

李永德:

退休后比上班忙 晚年生活更多彩

本报记者 梁智玲

今天故事的主人公叫李永德,66岁。退休后这几年,他的生活节奏比上班时还快,一天到晚忙忙碌碌,每天都被安排得满满当当:只要居民有需求,他总会想方设法去帮忙;只要自己有时间,他就会变着花样锻炼身体。他总是说,心有多大,退休生活就有多充实,退休是人生新的阶段,不仅要有所乐,还要有所为。

李永德居住在烈士街民政楼院,8月17日,记者在楼院的门岗见到了他。一张床、一张桌子、两把椅子,是门岗里的全部“家当”,陪伴着他度过无数个日日夜夜。“我是楼院长,当然要对楼院的安全负责,对居民负责。”他说。这些年,他在门岗的时间比在自己家都要多。居民有大事小情,总喜欢到门岗找他说道说道,他也从不拒绝,只要能帮忙的,总会上前搭把手。

早些年在工作期间,李永德从事的工作与花草养护有关,擅长侍弄花草。为了让大家生活的楼院更美丽,他带头规划、创设环境。沿着楼院西墙跟的绿化带建好了,他带头安装栅栏、填满黄土,买来花种,教给大家花草养护知识。如今,民政楼院的绿色长廊成了一道靓丽的风景线,葡萄挂满藤、凌霄花开满枝头,人见人爱。大家都知道,这里面少不了了老李的功劳。

面对大家的称赞,李永德总是呵呵一笑,口里连声说着没啥没啥。“能为大家做点事,发挥一点价值,我自己心里也舒坦。”他说。记者了解到,新冠肺炎疫情防控工作开展以来,他勇于担当

志愿工作,在楼院疫情防控岗上值守,曾两次获得组织表彰。

退休生活不仅要有所为,还要有所乐。在朋友们心中,李永德还是骑行达人、游泳达人,生活充满了乐趣。值得一提的是,这两项技能都是他退休后才学会的,经过一段时间的摸索、练习,现在“技术过硬”。早在退休前半年,他就开始规划退休生活了。“当时想的是再找一份工作,继续发挥余热,可工作了半年后,感到很累,与自己的理想生活状态也差很远。”他说。于是,他就转变了思路,想学一些工作时没时间学习的东西,以锻炼身体为主。骑行是他的第一个选择,说干就干的他买来自行车,仔细学习了骑行知识,练习了几次后,就和同龄骑友组队了。如今,他和骑友们一起骑行到新乡、郑州、济源等地,欣赏沿途的风景,一起野炊,享受无限乐趣。后来,他又根据自己的身体情况学习游泳,这个夏天,游泳成了他主要的健身项目,受益匪浅。“游泳和骑行穿插着进行,因为这些爱好,结交了很多志同道合的朋友,大家一起锻炼、一起聊天,乐趣无穷。”他说。

李永德是个闲不住的人,特别敢于挑战自己。尽管每天的生活已经很充实,他还觉得不够充实。这不,在朋友的介绍下,他又在老年大学报名学习了新疆舞、豫剧等课程。这些课程与他之前从事的工作完全没有关系,自己也对此一窍不通,但他从来不怯场。“只要愿意学,只要用心学,就没有学不会的东西。”他说,人生时时处处充满挑战,不断在挑战

中丰富自己,何尝不是一种幸福?

充实的日子,涵养着丰富多彩的退休生活。李永德有一个记事本,每天晚上睡觉前,总要安排好第二天的日程。他的这股认真劲,在别人看来显得有些不可思议,可对他来说,这却是一股不服老、积极向上的精气神。“我总感觉时间不够用,自己需要学习的东西还很多,还得再加把劲才行。”他说。

■记者手记

晚年忙而充实,赞!

□梁智玲

有句话说,坐享清福不是福,老来忙碌最幸福。笔者从李永德身上,对这句话有了更深的体会。忙碌的老年生活,好处有三:

第一,忙碌使人生活充实。退休后,很多人由忙忙碌碌到坐享清福,无休止的空闲容易让人产生悲观情绪、心理压力。

第二,忙碌有益于身心健康。适度忙碌能活动全身,提高机体的免疫力。从忙碌中体会到生活的乐趣和欢愉,是很好的心理保健。

第三,忙碌能带来高质量的休息。忙碌之后会产生休息的需要,这种休息能产生强烈的舒适感,是一种高质量的休息。事实证明,“忙”与“闲”的感受对比度拉得越大,感觉就越深,这种不同质的刺激可以使心理得到调节和平衡,使生命之树常绿。



连载

忠孝家国情

——道德楷模王春来五十年行孝日记

作者简介:

王春来,作家,一级警督。照顾瘫痪的父母双亲12年,发明照顾老人的护理工具数十件(收藏于孝道博物馆),被誉为“造器孝亲”的当代著名孝子,身体力行诠释了忠孝两

全的不凡人生。

曾获得“感动洛阳十大年度人物”“当代中华最感人的十大慈孝人物”“当代中华新二十四孝”“河南省直十道德模范”“推动中国家庭文明十大致敬人物”等诸多荣誉。

我摇摇头。

他说:“通到仙女身上了,有了收音机就可听见天上仙女说话的声音了。”

我根本不信,怒道:“骗人!收音机里能听到仙女说话的声音?鬼才相信。”可是我心里当然是喜欢听仙女说话的。

他又执拗地说:“还要装一根地线。”

我问:“你是不是说,要通到地老爷身上?”

他一拍我肩膀说:“你太聪明了,肯定能学会,绝对不骗你。”

我喜欢别人夸我,假如我能装一台奇怪的收音机,那实在是我天大的奢望,不管真假,这个蓝图就够享用了。

我说:“我得回去问大人。”

回家后我问母亲:“能不能跟小张学习做收音机?”

母亲说:“艺多不压身,他如果愿意教你,你就该谢谢他。”

谢他?我不理解,问:“妈,他可是犯人呀!而且他也是想玩,并不是纯粹为了教我呀!”

母亲说:“礼尚往来。你是老百姓,这是老百姓的‘礼’。他只要教你技能,没有恶意,就要感恩。”我听懂了母亲的话,感恩之心是人之常情。

今悟

当年我不懂尊师,母亲让我悟出师道,我如果尊重他,他的付出有了回报,就会更用心地教我,这样就形成了良性循环。

48年后,我的孩子问:“爸,对小张师傅应该区别对待吗?”我对孩子说:“对传授技艺的人起码要尊重,这是学习技艺之道。你奶奶当年也用感恩和恭敬的心对待师者,是合理的学习之法。”

(未完待续)

李光耀:油焖虾做法简单味道鲜美

本报记者 宁江东 王梦梦

“虽然我是男生,但是从小就对美食感兴趣。结婚后,我就成了家里的大厨,每天下班后给媳妇和孩子做饭,成为我缓解压力的一种方式。”8月18日,家住民主北路惠园小区、36岁的市民李光耀笑着说。

当天,李光耀分享了自己的拿手菜——油焖虾的做法。他说,这也是孩子除了煎牛排比较爱吃的菜。首先,准备鲜虾500g,用剪刀将虾脚、虾须、虾枪减掉备用,再用牙签将虾线挑出,然后在虾背上切一刀。随后,开始准备辅料,准备生姜20g切成姜丝,准备小葱头20g切成小段。第三步,调制料汁,碗中加入胡椒粉1g、白糖15g、生抽25g、料酒30g,将调好的料汁备用。最后,将锅烧热,加入适量植物油,将油温烧热,锅热后将鲜虾下锅,开小火,将鲜虾煎制5分钟,再放入切好的姜丝和葱丝,翻炒几下,把姜、葱炒出香味,加入事先调好的料汁,然后焖5分钟,汤汁变得浓稠时,即可出锅装盘。

出锅后的油焖虾鲜香醇厚、美味十足。

“需要注意的是,虾要提前去除虾线,剪掉虾须和虾脚并清洗干净,加入生抽可提鲜又能增加盐味,无须另外加盐或其他调味料。”李光耀说。



上图 李光耀展示做好的油焖虾。

左图 油焖虾

本报记者 王梦梦 摄



观看二维码