

最美家风传承三代

“后坝好人”周应娥的善诚人生

■费祎

走进湖州南浔区双林镇后坝村周应娥家的时候，她正和家里帮工的村民一起扯布头做。她穿着朴素，总是笑眯眯的，在人群中并不打眼。就是这样一位普通的婆婆，却一直不求回报地帮助村里的困难家庭，悉心地照顾村里一对孤苦母女17年。

71岁的周应娥，年轻的时候爱拼，不怕吃苦，在船上卖过家具，曾走街串巷卖过棉被，用双手实打实地创造了自己的幸福生活。

17年前结缘“今后我来照顾你”

在双林镇福利中心，周应娥正在帮陈福珍整理衣服，随后又剥了一个橘子，将橘肉一瓣瓣放进陈福珍的嘴里，周应娥的女儿周新芳则在一旁摆放从家中带来的午饭。

眼前这一幕，对于后坝村村民

来说并不陌生。17年来，周应娥一直义务悉心照顾着陈福珍，将她视为亲人，为她洗衣翻被、请医送药。

17年前，后坝村北塘自然村的陈福珍失去了丈夫，剩下4岁的女儿与她相依为命。由于智力障碍且身患残疾，陈福珍的世界随着丈夫的离世变得一片灰暗。家里突然断了经济来源，连最基本的生活都难以实现。

得知情况后，一向热心肠的周应娥来到了陈福珍家里探望。原本沉默安静的陈福珍突然拉住周应娥，咿呀呀地比划了半天，忍不住流下了眼泪。周应娥见状，宽慰道：“你不要担心，今后我来照顾你。”

一句承诺，就这样留下了十九年的羁绊。“当时没想那么多，就觉得只是多两个人吃饭，多摆两双筷子呗！”周应娥笑着说道。

多年如一日 孤苦母女有了庇护伞

周应娥和陈福珍并不在同一个自然村，两村之间相隔1公里。“在家里烧好菜后，我就骑三轮车到陈福珍家里，给他们送过去。”周应娥说。由于陈福珍不会使用家电，她就通过展示和比划的方式，手把手教她煮饭，家里没有米油了，她就给母女俩及时添置上。

久而久之，两人之间也有了“独特”的语言。“一般她指什么物件，我就能大概猜出意思。”周应娥说道。有一次，陈福珍家里的电饭锅坏了，急匆匆地来找周应娥，着急地指了指厨房里的电饭锅。周应娥明白了她的意思，想着陈福珍得做晚饭，便顶着38℃的高温坐公交车到镇上买了电饭锅。没想到路程太远，周应娥一来一去的，自己差点中暑。

善诚家风传承三代 绵延17年大爱

几年前，周应娥的女婿冯纪明突然发现家里的凉席和电风扇都不见了，打听到才知道竟然是岳母将这些东西全送到了陈福珍家中。“当初真想劝她，但回来看到岳母肩上因为扛电风扇有了两条印痕，自己也不好说什么。”冯纪明哭笑不得，看到岳母这般重情，自己也就决定要将这份善心传递下去。

这些年，陈福珍家里缺东西了或需要帮忙了，周应娥无一不上心。逢年过节还会自掏腰包给她们准备新衣服和生活用品，母女俩有谁生病了也是周应娥忙前忙后的照顾，甚至陈福珍女儿的学费，周应娥也资助了很大一部分。

善诚家风的浸染，将善心同样传递给了周应娥的两个孙女。孙女们同样践行着这份“爱的承诺”，知道奶奶经常救助有困难的村民，工作后常会发爱心红包，也会时常去看望陈福珍。周应娥的孙女周青青说道，陈福珍很怕生，唯独对奶奶很亲近。不少邻里都叫奶奶是“后坝好人”。

这一段情谊，既无血缘关系的羁绊，更无世俗关系的牵扯。周应娥以17年的行动践行了自己承诺，以爱与善“炖煮”了一份浓浓的人间真情。不仅如此，这份善心与真情还不断地传承给下一代，在时间的长河中，始终坚定着善诚的方向，扬起最美家风的传承之帆。

阳台上的绿荫



■应红枫 文/摄

的小葫芦，呆萌地从藤蔓上垂挂下来，并一天天地膨大起来，错落有致，真的赏心悦目。

葫芦虽小，但产量比较高，种植了两年，除了很多送人外，剩下的，还有满满一篮。于是有朋友建议，还是栽种黄瓜吧：一来，连年栽种葫芦会使一泡沫箱的泥土缺少相应的养分；二来，黄瓜能吃，实惠啊！于是第三年栽种了黄瓜。可是不巧，在黄瓜挂果的时候，那一年接连来了两场大台风，把一棚绿油油的瓜藤摧残得破败不堪，幸存的几条黄瓜，也歪瓜裂枣发育不良了。而且台风后的藤蔓上，不知咋地长出了很多小青虫，捉也捉不完。那一年的黄瓜，收成惨淡。

于是在翌年换种了更有观赏价值而且不易长青虫的金荔枝。金荔枝学名叫金铃子，也有蔓藤，和小葫芦及黄瓜相比，金荔枝的叶片更加光洁可人，果子成熟时鸡蛋大小，金灿灿地悬挂在阳台前，不但更具观赏性，而且果肉鲜红美味，还有药用价值。第一年在两个泡沫箱里栽种金荔枝，也就栽种了四五棵，先后采摘了大概有六七十个金荔枝果子，除了自己尝了几个外，大多数也是分享给了朋友和同事了。

对比之下，在阳台栽种过的这些绿荫中，还是金荔枝更具观赏价值，也更能点缀我的阳台生活。每年开春前，就要更换营养土，浇水、修剪，不厌其烦。一分耕耘一分收获，每逢夏季，我的阳台上总会爬满绿荫，替我遮挡炽热的阳光，让我悠然享受起属于我的惬意生活。

消暑开胃怎么少得了这道——

霉干菜烧肉

■可可

花也是夏天消暑解渴的好汤。
【霉干菜烧肉】

主料:黑猪腿肉500克,笋衣霉干菜100克。

辅料:油20克,小葱5根,姜1小块,绍兴黄酒100克,糖15克,老抽25克。

做法:步骤1,烧霉干菜的肉很重要,我买的是我们宁波生产的土猪肉,贵一点,但毫无异味。霉干菜是余姚人自己做的带笋衣,不是绍兴产的霉干菜,我这种颜色更淡一点。

步骤2,霉干菜放在水里泡发,猪肉切成2厘米见方的小块,小葱打葱结,姜切姜片备用。

步骤3,热锅里加入适量的油烧热,肉不用焯水直接下锅炒,炒到完全变色,还要继续炒,炒到肉质干缩,有油渗出,表面金黄才算好,这样的肉更香。加入葱结和姜片,一碗料酒,两勺老抽上色,再加入泡霉干菜的水,带有咸味和香味一起烧。

步骤4,泡过的霉干菜再放到案板上切得碎一点,这样更软更入味,能把肉汁的味道吸收得更充分。将切细的梅干菜倒入锅中和肉一起烧,加入3小勺糖,烧开后改小火炖90分钟到120分钟。皮酥肉软霉干菜入味后,还有汤汁就开大火收干,最后撒点小葱增点颜色。

宁波人吃霉干菜还有一个方法,用一勺剩下的霉干菜肉配一块嫩豆腐炖汤,煮粉丝汤,借它一个肉香和干菜香,点石成金,成就一大碗好汤,或者什么都不加,单单撒点葱。

青青苇叶透清香

■江初昕

我的家乡临江靠湖,是著名的水乡。湖边湿地沼泽灵动秀美,一派生机勃勃。而最具特色的就是湖边成片的芦苇荡了,芦苇春天返青,到了初夏,芦苇秆上已经长满了绿油油的芦苇叶。

芦苇如同青涩的少女,亭亭玉立,而又羞涩满面。湖风吹来,绿浪摇曳,翩翩起舞;湖水荡漾,随波起伏,婀娜多姿。站在芦苇荡边上,整片芦苇荡绿得那样深沉,绿得那样醉人,随着起伏的芦苇绿涛,你似乎要与那片翠绿的芦苇融为一体。

初夏几场梅雨过后,湖里的水也涨了不少,湖滩上大片芦苇荡被大水淹没,有的水至半腰,起伏的湖水随波荡漾;有的只露出一点青青的苇叶,翠绿的芦苇叶紧贴在水面上。住在湖边的人心里最清楚,芦苇是不怕大水的,只要大水退去,照样茂密如初。肆虐的洪水终于退去,芦苇荡便露了出来。被大水浸泡的芦苇抖落满身的枯枝败叶,伸直腰杆,抖擞起精神。用不了多久时间,芦苇就把碧绿的叶子

迅速张开,放眼望去,翠绿欲滴的芦苇叶在微风中“沙沙”作响,跌宕起伏,绿意盎然,生机勃发。

等芦苇秆上长出了叶子,就可以掰苇叶。邀上几个同伴,朝湖边的芦苇荡里走去。初夏,芦苇秆上已经长满了绿油油的芦苇叶。芦苇如同青涩的少女,亭亭玉立,而又羞涩满面。湖风吹来,绿浪摇曳,翩翩起舞;湖水荡漾,随波起伏,婀娜多姿。站在芦苇荡边上,整片芦苇荡绿得那样深沉,绿得那样醉人,随着起伏的芦苇绿涛,你似乎要与那片翠绿的芦苇融为一体。

初夏几场梅雨过后,湖里的水也涨了不少,湖滩上大片芦苇荡被大水淹没,有的水至半腰,起伏的湖水随波荡漾;有的只露出一点青青的苇叶,翠绿的芦苇叶紧贴在水面上。住在湖边的人心里最清楚,芦苇是不怕大水的,只要大水退去,照样茂密如初。肆虐的洪水终于退去,芦苇荡便露了出来。被大水浸泡的芦苇抖落满身的枯枝败叶,伸直腰杆,抖擞起精神。用不了多久时间,芦苇就把碧绿的叶子

有“颜值”更有“内涵”

生态智能公厕亮相杭州北高峰

■杨尚其

小厕所,大民生。日前,杭州西湖风景名胜区灵隐管理处在北高峰新建的装配式生态智能公厕——北高峰生态公厕正式投入使用。

新建的北高峰生态公厕位于北高峰北游步道终点,面积约为80平方米。该公厕整体采用坡屋顶形式,黑白主色调,造型精美。

这座公厕不仅有“颜值”,更有“内涵”。

相较于传统公厕建设周期100到140天,该公厕采用类似“搭积木”的建设手法,仅用40天就完成全部装配,且不产生工业垃圾和建筑扬尘。墙体使用进口纤维板和聚氨酯发泡一体板,整体强度高、抗震抗风能力强,材料绿色环保,并可循环利用。

此外,北高峰生态公厕十分

注重用户的使用体验。便池和蹲位运用感应+新风系统+自动式一体水箱,从根本上解决使用者忘记冲洗、空气氯味重等“老生常谈”问题。

灵隐管理处相关负责人介绍,公厕墙上设有显示屏,实时显示室内使用状态、用电用水情况,如厕人数以及氨气指数,方便游人使用和管理人员日常维护管理。

值得一提的是,北高峰生态公厕还配有提醒打扫、紧急报警、刷脸取纸、实时评价等实用功能,使环境清洁舒适,在最大程度环保节能的基础上,为市民游客提供舒适的如厕体验。

据了解,下一步,灵隐管理处将加大力度,高质量推进“厕所革命”,实现辖区范围内的公厕无臭无味、统一标志标识、统一养护管理的目标,进一步提升景区环境,加强市民游客的幸福感和获得感。



北高峰生态公厕内部



杨丽敏/摄