

全生涯服务,让“星星的孩子”不再害怕长大

■吴斐 陈清 庄奕
图片由受访者提供

每天读书、写字、做烘焙、喂鸡,还要独立洗漱、穿衣、铺床叠被……25岁的剑剑(化名),是一名中度孤独症患者。从今年年初起,他就到溧阳的一家自然农场学习、生活及辅助性就业,每月可领数百元工资,每到周末回家。剑剑刚去农场时,母亲冷慧十分忧虑,担心他离开家人后会大哭大闹。过了一段时间,冷慧发现忧虑是多余的——剑剑适应良好,提到在农场的生活,兴奋之情溢于言表。

5岁那年,剑剑被确诊为孤独症,冷慧便辞职带着他辗转北京、南京、临沂等地求医。2006年年底,冷慧得知在钟楼区开了一家名为天爱儿童康复中心的孤独症康复机构,抱着试试看的态度,将剑剑送了过去。几年后,剑剑的生活自理能力、语言认知能力、实践动手能力都有了极大的进步。“孩子从最初的不看、不听、不说,到后来能够慢慢和家人交流,进步是巨大的。”这让冷慧有了更进一步的期待,希望孩子能学一门手艺,将来能真正融入社会。

冷慧和天爱中心创始人杨建军的想法不谋而合。到机构康复的孤独症儿童,此时已逐渐长大,也有了基本的自理能力,为他们开展职业技能培训、开拓就业渠道,也是杨建军的心事。

杨建军的想法得到了社会各界的支持。政府规划建设土地,天禄集团捐赠2000余万元……2018年3月,全国首家大龄孤独症患者职业教育学校——天爱职业艺术教育中心成立。



剑剑成为了中心的第一批学员,学习方向是烘焙。揉面、称量、搓团……每一个步骤对剑剑都是挑战。冷慧抱着“笨鸟先飞”的心态,陪着剑剑反复练习。为了让剑剑学会分离蛋清和蛋黄,冷慧买了一篮又一篮的鸡蛋,那几个月,番茄炒鸡蛋和鸡蛋榨菜汤是餐桌上的“常驻嘉宾”,一家人吃得“闻蛋色变”。但剑剑却在不断进步,虽然缓慢,但经过几年系统的培训后,已能全程参与饼干、蛋糕、甜品的制作。

2021年6月,天爱中心在溧阳建设“爱心农场”,诸多爱心单位参与共建,对大龄孤独症患者开展生活养护、职业教育、支持性就业。今年年初,剑剑和其他20多名大龄孤独症患者第一次离开家,来到农场学习独立生活。一段时间后,冷慧欣喜地发现,剑剑懂得了更多的社会规则,学会了控制情绪,更有责任感,也会关心家人了。

从被诊断为孤独症到尝试着迈步踏入社会,20年来,在冷慧的陪伴下,剑剑走的这条路虽然漫长艰辛,但已露出了希望的曙光。

据常州市残联理事长刘洪俊介绍,今年7月,市政府出

台了深化孤独症全程支持服务实施方案,建立孤独症早期筛查诊断康复、孤独症儿童融合教育、成年孤独症就业创业、重度孤独症托养照护、社会环境友好包容、政策保障协调支持等全生命周期服务体系。2024年,我市对0—6岁儿童进行早期筛查健康管理,至今发现孤独症筛查阳性139例,均建立了“一人一档”跟踪随访检测服务。钟楼区2023年被确定为江苏省7个孤独症全程服务试点地区之一,已基本实现覆盖全区的孤独症患者生命全程服务。在信托养老方面,钟楼区一方面鼓励天爱康复中心联合国联人寿推出适合孤独症患者的信托服务,另一方面通过对“全国残疾人之家”益智园提升改造,突出“一老一小一残”的公益性托养,提高孤独症患者托养和日间照料服务需求的承载力。

为孤独症群体提供生命全程的接纳和支持,让他们从出生到终老得到不间断的关怀,这是冷慧和其他孤独症患者亲属共同的渴盼。这个渴盼,在我市正在逐渐实现。



雅浦酿酒:沉淀百年,历久弥香

■周静文 夏晨希 摄

在风景秀丽的太湖之滨,绵长酒香已飘千年。位于雪堰镇的常州市雅浦酿酒有限公司以江南糯米、优质小麦和竺山湖水为原料,酿制的雅浦黄酒历久弥香。今年,常州市雅浦酿酒有限公司更是列入“江苏老字号”。

吴文化浸润百年老酒

相传自春秋时起,在山清水秀的雪堰雅浦,家家户户就有酿酒的习俗。每年秋收后,村民便去临近的吴王阖闾故城,挑回清甜的泉水酿酒,待到冬日酒酿成后,家人一起围坐桌前,倒上一杯黄酒,吃上一口小菜,共享悠闲时光。

据《武进阳湖合志》记载,依山傍水的雪堰是吴王阖闾优选的“避暑山庄”,他将都城建设于此、毗邻雅浦村。阖闾避暑宫内的吴宫井水甘甜醇厚、长年不涸。自2500多年前起,聪慧又热爱生活的雅浦村民便形成了家家户户酿酒的习俗。

雅浦酿酒创于1902年,是一家百年酒坊,由明朝崇祯年间兵部尚书陆完学第十世孙陆洪生创办。当时陆洪生利用好山、好水、好粮的自然条件,集太湖湾“金秋酿年酒”风俗与南北朝后魏时期农学名著《齐民要术》中“三投发酵法”为一体,酿成了“雅浦黄酒”,创立了雅浦酒坊。1929年,自幼从父学艺的长子陆福全开设雅浦糟坊;1968年陆福全次子陆迪兴子承父业,1980年设立雅浦酒厂;1998年,变更为常州市雅浦酿酒有限公司。

坚守古法“三投发酵”

走进雅浦酒坊,陶制酒坛次第排开,蓝染布包裹的盖子与红木色的酒柜古色古香。

据雅浦黄酒第四代传人陆景峰介绍,雅浦黄酒属稻米发酵黄酒,采用古法“三投发酵法”。该法需由经验丰富的老师傅斟酌用量与时间,分三次投入糯米、清水、酒曲进行发酵反应,第三次时还需加入醋水。随后再将醇好的醪液灌入陶坛中,于室外发酵

60—80天。最后将发酵好的原酒灌入大酒缸中封存3年。原本香槟色的酒经过酯化,变为诱人的琥珀色。

“普通市场上的黄酒多为一次发酵完成,我们的‘三投发酵法’要在30天内投3次料,可以有效控制发酵过程中的温度,口味更加醇厚。”陆景峰说。雅浦黄酒的这一酿制工艺,2015年被列入常州市非物质文化遗产。

雅浦黄酒过去都是手工酿酒,每个环节的把控全靠酿酒师傅,稍有不慎,酒的颜色和口感便会发生变化。每年酿酒都是深秋到初冬时开始,前发酵需七天七夜,全程都要有人守着。为使糖化发酵均匀,控制发酵温度,要适时开耙翻拌,不能错过一刻时机。

探索更多发展空间

近年来,随着人们健康意识的提升,低度、营养的黄酒更符合消费需求。雅浦酿酒抓住机遇,瞄准年轻消费市场,从酒的酿制工艺入手,把传统发酵法与现代工艺相结合,让酿制出来的黄酒口感鲜美、柔和、甘润、醇厚。

据了解,新工艺质量控制繁杂,技术难度大,要根据气温、米质、酵母菌和麦曲性能等多种因素灵活改变,及时调整。

公司在传承工艺基础上不断创新,拥有2条全自动灌装线、5000平方米新工艺发酵车间,年产黄酒可达5000吨以上,销往全国20多个省份。同时,他们在包装上动足脑筋,罐、矮瓶、青花瓷酒瓶……融合深厚文化底蕴和现代审美的各色包装推陈出新,令人赏心悦目。

在多年的持续发展,雅浦公司先后获得“常州市名牌产品”“江苏省名优产品”“常州市农业产业龙头企业”等荣誉。近年来,他们在江苏省前黄高级中学、5A景区春秋淹城打造雅浦酒酿造技艺展示馆,同时积极参加非遗展示活动,让雅浦酒酿造技艺得到了传承与传播。



规范使用地图 一点都不能错

25组家庭在互动中长知识

本报讯(周茜 陈心如 胡平 图文报道)今年8月29日是第21个全国测绘法宣传日。昨天下午,围绕“规范使用地图 一点都不能错”主题,武进自然资源和规划系统25组家庭来到新北测绘科普教育基地,开展2024年测绘法宣传日暨国家版图意识宣传周活动。

在工作人员的带领下,大家进入测绘科普园,近距离观察、比对各种景观测量标志;参观测绘科技展示中心,了解基础测绘、民生应用、未来发展;聆听讲座,进一步学习测绘的基本概念、原理以及国家版图知识等。一项项有趣的互动,激发孩子们浓厚的学习兴趣。

测绘知识答题环节,现场气氛尤其热烈。“珠穆朗玛峰的最新高度是多少?”“如果外星人想来参加我们的活动,最适合它们的定位方式是什么?”“中国最大的岛屿是哪个?”……一只只小手高高举起,小朋友们争先恐后抢答。



“我在参观展厅的时候记住了珠穆朗玛峰的高度,听到这道题时立刻举手,一下子就答对了。”即将升入小学二年级的林庭溱小朋友听得仔细,答得认真。她说,自己还知道送外卖和旅行要导航,也跟测绘有关系。

来自市自然资源和规划局武进分局的白瑞东,当天也带儿子参加了活动。在他看来,活动不仅让孩子们从历史长河中了解测绘技术、认知国家版图,更重要的是认识到规范使用地图一点都不能错,在潜移默化中增

强他们维护国家主权和领土完整的自觉性。

武进规划勘测设计院综合办主任吴丁婷告诉记者,依托“武小绘”测绘青年先锋队,武进已连续5年开展测绘法青年沙龙、测绘进社区、测绘进校园、测绘进统战等活动,接下来还将继续搭建平台桥梁,策划开展形式多样、易于传播和接地气的宣教活动,普及测绘法律知识,倡导规范使用标准地图,提升公众国家版图意识。

