

15年前,丈夫因车祸成了植物人。当年,孩子最大的8岁,最小的两岁多。面对变故,她用弱肩扛起这个家,照顾孩子,伺候丈夫和婆婆。15年过去了,孩子长大了,丈夫也有了意识……

吕志秀:“他好,我才心安!”

□记者 牛超/文 彭程/图

悉心照顾,丈夫有了知觉

7月9日上午,平煤神马集团六矿医院内科15病室,王月功躺在病床上,打着鼾熟睡。吕志秀站在床边收拾东西,稍后,她拉起王月功的手帮他按摩。

“天天如此,就没见她闲过。喂饭、擦身子、按摩、洗衣服……太不容易了。”邻床的病友说。

天有不测风云

王月功今年51岁,在平煤神马集团六矿综合队上班。吕志秀今年53岁,没有工作,也不识字。

据吕志秀说,1986年,她经人介绍与王月功结婚。婚后她在信阳老家侍候婆婆,王月功在平顶山上班。

1991年,大女儿出生了。王月功把妻儿接到了平顶山。后来,吕志秀又生下了龙凤胎。当时,一家几口虽然租房生活,但能和丈夫在一起,吕志秀感到很满足。不久,他们也将婆婆接了过来。

然而天有不测风云。2000年12月底,王月功遭遇车祸,脑部受创,抢救了一个多月,成了植物人。

当时,有人劝吕志秀,早为自己打算,不能守着植物人过一辈子。

吕志秀看着这个曾与自己朝夕相处的男人、看着年迈的婆婆和3个幼小的孩子,不忍离去。“他是我丈夫、孩子的父亲,我不能丢下他。”吕志秀说。

吕志秀家的廉租房离医院不远,她却长年住在医院陪着丈夫。“当时,婆婆身体还行。晚上,她和孩子在家住,我在医院陪丈夫。”吕志秀说,每天早上五六点,她从医院赶回家做饭,和婆婆一起喂孩子吃饭,然后送大的孩子上学,再到医院喂丈夫吃饭。

起初,王月功没有意识和吞吐功能,不会张嘴吃饭。吕志秀就将丈夫抱起靠在身上,一手掰着嘴,一手拿着勺子向嘴里喂,到嘴的饭能流出大半勺,吕志秀就接着再喂,“一顿饭少则喂四五十分钟,多则一两小时,每次喂完饭,腰都累得直不起来。”

喂完饭,吕志秀为丈夫翻身、按摩、洗衣服。每次都是边干活边和丈夫聊天,说说婆婆和孩子。“虽然他没反应,但我觉得他都听见了。”吕志秀说。

冬天冷,晚上睡觉,吕志秀把丈夫毫无知觉的手、脚抱在自己怀里捂;夏天热,丈夫爱出汗,每晚她都将丈夫抱下床,推到水房擦澡。除此之外,她还学会了给丈夫理发。

2013年,在吕志秀的悉心照料下,王月功终于有了意识。“虽然还不会说话,但会哭、会笑了。”这让吕志秀看到了希望,“他好,我才心安。”

屋漏偏遇连阴雨

“婆婆是个好人,可跟着我受苦



瘦弱的吕志秀费力地扶着丈夫,想带他到户外“透透气”

了。”说起婆婆,吕志秀的眼圈红了。

2011年,吕志秀的婆婆不慎摔倒,腿部受伤导致不会走动。为了照顾婆婆,吕志秀请医院将婆婆和丈夫安排在一个病房,照顾完丈夫再照顾婆婆。婆婆便秘,大便拉不下来,每次,吕志秀都用手帮她扣。好在当时,孩子们都已长大,能照顾自己。有时,大女儿学习不忙了,还能过来帮帮吕志秀。

“我没有能力让婆婆享福,只能让她少受些苦。”吕志秀说。去年腊月,她婆婆“走了”,她难过了

好长一段时间。

孩子是动力的源泉

15年来,吕志秀不舍得为自己添置新衣。“孩子是穿百家衣长大的。我的衣服、鞋子都是好心人给的。”吕志秀说,3个孩子从小就特别懂事。“看到别的小朋友有零食吃、有零花钱花,他们从来没有向我要过。”不但知道努力学习,而且还经常帮她做家务。

如今,大女儿大学毕业在市区打工,每月有1000多元可以补贴家用。“二女儿今年考大学,儿子在市一

中珍珠班上学,平时都不用我操心。”说起孩子,吕志秀感到很欣慰。“他们好,我才可以安心照顾丈夫。”

“这么多年,我们能渡过生活的难关,多亏了丈夫单位和社区的帮助。”吕志秀说,每逢春节,平煤神马集团六矿的领导及所在的兴华社区都会到家中看望他们一家人。

2013年,吕志秀还被六矿评为“感恩孝贤之星”。

“去年,婆婆不在时,也是矿上领导帮我料理的后事。我真的特别感激他们。”吕志秀说。

王洪林:自创清淡可口“翡翠豆腐”

□记者 李霞/文 张鹏/图

本报讯 炎炎夏日,很多人喜欢吃些清淡可口的饭菜。“翡翠豆腐”这道菜,是不是听起来就觉得清新爽口,让人胃口大开?这道菜是市五十九中的体育教师王洪林自创的,让我们一起去他家看看吧。

王洪林今年56岁,家住新华区西市场街道优胜街社区优胜小区,7月9日下午,记者来到王洪林家。白菜、豆腐、胡椒粉……王洪林早已将原料准备就绪。

“有一次我去饭店吃饭,有一道菜叫‘上汤娃娃菜’,清淡不油腻,非常可口,我回来后就尝试着做,几经更改实验,做出了这道‘翡

翠豆腐’……”王洪林说,他平时爱好烹饪,尤其是近几年,为了母亲的身体健康着想,他更喜欢琢磨着做一些母亲爱吃的、不油腻又清淡可口的饭菜。“翡翠豆腐”就是其一。

“这道菜全家人都爱吃,尤其我的重孙女和重外孙,每次两人碰到一起就抢着吃,最后连汤水都能喝光……”王洪林82岁的母亲姚秀英笑着说,“儿子做的菜很好吃,平时家里来个人,他一会儿工夫就能做出十多个菜。而且很多菜都是他自创的,连饭店里的油焖大虾、糖醋鱼等,他也能做得很像回事!”

王洪林告诉记者,“翡翠豆腐”入口顺滑,营养丰富,特别适合夏季“三高”人群或者老人儿童食用。有兴趣的市民不妨一试。

操作步骤:

- 1.准备材料:白菜、豆腐、枸杞、葱、姜、盐、玉米淀粉、胡椒粉、鸡精、水适量。
- 2.将白菜、豆腐切成小块,将枸杞泡入冷水备用。
- 3.在锅里添水烧开,放入豆腐块煮熟后捞出。
- 4.锅内重新添水烧开,加入鸡精、盐、胡椒粉等调味料。
- 5.将豆腐块下入锅中,再下白菜一起煮。
- 6.加入水淀粉勾芡,使汤汁变稠。最后加入枸杞、葱段,关火装盘。
- 7.再淋入少许香油就完成了!整道菜不能煮太熟,以清爽为佳。



1



2



3



4



5



6



7

露一手

生活中,每个人都会有自己的特长,这些特长可以是音乐、厨艺、舞蹈、健身、手工等各个方面的。只要您有才艺,晚报邀请您来,为您提供平台,展风采、秀才华!快来踊跃报名参加吧!

自荐电话:4940000 4961924