

照顾残疾阿伯47年,杨杏凤无怨无悔——

用爱与坚强为全家撑起了一片天

■本报记者 汪磊 本报通讯员 徐建坤 蒋丹 图文报道

俗话说“久病床前无孝子”，意思是再孝顺的子女服侍久病不起的父母，也会失去耐心。然而，在钟楼区西林街道邹傅村有这样一个人，悉心照顾了与自己毫无血缘关系的残疾阿伯47年，她叫杨杏凤。提起她，周围的邻居都赞不绝口，而她只是笑着说：“这是我应该做的。”如今，阿伯已经去世，杨杏凤的故事在村里传为美谈。

傅杏兴是杨杏凤的婆婆蒋焕娣的大儿子，患有精神疾病，脾气急躁。1976年，杨杏凤嫁过来后，就和丈夫一起照顾这个阿伯。有一天，杨杏凤在大厅里拖地，让傅杏兴先待在房间里，过一会儿再出来。没想到傅杏兴抬手就打了她一个耳光，将她打得嘴角出血。那一瞬间，全家人愣住了，杨杏凤却只是叹了一口气，“有什么办法呢？他的情绪不受自己控制，这点委屈我忍就过去了。”她没有吵着回娘家，也没要求分出去住。蒋焕娣当时就知道，这个儿媳打着灯笼也难找。类似的事情，不止发生了一次，杨杏凤把委屈都吞进了肚子里。在她无怨无悔的悉心



杨杏凤无微不至照顾婆婆

照料下，阿伯很听她的话。

杨杏凤每天早晨5时30分就起床，承包了全家人的一日三餐。虽然辛苦，但一家人齐心协力，勤劳肯干，日子过得和和美。天有不测风云，杨杏凤的公公60岁时因病去世，婆婆受到打击，身体也大不如前。2015年，杨杏凤的丈夫又被诊断出患有心脏主动脉血管瘤。给丈夫看病不仅花光了家里所有的积蓄，还欠下了一大笔外债。2018年，丈夫心脏病复发去世，抚养孩子和照顾婆婆、阿伯的重担全都压在了杨杏凤一个人的身上，但她没有倒下，以责任、爱心、坚强为家人撑起了一片天空。

杨杏凤的丈夫去世后，她更加细心、体贴地照顾婆婆和阿伯。村里拆迁安置后，杨杏凤和婆婆、阿伯分开住了。为了方便照顾，她选择搬到婆婆和阿伯的楼上，每天还是一大早下楼去做饭、打扫卫生……为了让阿伯吃得有营养，她不仅变着花样做菜，还天天煲汤。

日复一日，年复一年，杨杏凤无怨无悔、悉心照顾了阿伯47年。去年，傅杏兴去世，杨杏凤给他送终后，继续无微不至地照顾96岁的婆婆。近年来，她积极参加村里举行的各种活动，和大家分享自己的故事，成为邹傅村的孝老爱亲典范。

想来就来,想吃什么就吃什么

天宁首家“老字号”社区食堂开了

本报讯(董逸 罗翔)近日,焕新升级的青龙街道社区食堂正式营业。中午11时开始,周边小区的老人们、附近的上班族陆续来到食堂就餐,“宁好食堂”再添烟火气。

大厅宽敞明亮,地面干净整洁,几十道菜品色香味俱全。点完餐,根据菜品结账,辖区内年满60岁的老人通过刷脸,就可以自动享受5元优惠。

“以前的老年助餐每次都要一周起订,每天的菜也不能自己选择,现在有了社区食堂,想来就来,想吃什么就吃什么。”家住青竹苑的老人方凤娟和“饭搭

子”们围坐在一起,享受美好的午餐时光。

菜品丰富了,菜价和质量也不能马虎,甚至还要多些“讲究”。社区食堂开设了“惠老专区”,在“少油少盐少糖”的基础上,每天推出1—2个特价菜和各类点心、小吃,以满足老年群体的需求。此外,食堂在环境上也考虑到适老化,桌椅的转角做成圆弧形,地面选取防滑材质,没有明显的高低落差等,打造“老人友好服务”的暖心环境。

为了方便老人就餐,街道将社区食堂选址在龙锦路和新堂北路交界处,交通便利,停车方便,

并引入餐饮企业迎桂馒头店合作运营。曾经的“百年老店”变身“社区食堂”,因性价比高、食品安全有保障、口味不错,不仅吸引了老年群体,也受到上班族和社区居民的青睐,以此实现专业运营撬动助餐提质、助餐人气反哺企业客流的良性循环。

记者从天宁区民政局了解到,今年天宁将加快打造“宁好食堂”老年助餐服务品牌,围绕“十五分钟就餐服务圈”科学设置、优化布局,新增1个区级中央厨房、4个社区食堂、3个老年助餐点,建立完善多层次、高质量、广覆盖的银发助餐服务体系。

农家书屋“书香浓”

本报讯(杨成武 沈灿军)端午假期,金坛区金城冯庄村丹凤书屋里,书声朗朗,悦耳。记者获悉,冯庄村新时代文明实践站、小红妈爱心社利用端午等传统节日,在书屋常态化开展主题活动,农家书屋变身群众聆听新政策、汲取新思想的“精神粮仓”。

近年来,冯庄村实施“农家书屋强基工程”,学习明理助力乡村振兴;引进小红妈爱心社全力打造“丹凤清声”宣讲队伍和品牌矩阵,通过学习骨干经常

讲、党员干部带头讲、先进典型示范讲、小小娃娃跟班讲,以“身边事”解读“大政策”。

农家书屋还注重利用春节、端午、中秋、重阳等传统节日,举办“反诈锦囊进高校”“理论灯谜闹元宵·金城镇党员冬训”“‘丹凤清声’政策理论集中宣讲暨金城第二个新时代文明实践集中行动日”“护苗绿书签,家风伴成长”等活动。

书屋内还设立了“凤仙花积分超市”,将文明实践、志愿服务、孝老爱亲、邻里互助、移风易俗

等内容纳入积分体系,义务参加人员可获得1—3分不等的志愿服务积分,年终可以兑换牙膏、洗洁精、水桶、热水壶等日常用品,积分较高的还可以优先参与“文明家庭”等推优评先活动。

充分发挥党员干部在志愿服务中的先锋模范作用,金城还实施“凤仙花串门”行动,志愿者开展便民服务、环境整治、社区治理等服务。“好邻居茶社”也开进丹凤书屋,通过读书品茶,了解群众需求、化解矛盾纠纷、宣讲最新政策。

“吃虾自由”来了

“六月黄”还要再等等

■本报记者 庄奕 图文报道

毛蟹炒年糕、香辣蟹……这些让人垂涎三尺的美食里,壳薄肉嫩黄多的“六月黄”是必不可少食材。听说“六月黄”在各大菜市场里已零星出现,13日,记者来到龙景菜市场一探究竟,发现

一名摊主对记者说,现在上市的“六月黄”还没有长足长好,大部分有苦味。“六月黄”是指刚刚经过第三次脱壳的雄性“童子蟹”,要到每年的农历六月即公历七八月上市,故被称为“六月黄”。提早上市的“六月黄”,蟹黄中含有苦味游离氨基酸、胆汁盐,口感不佳。市民如果想尝鲜的话,还要再耐心等待一个月。

夏初是各种虾类肉肥味美、出塘上市的时节。淡水虾里,除了河虾,罗氏虾也深受市民青睐。在一个水产摊位上,罗氏虾异常生猛,在一个大水盆里活蹦乱跳,透着一股鲜活劲儿。记者从水中抓起了一只罗氏虾,发现有近10厘米长。摊主说,这只罗氏虾重量超过了50克,算是个头大的。这样个头的,每500克55元,小一点的便宜些。一名正在选购的老奶



奶插话说,她还买过150克一只的罗氏虾,4只虾就超过了500克。她买回家后红烧,口感鲜甜、虾膏香糯,孙子一个人就吃光了,还意犹未尽。记者看到,选购罗氏虾的市民络绎不绝,上午9时15分,一大盆罗氏虾已卖得所剩无几。

海水虾里,要数斑节虾受欢迎。一名摊主对记者说,斑节虾大多来自连云港、福建等地的海边养殖场。就在半个月前,每500克斑节虾还要160—170元。如今天气渐热,出塘的斑节虾就多了起来,价格随之下跌,每500克只要70—80元了,可以说是斑节虾最价廉物美的时候。吃法则是白灼最佳,因为斑节虾自带清甜,原汁原味的做法才不会破坏本味。



第三届萱草花展开幕



本报讯(汤怡晨 王琳 图文报道)6月14日至20日,市第三届萱草花展在翠竹公园举办。

公园西门处精心栽植了大量粉花酢浆草与红运草,为游客带来轻盈柔和的感官体验。漫步在绿荫下,微风轻轻吹过,仿佛置身于忘忧的仙境。公园内还栽植了鼠尾草、柳叶马鞭菊、美女樱和山桃草等多种花卉植物,孩子们

可以在这里亲近自然、了解植物,用脚步丈量身边的青山绿水,亲身感受大自然的魔力。

萱草是我国传统的母亲花,寓意着慈孝与关爱。在每年的端午节前后,萱草花盛开,为市民带来多彩的花海。在翠竹公园的天桥下,天宁区城管局特别打造了长约500米的萱草展示区,让游客在行走间领略萱草的美丽姿态。