凝聚"银发"力量 守护一方碧水

——记武进区"桑榆河长"志愿服务队

□ 见习记者 何天蕾

年轻时,他们把奋斗的身影定格在各自岗位上;离退休后,他们积极开展巡河护河工作,守一方碧水,护生态之美,他们便是护航"武水长清"的"桑榆河长"。2022年,58名离退休老干部加入武进区"桑榆河长"志愿服务队,用实际行动践行"绿水青山就是金山银山"理念。

以学促干,精进业务水平

"桑榆河长"志愿服务队的工作重点是做好责任河道(水体)的日常巡查、违法行为的监督劝导以及对河道治理工作提出科学建议。"巡河期间,我们会及时清理河道边的垃圾,看到在河道边钓鱼的市民,我们会及时规劝他们离开。""桑榆河长"志愿服务队队员凌亚华说起巡河护河工作,如数家珍。

为提升首批"桑榆河长"志愿者的业务能力,2022年6月,志愿者们接受了全方位、多角度的业务培训,内容涵盖河(湖)长制发展历程、民间河长特色、"桑榆河长"巡河履职要点等,并配发了巡河工作服和《河(湖)长履职一本通》,确保巡河工作护河有章有序开展。"培训使我们明确了工作要求及流程,后续我们将在实践中进一步熟悉工作内容,切实担负起河道管理保护的职责,为武进区河道治理贡献力量。""桑榆河长"志愿服务队队员刘国范表示。

因地制宜,畅通反馈渠道

"我们通过构建离退休老干部'15分钟服务圈',把巡河护河工作与党支部活动、休闲锻炼、生活出行等日常活动有机结合。"武进区"桑榆河长"总牵头人吕所明强调,老干部将巡河护河巧妙融入日常生活,灵活自由、不加负担,最大程度在离退休干部作用发挥与安享晚年中寻求平衡点。

为了及时解决发现的问题,"桑榆河长"志愿服务队与武进区委老干部局、武进区河长制工作领导小组办公室建立了高效的反馈处理机制。通过微信工作群,加强联络沟通,形成"发现问题—反馈问题—交办问题"的快速通道,做好跟踪服务,加强协作配合。"我们在黄蒲村附近河道发现芦苇泛滥的问题后,通过快速通道上报,一周之内水利局就进行了有效处理。"凌亚华表示。

未来,"桑榆河长"志愿服务队在执行好日常巡河护河工作的基础上,还将参与节水护水知识宣传,将老干部政治经验足、声威名望高、与群众接触多等独特优势发挥到实处。同时,加大志愿服务宣传动员力度,不断壮大志愿服务队伍,为护好一方碧水贡献"银发"力量。

快递爱

□ 陈文祥

大街小巷,已弥漫起浓浓忙年的味道。蒸包子、腌咸鱼、灌香肠,家家忙得热火朝天不亦乐乎。老伴还多添一忙——赶着寄快递。好像快递不要钱似的,急得不行。

都寄的什么金贵呢?老伴亲手现蒸的马苋菜肉包子是主角,又顺手寄了水牛肉、羊肉、猪排骨,还有杀好的鸽子、草鸡。我知道,这是外孙女的最爱。清一色的吃货,没有一样是火烧眉毛的要紧东西,大可等女儿过年回来私家车驮回去。再说,即使孩子们着急想解解馋,这些东西只要有钱,哪样当地买不到呀?

当家方知盐米贵。老伴寄这快递,反正我认为,纯粹属于石头往山上背——除了折腾,还是折腾。老伴说,过年是过年,现在是现在。临近年关,孩子事多人忙,早些寄给孩子们尝尝家里的味道,几个快递费谈不上嘴。

罢,罢,罢。

才下过雪,天格外寒冷,西北风玩命地吼,路上行人匆匆。老伴大包小包抱着,叫我开电瓶车到城东快递点寄快递。平时不温不火的快递点这会儿一如网红打卡地热得烫手,里三层外三层,全是寄快递的。

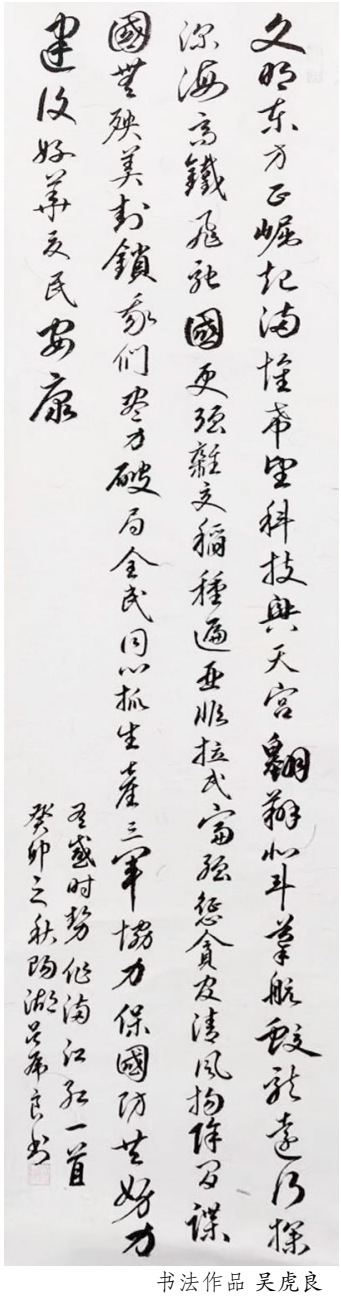
我细细观察,十有八九是中老年人。一位中年妇女从出租车上搬下三箱东西,说是寄给在武汉上大学的女儿,收件员一一打开验收。我瞄了瞄,差点没笑掉大牙。除了寄肉圆、咸鱼、香肠,这人居然连熟蚕豆、米饼、山芋、萝卜也寄。这位妇女说自家孩子好这口,我开玩笑:"你寄的萝卜怕都不值快递费。"人家也笑着回答我:"从来没想过这个,再贵也得寄。"更有夸张的,一个老爷爷拎个塑料桶,里面有两只大甲鱼、几公斤活长鱼,也来寄快递,说活的补人。他要寄给在新疆当兵的孙子,视频发现孩子最近瘦了,心疼。

排队的当口,我有意和寄快递的陌生人闲谈拉呱。发觉春节前寄快递的人扎堆,快递也大大小小,有远有近,五花八门。大多数是长辈寄给晚辈,寄的物品大部分是家乡土特产。真是可怜天下父母心。

著名导演王潮歌在《只有爱》中有一句经典台词:这里什么都没有,只有爱!透过这一个个快递,同样我看到:这里什么都没有,只有爱!

寄完快递回家的路上,我情不自禁哼起了高林生唱的《牵挂你的人是我》:舍不得你的人是我,忘不了你的人是我……唱着唱着,我心头有点酸酸的,为什么"体贴你的人关心你的人,是我是我还是我"?

人生苦短。爱,的确需要快递。快递爱,别忘了需要双向。孩子们,你向长辈快递了吗?



书法作品 吴虎良

芙蓉螺蛳

□ 闻烟

不知道从什么时候起,芙蓉螺蛳成了常州名菜。对于我这样在芙蓉梁家桥长大的人来说,螺蛳是我们从小到大餐桌上的一道很平常的菜。

小的时候,前一天去鱼塘里掏回来的螺蛳,清水里养一晚上,第二天剪掉屁股,螺蛳洗净,放点生姜黄酒,有酒糟就放点酒糟,然后放在饭锅上清蒸。开饭锅的时候,螺蛳也熟了。

我吃螺蛳,根本不需要牙签或针挑,也不需要用手拿,就跟吃其他菜一样,直接筷子一夹,吸一下,螺蛳肉就出来了。螺蛳屁股吐掉,螺蛳壳也一起吐出来。十几岁的时候,这吃螺蛳的技术已经练得炉火纯青。

梁家桥的小孩掏螺蛳的技术都不差,扛一把海斗,提一只竹篮,到塘上的鱼塘里掏螺蛳,是我们村每个小孩几乎都干过的活,我们称之为扒螺蛳。暑假里没事的话几乎每天都会去扒螺蛳,还可以乘机在大河里洗个冷浴。按理说,清明前后的螺蛳最肥,但是那会儿还没放暑假,天气也冷,所以我们吃螺蛳的高峰是在暑假。

要说芙蓉的螺蛳是怎么长成的,还得从我们的祖上说起。我们祖上除了种地,还靠养鱼为生。人工育苗技术没有成熟之前,我们村的男人们会在汛期摇着扯蓬船,去长江里"张弶"(捕汛期的鱼苗),回来放在鱼塘里养到一个手指长,然后卖出去。我的太公就是我们村四大"张弶"高手之一,长江里风大浪高,"张弶"可不是个简单的活,不得不佩服老祖宗和大自然作斗争的勇气。等到我开始懂事的时候,人工育苗已经很成熟了。我妈也养了几年鱼,去养殖场买鱼花,用氧气袋装着,放进鱼塘的网箱里。开始时喂蛋黄,慢慢地喂豆浆,再大点可以喂菜饼。菜饼得人工磨,然后挑着桶去喂。芙蓉螺蛳就是借着鱼苗吃豆浆的光,比大河里自生自灭的螺蛳肉来得嫩,壳还薄。

如今芙蓉的合作社有人专门规模化养殖螺蛳,并且注册了品牌。我们村里大部分人都拆迁搬走,我也已经二十几年没有回去掏过螺蛳。但是清蒸螺蛳,那长在身体里的味道却从来没有忘怀。

征稿启事

《武进日报》副刊"银潮"即日起向广大读者征稿,主题不限,文体不限,摄影、绘画、书法、篆刻等平面文艺作品均可。来稿请注明姓名、年龄、联系电话、通信地址。

投稿邮箱: 2192492134@qq.com

咨询电话: 86598219