

大展宏“兔”

衣食住行乐迎春

同吃团圆饭 困境老人不孤单

罗惠英(中)吃着可口的饭菜连连夸赞



□本报记者 高红侠 文/图

连日来气温降低,困境老人成为志愿者和社区工作人员的牵挂。近日,志愿者和社区工作人员走进一些困境老人家中,为他们做上一桌可口的饭菜,和老人一起吃团圆饭,用实际行动把爱心和关怀送到老人身边,让这个寒冷的冬天不断“升温”。

罗惠英:
多年没吃过这么热闹的团圆饭

1月17日上午10点多,寒风凛冽,中国平煤神马控股集团帘子布公司爱心服务联盟志愿者季玉环、王会敏、全润珂等人带着腊肠、猪肉、蔬菜、水果、

春联等礼物来到困境老人罗惠英家,准备提前和她一起吃团圆饭。

今年79岁的罗惠英家住市区湛河北路东段一小区,30多年前,她老伴儿因病去世,她和患有罕见病——肝豆状核变性的独生子李伟杰相依为命。要强的罗惠英没有向命运低头,她微薄的退休金无法维持儿子平时的药费和两人的日常开销,高度近视的她不等不靠,手工缝制香包、帽子拿到早市卖,补贴家用。

罗惠英曾被晚报评为优秀贫困母亲。如今,她依然每天照顾59岁儿子的生活起居及一日三餐,她的精神感动了许多人。

打扫卫生、择菜、洗菜、炒菜……

一进屋,志愿者便忙碌起来。罗惠英几次过来帮忙,都被志愿者劝走:“罗姨,今天你就歇歇,等着吃现成的吧!”

腊肠炒西芹、西红柿炒鸡蛋……一盘盘热气腾腾的菜端上桌,全润珂扶罗惠英到桌前坐下。“尝尝我自制的皮冻,这是我蒸的馒头。”季玉环不停地为罗惠英夹菜。罗惠英激动地说:“这么多年,我从没吃过这么热闹的团圆饭,今天真是太开心了。”

赵汉文:
离家多年露出久违的笑容

在新华区光明路街道体育场社区,72岁的赵汉文也被爱包围。

1月15日是农历腊月二十四,雪停天晴,家住市区矿工路西段市四十六中校区(原市实验高中院内)的孤寡老人赵汉文吃过早饭,开始清理门前的积雪。“听说今天徐书记他们要来,把雪扫干净了走路方便。”不善言辞的赵汉文说。

“赵叔,马上就要过春节了,我们提前跟你一起吃个团圆饭。”临近中午,新华区光明路街道体育场社区党委书记徐惠琴和两名工作人员带着做好的饭菜来到赵汉文家。“我们知道你这里做饭不方便,都提前做好了。”快人快语的徐惠琴说道。

记者看到,赵汉文的住处是校园西侧的一间平房,有10平方米左右,厨房设在杂物间一角,只有一台电磁

炉和锅、碗等。

赵汉文老家在南阳农村,终身未娶。40多年前,他独自来到平顶山,在原市实验高中打扫卫生、烧锅炉,校方为他提供了住处。勤劳肯干的他在这里一干就是几十年,校方和邻居也对他格外照顾。

2012年,体育场社区工作人员了解到他的情况后,主动为他申请了低保。近年来,赵汉文的身体不如从前,无法干重活,失去经济来源。社区将他列为重点帮扶对象,逢年过节上门看望,为他送去各种生活物资。勤劳善良的赵汉文只要有空就到社区帮忙打扫卫生。

摆桌椅、装盘,不一会儿,油焖大虾、蒸小酥肉、爆炒千页豆腐、干煸豆角等六个菜摆好了。经常照顾赵汉文的好邻居刘桂兰也应邀前来。“春节马上就要到了,我代表社区提前祝赵叔新年快乐,身体健康,也感谢刘姨对赵叔的帮助。”开席前,徐惠琴首先带来了祝福。“谢谢大家,这么多年你们对我够照顾了。”赵汉文激动地说。大家边吃边聊,离开老家多年的赵汉文脸上露出了久违的笑容。

据季玉环及徐惠琴介绍,他们为孤寡、独居等困境老人建立台账,不定期组织工作人员或志愿者开展各种上门服务,帮他们排忧解难,给他们送去温暖。



巧手蒸花馍 “蒸”出幸福年

□本报记者 刘蓓 文/图

过年蒸花馍是很多家庭延续多年的习俗,打开热气腾腾的蒸锅,花馍带着浓浓的年味儿为新年增添了喜气。随着新春脚步越来越近,很多市民将蒸花馍提上日程。

巧手蒸出“花开富贵”

“呀,这‘花开富贵’真喜庆!”1月15日上午,在市区建设路中段的宏升国际小区,几位邻居到徐燕家做客,学习她蒸花馍的手艺。

徐燕今年57岁,说起蒸花馍,她笑称:“十几岁就跟着母亲学蒸馍,蒸几十年了!”今年春节,她打算多做几种花馍,送给邻居家尝鲜。

1月14日晚上,徐燕就开始和面,为蒸花馍作准备。“你看,仅面我就准备了4种颜色的。”她介绍说,除了白色外,她还用南瓜汁、火龙果汁、菠菜汁和了黄色、玫红色和绿色的面团。她取出一小块玫红色的面剂子,轻揉几下,擀成薄片备

用。随后,她又擀了几个不同大小的面片,然后按照内小外大的顺序将面片一片一片围在一起。不一会儿,一朵漂亮的大花就做好了。为了给花馍增加氛围感,她又取出绿色的面团,做了几片绿叶放在花朵下面。

“真好看!”围观的邻居不由得伸出大拇指,“还没做完呢!”徐燕一边说,一边又做出了几朵小花和叶片,还搓了几个长条,把小花和大花连接在一起。不一会儿,两个花朵形状的花馍便呈现在大家眼前。“这叫‘花开富贵’!”徐燕的介绍引得众人连连称赞。

大人小孩都爱吃

动物造型的馒头更受小朋友的欢迎,接下来,徐燕开始制作小兔子造型花馍。她将面团搓成长条状,从中间对折后翻过来,长条两端用筷子在中间压一下,就成了两只耳朵,长条重叠的部分就是兔身子,用筷子点出三个孔,塞两颗红豆做眼睛,再用叉子压出小脚,一只乖巧的小兔子花馍就做成了。

除了“花开富贵”和小兔子造型花馍,随着一上午的忙碌,徐燕还做出了“福气满满”馍、传统枣花馍等。传统



徐燕展示自己制作的花馍

枣花馍造型多样,制作方法大同小异。枣花馍大多数是圆形的,寓意团圆圆圆,点缀的红枣或蜜枣则寓意生活越过越好,香甜美满。

蒸熟后的花馍大人孩子都爱吃。1月15日中午12点半,餐桌上几盘子花馍堆成小山,邻居家被吸引来的小女孩忍不住拿了一只绿色的“小兔子”啃了起来。

“真好吃!我还要再吃一只粉色的小兔子!”小女孩吃得津津有味。

