

她们陪孩子们过春节,在孩子心里——

“阿姨们像妈妈一样照顾我们”



春节期间,李艳(左3)和同事在照顾市儿童福利院的孩子。

■吕洪涛 贾英 图文报道

本报讯“我在这里生活得很快乐!”今年春节,市儿童福利院养护组“和和班”20名一线员工收到了院里孩子常吉旺写的感谢信。在信中,常吉旺感谢阿姨们对自己和同伴的照料,并表示在这里“阿姨们像妈妈一样照顾我们”。

“照顾这些孩子是我们的本职工作。但看到孩子的信,我们心里还是暖呼呼的,很有成就感。”2月17日上午十时半,“和和班”的“班长”李艳开始指导8岁的孩子常吉祥吃饭。常吉祥不仅患有唐氏综合征,还患有心脏病。过去的半年中,李艳和同事一直训练他吃饭。这个春节,这孩子进步很明显,已经学会独立吃饭了。

常吉祥只是李艳和同事们的

照料40多名孩子中的一名。在这些孩子中,常吉祥的情况算是好的。因为其他孩子,有近一半患有脑瘫,生活不能自理,甚至长期躺在床上,需要照料。这些照料不仅包括日常的吃喝拉撒,还包括喂药、助浴等。

在市儿童福利院,有100多名孩子,他们被分成男女两个班组,由工作人员照顾。李艳被分配在“和和班”照顾男孩,照顾男孩的挑战要比照顾女孩大一些——男孩比较顽皮,尤其是到了青春期,他们会更叛逆一些。

“他们都是被遗弃的。我和同事们就是他们的‘妈妈’,挑战再大也吓不倒我们。”李艳老家在安徽阜阳,她于2013年进入市儿童福利院工作。除了2018年春节回过一次安徽老家,其他10个春节,她都是在市儿童福利院和孩子们一起度

过的。

今年春节,市儿童福利院不仅给孩子们准备了火锅年夜饭,还策划了丰富多彩的过年活动,“孩子们一到过年就很开心,他们开心,我们也高兴”。

李艳也有自己的孩子,老大读小学六年级,老二读一年级。前几年,孩子们也曾问过她:“为什么别人家的妈妈都和家人一起过春节,你为什么不在呢?”在李艳的耐心解释下,两个懂事的孩子便明白了她所做的事情。

“过年期间,儿童福利院有几十个同事坚守岗位,和这里的孩子们一起。”李艳介绍,他们春节值班和平时一样,是三班倒。“除了公休,如果员工家里有急事,也可以请假。但大家都不轻易请假,尤其是过年的时候。”

在李艳的班组中,年纪最大的51岁,年纪最小的25岁。夏轶群就是“和和班”年纪最小的“爱心妈妈”,也是班组里唯一一个还没成家的人。其他同事到这里工作时,就已经有了照顾孩子的经验,而她却是零经验。为了照顾好孩子,她买了很多相关书籍来学习。今年春节,除了照顾孩子们的吃喝拉撒,夏轶群还给他们讲故事,陪他们做游戏,受到孩子们的喜爱。

“和这些孩子在一起,我们的每个春节都很有意义!我们祝愿孩子们健康、快乐成长!”李艳说。



米酒吃出“甜蜜年”

■刘懿

本报讯一碗年酒是春节里最甜的味道。大年初九,遥观镇玉螺泉酒坊的总经理张伟明正帮着顾客把一桶桶糯米酒往后备箱里装。“元宵节订单排满了。”他告诉记者,春节前后每天都要用掉1000多斤大米,生产甜酒酿和米酒1500多斤。

糯米酒在常州东部乡村的历史很漫长,这里是鱼米之乡,人们用富余的粮食来酿酒。张伟明的奶奶和母亲酿的酒尤其受四里八乡人们的喜爱,他从小闻着酒香,长大后索性专业酿酒。

从乡亲们口口相传的“土味”特产,到如今卖到重庆、辽宁等地,老张家的酒越酿越有名,酒坊去年仅大米就用了17万斤。

在酿造房,记者看到,口

径1米多、覆裹着厚厚稻草的大缸摆了几十口。工作人员用特制的工具,在缸边使劲搅。糯米酒在28℃的恒温发酵室发酵后,测定甜度达到12度、13度就可以出缸。经过消毒、灌装……一瓶瓶晶莹剔透的糯米酒等待打包、装车。车间另一侧,易拉罐包装的甜酒从全自动流水生产线上源源不断下线。

另一个工作间里,高高的蒸箱呼呼冒着白气,散发微甜的酒香。“酒酿馒头还有卖吗?”一位顾客从湖塘赶来,他说,老张家的酒酿馒头做得好,要多买些去走亲访友。

“如今爱喝白酒的年轻人少了。”张伟明说,玉螺泉的甜酒酿和米酒已销往全市200多家超市和销售点,有客户提出,要是糯米酒能像啤酒一样可以咣咣干杯就好了。张伟明决定尝试由传统米酒向休闲酒水以

及健康的米酿制品转型,开发了酒精度分别为6度、10度、14度的精制酒,2度的米露饮料,以及百元以上的清酒,这些酒既有酒酿的清甜,又有休闲酒的爽口。张伟明的女儿和外孙还设计了礼袋包装,适应春节、中秋等各个节庆主题,时尚又喜庆。

这几年,玉螺泉的名头越来越响,2021年获评省级名特优小作坊、2023年获评常州经开区首批非物质文化遗产,遥观镇、常州经开区举办的相关非遗、民俗展览,玉螺泉必定亮相。春节前夕,张伟明还带着米酒走进北京钓鱼台国宾馆展示。新的一年,他正加强跟常州旅游商贸学校的合作,共同开发酒酿馒头、发糕、酒酿饼干等食品,抢抓乡村振兴机遇,把酒坊打造成一处文化展示点,让游客前来体验酿酒工序。

元宵市场供销旺 种类齐全选择多

■龚励 王锐 图文报道

本报讯春节假期刚刚过去,元宵佳节接踵而至。我市各大商超积极备货,冷柜里各种口味的汤圆、元宵一应俱全,成为当下的热销品,让节日市场再度升温。

在瑞和泰传媒店元宵专区,包装精美、品种丰富的元宵塞满冷柜,前来购买的顾客络绎不绝,洋溢着浓浓的节日气氛。店长郑云梅告诉记者,各种各样的元宵让市民有了更多选择,传统的黑芝麻、花生等口味卖得最好,有的元宵还被制作成柿子形状,创意满满,寓意着事事如意,成为众多消费者的新宠。市民李丽娟的购物车里装满了各式各样的元宵,她表示,元宵节吃元宵有着团团圆圆的美好寓意,除了煮元宵,她还计划炸元宵。“今年元宵节,我给孩子买了水果和巧克力口味的元宵,给家里老人准备的则是黑芝麻和豆沙馅的元宵。”

记者走访市区多家超市后发现,今年市场上的元宵不仅有黑芝麻、红豆、花生等传统口味,也有黄桃、草莓、紫薯等新



口味,商家在馅上做足了功夫。炫彩的元宵皮,双拼、三合一、四合一的包装,让元宵不仅美味,更有颜值。

为迎接元宵佳节,大润发、新怡华、明都等超市专门设置了元宵专区和米酒专区,方便市民选购。在售卖经典黑芝麻、花生等畅销品种的同时,还推出粗粮、木糖醇等元宵,适合控糖人群食用。

“元宵节临近,我们超市各式各样的元宵供应量充足,售价普遍在十几元、二十几元,满足群众的消费需求。市民来购买元宵的同时,也会一同购买其他商品,‘元宵经济’真是红红火火。”江苏新怡华超市连锁有限公司副总经理周昕说。



邻里情深闹元宵

2月19日,天宁区天宁街道通济桥社区新时代文明实践站、妇联、关工委联合社会组织、慈善资源,开展“喜乐元宵花灯俏 红心少年送福到”活动。

上午九时半,活动现场逐渐热闹起来。孩子们一排排坐好,动手做元宵花灯,一盏盏精致的花灯逐渐亮起来。“窗前乍见晚梅开——打一宇”“月下美人瞬间消失——打一四字成

语”……猜灯谜环节趣味十足,吸引居民结伴猜谜。

搓元宵区域热气腾腾,社区工作人员用火龙果汁和蔬菜汁混进米粉,居民们纷纷加入搓元宵的队伍,不一会儿桌上就摆满了红红绿绿的小元宵。元宵煮好后,工作人员盛入小碗分给现场的居民。青少年志愿小分队为孤寡老人上门送元宵,抢先感受节日氛围。

■汤怡晨 黄慧 图文报道