

# “中国好邻居”微信群牵线搭桥 这栋家属楼 70 多户居民亲如一家

□本报记者 李霞/文 李英平/图

新华区西市场街道红旗街社区原西盛食品厂家属楼上 70 多户居民有一个名叫“中国好邻居”的微信群，居民之间相处和睦，互帮互助，亲如一家。

“靠着微信群搭桥，我们相处得像一家人，谁家有啥事群里一喊就中了……”昨天上午 8 点多，记者在该家属楼下看到几位居民有的拿着扫把，有的拿着撮箕在打扫家属楼下的卫生。居民李红娜告诉记者：“这不，早上群主在群里号召大家义务打扫院内卫生，大家吃过早饭后陆续下来了。”

## 安装天然气通知很麻烦 “中国好邻居”微信群诞生

李红娜说的群主叫张富珍，是该家属楼的楼长。“中国好邻居”的微信群也是她一手创立的。

张富珍说，去年 3 月份，居民统一安排安装天然气，但是他们的家属楼属于无主庭院，没有物业管理，楼上统一安排安装天然气这件事主要靠她与几位居民张罗。由于居民家中安装天然气需要交钱、安装时还要留人，刚开始她与几位居民就在楼下贴通知或者打电话，觉得很麻烦。后来，张富珍在儿子的提醒下，建立了一个微信群联系 70 多户居民。微信群建立后，再通知各户居民时方便了许多。

“当时天然气安装调试时，安装师傅说我们楼的居民很配合，别的小区安装时，总会遇到部分居民不在家的情况，没有十趟八趟办不成事，可我们楼他们来三次就解决了。”张富珍自豪地说。

## “三改”微信群名 邻里之间关系越来越融洽

刚建立微信群时，微信群的主要功能



是联系楼上的居民，方便燃气公司的师傅安装管道。于是，张富珍在群里征求居民意见，起了个名字叫“左邻右舍”，后来通过安装燃气管道这件事，彼此之间的关系进了一步后，又将微信群名字改为“好邻居”。两个多月前，有居民在群里建议，人家电视上有“中国好声音”，既然咱们现在相处得这么好，那咱们就叫“中国好邻居”吧。

居民王西珍告诉记者，自从有了微信群，邻居们经常在群里交流，相处得也越来越像一家人了。平日里，谁家做了好吃

的，也会与大家分享。

## 信任拉近居民距离

居民韩风云经常出差，将家里的钥匙放在对门邻居王虎家中。韩风云出差时，看门、给花草浇水都由王虎代劳了。

家属楼上居民不仅互放钥匙，相处得也越来越融洽。尤其是有了微信群后，居民们通过微信群，交流也越来越多。居民张士德告诉记者，一个多月前，有户居民家中太阳能漏水了，邻居们在群里一喊，

太阳能漏水那家的主人就赶了回来。

近段时间，邻居们没事想凑在一起聊个天聚餐什么的，在群里一通知，大家都出来了，还有邻居拿着从老家带来的红薯、南瓜等土特产，分成小袋放在楼下，微信里一喊，想尝的邻居们都有份……

“难得大家处得好，在这里住着就是舒心。”居民韩风云告诉记者，前段时间，有消息传他家家属楼可能要拆迁，她还在群里开玩笑，万一拆迁了，咱们买房或租房还要尽量搬到一块，这样大家还能像现在这样开心地相处。

# 又是一年冬来到，爽口咸菜很吃香： 4 位民间高手的腌菜大法

□本报记者 牛超

咸菜因爽口、开胃成为不少居民家中的必备小菜。除了到超市购买，还有不少居民喜欢自己动手腌制咸菜。这些饭桌上常见的咸菜，是如何腌制的呢？近日，记者特意请教了几位“腌菜高手”，请他们为大家奉上“腌菜大法”。

## 腌制芥菜丝

随着天气一天冷过一天，很多居民都开始张罗着腌咸菜。走在居民区里，不时见到居民晾晒的咸菜，俨然成了这个季节特有的一道亮丽风景。11 月底，记者来到市区中兴路中段市运输公司家属院兰淑敏家。年过七旬的兰淑敏正在切芥菜丝，旁边的一个大盆里已装了不少已切好的芥菜丝。“前段时间腌了一大盆，给亲戚朋友分得差不多了，今天再腌一盆。”兰淑敏说。

记者注意到，兰淑敏做好的芥菜丝与平时市场上见的芥菜丝不太一样。除了芥菜丝外，还有花生、辣椒等，有白有红，颜色搭配得很好看，让刚吃过饭的记者瞬间又有了食欲。记者尝了一口，没有芥菜的呛人味道，入口脆香，还带有一点辣味，很好吃。

芥菜丝切得差不多了，兰淑敏将其晾晒到院里。兰淑敏说，芥菜丝晒得差不多

时，就要炒了。“多放些油，放入辣椒，然后将芥菜丝放在锅里，小火炒，其间要不停地翻。不能炒熟，炒个四五成就差不多了，放花生和盐，搅拌均匀后，装罐或盆里，放几天就能吃了。”

## 腌制酸菜

歌手雪村的《东北人都是活雷锋》里一句“翠花，上酸菜”，让酸菜成了家喻户晓的小菜。但酸菜是什么样的，怎么做？记者也是近日在采访中才第一次见到。

李女士是东北人，虽然来平顶山多年，但一直保留着腌酸菜的习惯。近日，记者来到市区开源路南段李女士家，她家阳台一角放着已经腌制好的酸菜。

“立冬后就开始腌了。”李女士说，腌制酸菜，首先要到市场上挑选大小适中、粗细均匀、菜帮有些发黄的白菜，这样腌出来的酸菜色泽好。买回家晾晒一到两天，去掉老叶、菜根，清洗干净，然后烧水，水烧开后将洗净的白菜放进去煮两三分钟，捞出控水后放入准备好的缸里，缸底撒些盐，然后一层一层摆放，摆放时每隔两层撒一些盐。摆满后，上面再压上一块石头。过几个小时向缸里灌满清水，没过白菜。一般三天后就可以吃了，只是酸味还不太重，想要吃够酸的酸菜，就要再耐心

等上几天。

有些市民在腌制酸菜时会遇到酸菜腐烂的问题。李女士说：“有可能是蘸着油了，或者是没密封好。”腌制酸菜首先要控油，清洗容器和塑料布，冲洗白菜的时候千万不要弄上油，还要保证切白菜用的刀上面没有油。其次是密封，有居民喜欢把酸菜缸放在厨房里，炒菜时如果不小心掉进几滴油，整缸酸菜就泡汤了。“另外要及时检查，发现腐烂菜叶以及里面混浊时要随时清除污渍、换水”。

李女士说，酸菜的吃法很多，可干炒酸菜，也可做酸菜鱼、酸菜羊肉粉丝或者吃火锅，都可以。“把每根酸菜洗干净，整理好，用刀切碎、切细。”李女士说，酸菜切成丝，切得比较碎才能更入味，炖烂炖碎，起锅上桌，吃着更是回味无穷。

## 腌制萝卜干

在市区建设路 623 号院，院子的空地上晾晒着不少切成条状的萝卜干，萝卜干已经有些发皱。这是齐阿姨晾晒的。

“孩子们都爱吃，特别是早上，炒的菜吃不下，就爱吃萝卜干。”齐阿姨说，萝卜买回来后，先洗净晾干，然后把萝卜切成条状放在盆子里，再在上面一层一层地撒上盐，之后用手拍一拍，等到有水分出来的时候，就用硬东西压一个晚上。第二天

早上再拿出来晾晒。

“晾晒一天后，在晒好的萝卜干中添加辣椒粉和五香粉，后反复揉搓至萝卜干变软；再晒，再添加辣椒粉和五香粉，再揉搓……这样一来二去三四天就能晒好了。然后，用保鲜膜封好，放在室温下腌制半个月；吃时淋上香醋，滴上香油即可。”

## 辣椒花生酱

相比其他居民，曹先生更喜欢做辣椒花生酱。

“爱吃辣，外面买的没味，自己做好吃。”曹先生家住市区建东小区，年年都要做辣椒花生酱。

近日，记者在他家见到了几瓶做好的辣椒花生酱，红红的辣椒配上去皮的花生，看着很有食欲。曹先生告诉记者，做辣椒花生酱，需要花生、新鲜的小红辣椒、盐、花生油或色拉油等。

“首先将辣椒洗净晾干去蒂，切碎。”曹先生说，然后将花生放入锅里炒到颜色发黄、去皮；将姜切碎，加入油、盐、酒、糖搅拌均匀；放入去皮的花生，拌匀装入容器，密封放入冰箱保存。“时间久点会更入味。”不过，曹先生也提醒居民，咸菜再好吃，“也只是个配菜，不能当主菜，而且吃多容易上火。”