市委宣传部、文明办、本报联合寻访身边感动

黄绍雄：15年间，集体资产上涨近80倍

今年61岁的黄绍雄是西城街道周塘经济合作社支书、社长，金华市党代表、劳动模范，我市人大代表。他一人心系7个自然村的发展，工作做得有声有色。在他的带领下，合作社集体资产从2000年底的38万元增加到目前的3000万元。

□记者 程高赢

讲规矩、顾大局 新老班子一条心

周塘经济合作社有7个自然村，1800多人口，73位党员。如何将7个分社团结起来，黄绍雄认识到首要任务是建设坚强有力、团结一心的领导班子。

省委督导组组长王飞在周塘调研时说：“一个党员能够把另外几个人团结起来，就是好党员。一个干部，村里的工作做得好，还带动其他村做好工作，跨村当书记，这样的当家人难能可贵。”

黄绍雄把办厂宗旨运用到村务工作中，提出‘团结、创新、务实、奉献’的八字方针。在他看来，要强班子、服人心，首先要讲规矩、顾大局。为此，他推出一系列创新举措——落实党员学习日制度；每月农历十六组织党员学习；建立党员联系群众制度，让每位党员发挥先锋模范作用；建立完善民主集中制，严格落实财务管理制度，让党员干部清清白白做人、勤勤恳恳做事。

在村级换届选举时，黄绍雄组织两委进行探讨，把想干事、能干事、干成事的先进青年社员推选出来。选举结束后，他召开党员大会，对退职的老干部进行慰问。他们在会上表示：“我们不当干部，依然积极支持经济合作社工作。”新当选的干部也进行表态发言，要向老干部学习，做个有信念、敢担当的好干部。

发展集体经济 打造‘两富’周塘

周塘经济合作社是一个人多地少的典型城中村。黄绍雄认为，要实现共同富裕的目标，必须大力发展集体经济。在他的带领下，合作社两委艰苦创业，集体资产从2000年底的38万元增加到目前的3000万元。通过集体闲置土地承包和厂房租赁，集体经济年收入达到1200多万元，社员年终人均分红也从100元上升至2000多元。

合作社集体经济富裕了，社民最担心的是财务问题。黄绍雄担任党支部书记的20年来，社里每项大工程及经费开支，都严格按照财务管理制度执行。经济合作社的‘三务公开’也进行公开，让村民监督。

黄绍雄把经济合作社党支部、社管会的两个公章都放在便民服务中心。这样一来，村民办事、盖章方便了很多。

黄绍雄凭着一颗炙热的心和对经济发展事业的执着追求，在平凡的工作岗位上默默无闻，无私奉献地干着不平凡的事情。村民看在眼里，感动在心里。

黄绍雄还非常热心文化建设，先后组建了迎龙灯、乐团、太极拳俱乐部等村民文体组织，建起村电脑室、图书室、健身房、羽毛球场、篮球场，着力打造‘文化周塘’。周塘成了我市‘两富’新农村的样板。

胡高昌：30年如一日细心照顾病妻

71岁的胡高昌是龙山镇胡塘下村人，中共党员，曾任生产队长，村党支部委员，民兵连长等职。30多年来，他一如既往地照顾病妻，当爹又当娘地将3个子女抚养成人。

□记者 朱青恒

1个人照顾3个孩子

1986年的一天，胡高昌的妻子将辛辛苦苦从山上背下来堆在屋旁的柴垛点燃。不久，她又跑到池塘边的水井，纵身跳下去。大家七手八脚地把她捞了上来。

胡高昌意识到妻子生病了，将她送到了第三人民医院。原本拮据却幸福的家庭走向了不幸。

那时，他们三个孩子，一个13岁，一个11岁，一个才8岁。胡高昌既要服侍患病的妻子又要照顾3个孩子。那段时光是胡高昌一生当中最为艰难的日子。

看着正在读初三的大儿子吃着没有任何菜肴的白米饭，从不轻易掉眼泪的胡高昌哽咽着鼓励孩子要好好读书，争取考上中专跳出农门。

后来，在亲朋好友的帮助下，胡高昌度过了人生中最艰难的岁月。大儿子也如愿考上了师范。

大儿子毕业后，胡高昌的家境渐渐好转。妻子的病情也稳定下来。

不离不弃守护妻子

每天，胡高昌都得重复干一件事：瞒着妻子偷偷地把药拌在米饭里。妻子常说饭不好吃，是苦的。为此，他总是想方设法哄着她吃。

妻子经常把家里的东西藏起来，甚至连菜刀、食用油都要藏，说是怕被别人拿走。胡高昌就不厌其烦地找回来，不会多说妻子几句，反而宽慰她。

胡高昌始终不离不弃地守护在妻子身边。有时候，他到子女家，本想再多待会儿，可是想到妻子在家，就马上回去给妻子做饭。

由于长时间吃药，妻子的健康状况不断恶化，后来还患上糖尿病、高血压等老年病。2012年，妻子失明了。胡高昌只得担负起新的服侍项目：妻子一个晚上多次到厕所，他都得陪着。

儿女们看这情况，认为这终不是长久之计，请来眼科医生为母亲检查。检查得知。妻子患上白内障，需要动手术。

在儿女们苦口婆心地劝说下，母亲终于同意去医院。由于血糖高，需要控制好才能动手术。胡高昌就在医院全程陪护妻子。在他的细心呵护下，妻子的身体有了好转。

徐龙慧：高工资也挖不走的厨师长

33岁的江西上饶人徐龙慧从2009年到白云居生态酒店当厨师。多年来，他一直坚守着一份执着，别的酒店出再高的工资也挖不走他。他说：“我喜欢我的团队，我要在这里干出自己的事业。”

□记者 程高赢

17岁步入厨师行业

1982年3月，徐龙慧出生在江西上饶，16岁便到金华打工。日复一日的打工生活，辛酸且看不到前途，在迷茫中他看中了‘厨师’职业。

17岁那年，徐龙慧踏入厨师行业，从最基本的洗菜、配菜、切菜等做起。渐渐地，他把南瓜用刀叉修理后，一只凤凰便端立盘中了；一只白萝卜经他简单的一转一削，中间再插上一个红萝卜心，一朵鲜嫩的马蹄莲便活脱出来；还有那紫心萝卜，他像变戏法似雕出一朵艳丽的牡丹、月季……直到2009年，技艺娴熟的他进入白云居生态酒店。

酒店的上班时间是上午9点。徐龙慧8点半就到，提前给各个小组分工，布置、监督工作。酒店的下班时间是晚上8点半。但只要有客人，不管是多晚，他也会耐心接待。

多年来，徐龙慧的认真负责给客人留下了良好印象。每天，请他给客人点菜的电话不计其数。“客人说找我点菜心里踏实、放心。”徐龙慧说，点菜是门技术活，客人喜欢什么口味、什么档次、怎么搭配，他都记在心里，不能出差错。

高薪也挖不走他

如今，徐龙慧管理一个50多人的团队，包括洗菜、配菜、冷菜、炒菜、切菜等。从早上9点一直到酒店打烊，这个庞大的团队在他的带领下运转，分毫不差。

“我对厨师长的要求蛮高，在本岗位上有突出表现，符合酒店理念，人员管理能力出色，同时具备精湛的厨艺和丰富的工作经验。徐龙慧的工作真的让我无可挑剔。”白云居生态酒店老总胡向阳表示。

多年来，徐龙慧带领的团队给白云居的客人留下了深刻印象。酒店名声在外，背后的厨师长徐龙慧功不可没。近年来，出高薪来挖他的酒店越来越多，但都被他婉拒。

“有的酒店薪资很高，确实很诱人。”徐龙慧私下透露，即使再高的薪资，他也不会跳槽。

“我坚守在此的原因，是这个团队、这个平台。”徐龙慧告诉记者，一个团队的建立不是一朝一夕，况且餐饮业的人员流动性大，每天进出的人不少，到最后留下来的都是老伙计，都是合作多年的默契搭档。

“很多伙计当初进来时是新人，是我们一点一点带起来的。我哪里舍不得跟团队分开。”徐龙慧说，“好的团队背后还有一个好的老总，愿意倾听员工的心声，愿意放下身段和我们随时沟通，这才让我们一线员工看到了希望，坚守在这里。”