨制定适宜老年优抚对象的体检方案。该项目是“关爱老兵”的实事工程，深得老年优抚对象的欢迎和赞誉，2022年崇明区参加体检对象达千人。

眼下，崇明区正持续扎实做好社会化拥军优属工作，体现社会组织的责任和作用，认真组织实施拥军优属项目，进一步营造全社会“尊崇军人”的良好氛围。

加强组织领导，进一步夯实服务保障工作。围绕基金会“服务国防、服务军队、服务优抚对象”宗旨，始终把握政治方向，从讲政治高度开展好区会的各项工作；组织基金会业务培训，提高工作人员能力素质，增强做好新时代拥军优属工作的事业心、责任感；加强制度建设，修订区会各项规章制度，完善工作程序，健全会议制度，提高区会的贯彻执行力度。

支持部队建设，进一步做好拥军工作。深入驻崇各部队走访调研，了解基层部队急需解决的困难；借助“八一”建军节等重要节日，开展尊崇军人系列活动；拓展文化拥军的项目内容，进一步筑牢军民鱼水情。

服务优抚对象，进一步做好优属工作。认真落实好市会、区会年度常规项目，创新服务项目，丰富服务内容。在重要节假日期间，做好为优抚对象困难群体帮困送温暖活动。同时借助退役军人服务体系，拓展更多获得感服务项目。

积极筹集资金，进一步做好资金管理。按市基金会要求，积极探索多渠道、多形式筹集资金，积极争取崇明菜相关资金支持，主动承接政府购买服务项目，推动基金会可持续发展。此外，完善财务管理制度，严格预算管理和审计监督，规范“关爱帮扶基金”“街镇基金”两笔专项资金的管理使用。还要积极配合市会做好资产增值工作，确保合法、安全、有效实施资金保值增值。

### 双拥模范

## 从军装到厨师服，他将“崇明味道”献给驻地官兵

“一双战靴，一身橄榄绿，你们是堂堂正正的中国好男儿……”20多年前，怀着保卫祖国的满腔热血，陈斌光荣入伍。

服役期间，他展现了刻苦钻研精神，只要一有时间就去参加各种学习，尤其在厨艺方面获得不少长进。1995年退役后，他运用之前所学的烹饪技术，成功应试到了崇明招待所锦绣宾馆厨工的岗位。

凭借一身精湛厨艺，陈斌很快成为餐饮部副经理兼副厨师长，并先后获评中国烹饪大师、上海名厨、上海市技术能手、崇明区专业技术拔尖人才、上海市五一劳动奖章、上海工匠等称号，并享受国务院特殊津贴。

人行20余年来，陈斌对新来的厨工都当自己的战友一般认真带教。“餐饮这个行业不要傲气自珍，厨师要传承技艺，把好的东西分享出去。”他还有更多的理想：希望像在部队时一样，更多的服务他人。于是，他成立了“陈斌上海市技能大师工作室”，培养了300多名初级、中级、高级厨师，配备了专业的设施设备，开发菜品、培养团队。经过多次试验，他开发的“泰式酥仔鱼”“东坡山羊肉”在第十三届中国厨师节斩获金奖。2019年2月，陈斌还被认定为崇明白山羊菜肴制作非遗传承人。

谈及职业生涯，陈斌用了坚持、坚韧、刻苦、朴素5个词来概括。他说，这几个词源自部队学到的精神，“尤其是学徒期，经常早出晚归，没有



除了做得一手好菜，陈斌也乐于传授秘诀，让官兵能更好地融入驻地。

休息的概念，每天都是工作日。”除了坚韧的精神，陈斌的另一大法宝就是同样来自部队的“思想教育”。直到现在，他始终与厨工们一起学习沟通交流，让员工爱集体、爱国家，让骨干起好带头作用。

在陈斌心中，永远怀有一份军人情怀，得知部队厨师外出不方便，他主动联系崇明区双拥办送教上门，多年来利用自己休息时间去消防队、武警部队、机场部队等地免费进行培训。炊事班里，只见锅铲在陈斌手中上下翻飞，不一会儿，厨房间已弥漫起

扑鼻香气。清蒸鱼、白灼大虾，一道道色香味俱全的菜品被送上餐桌。新来的炊事兵已看花了眼，不时打听着这位厨艺高超的大师傅。

“要做好崇明菜，食材的选择很重要。”看着战士们一边品尝一边夸赞不已，陈斌也乐于传授秘诀。比如，最基础的食材豆腐，一定要赶天刚亮时的早市采购，豆腐的豆香味保持得最好。还有一个很关键的因素是火候，不能急，这样上汤的鲜味

和食材的香味才能充分融合，吃起来才入味。

为了让驻崇部队的官兵能进一步融入驻地，他编撰了《四季福崇明菜》一书赠送给驻崇部队，让官兵对崇明菜能有更深入的了解。说起这本书，陈斌可花了不少心思，他边翻阅边介绍说：“我们尝试整理了近100道崇明菜，里面的食材都来自崇明本地。”

金瓜海蜇丝、酱瓜末炒粉皮、茄块白扁豆、面拖蟹……在《四季福崇明菜》这本书中，陈斌按照食材生长过程、质地的变化，适合的不同烹饪方式，将介绍内容分为春、夏、秋、冬四个篇章，炒煨蒸炸技法多样，配上图片和文字，可谓图文并茂、匠心独特，让读者一目了然。该书出版以来，多次受邀“亮相”各大崇明特产商店和餐厅，越来越多的市民与游客了解、爱上了“崇明味道”。

“作为部队官兵的‘第二故乡’，我想让崇明的美食文化走进军营，给官兵们带来精神和味蕾的双重享受。”陈斌说，希望这一系列的活动能成为崇明留给战士们的美好记忆。

