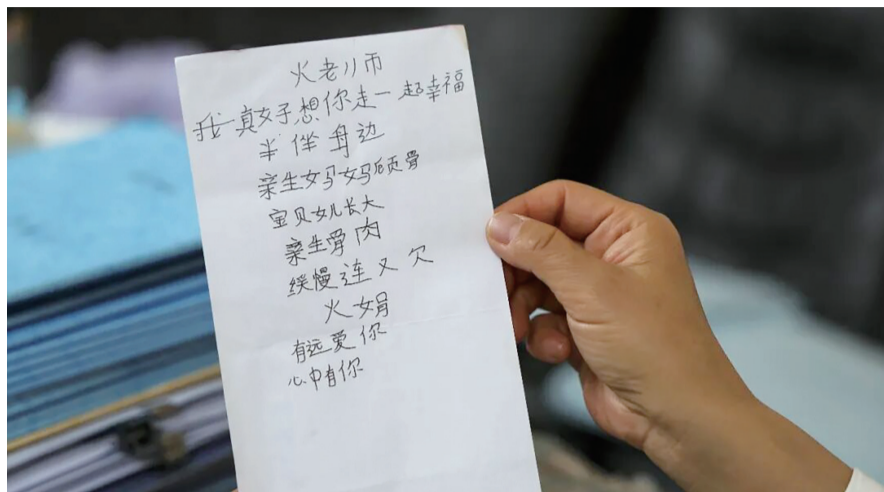


# “火娟，有远爱你”



1973年出生的霍娟，曾是山西省长治市潞州区的一名小学教师。1998年，当她还沉浸在初为人母的喜悦中时，突然被告知仅9个月大的儿子确诊唐氏综合征。霍娟的人生轨迹被彻底改写，从此踏上一条漫长的守护之路。

霍娟四处寻医问药，查阅图书资料，学习康复训练技能。白天，她是70多个孩子的班主任；晚上，她是儿子的康复训练师。在陪同儿子康复训练的过程中，霍娟接触到许多像曾经的她一样无助的家长。为了给更多智力残疾儿童提供一个适合成长的环境，2000年，她从学校辞职，创办了长治市首家智障儿童托养机构——启明星智障儿童托养中心。

智力残疾儿童往往心智成长缓慢，生活难以自理。这些“长不大的孩子”更需要呵护、陪伴和包容。托养中心成立之初，不仅缺乏资金和老师，也没有成熟经验可以借鉴。霍娟索性把家安在中心，一步步教孩子们洗脸、穿衣、上厕所……这

些孩子即便经历成百上千次重复，可能仍难以掌握基本的生活自理能力，虽然很少收到积极反馈，霍娟并没有气馁，她说，“当听到孩子们喊出一声声‘霍妈妈’的时候，所有付出都值得。”

在山西省长治市潞州区太行东街，此处毫不起眼的农家小院，就是30个智力残疾儿童的温馨港湾。霍娟设定了较低的收费标准，针对困难家庭甚至不收费。自成立以来，托养中心多次搬迁，只为给孩子们提供更好的生长环境。为了维持机构正常运转和孩子们生活所需，霍娟奔走联络爱心企业和公益组织，来自社会各界的关注和支持也坚定了她继续为这些特殊儿童遮风挡雨的信心。

26年光阴流转，一份初心从未改变。从满头青丝到两鬓微霜，霍娟累计帮助智力残疾儿童200余人进行康复训练。虽然机构运营存在种种困难，霍娟依然保持乐观，“只要能坚持下去，我就会一直守护他们。”

据人民日报微信公众号

## 天台这个村80岁以上老人就餐全免费

资金主要来源于政府专项支持和村集体收入兜底补贴

“走，上食堂吃饭去！”5月12日上午10时许，在台州市天台县三合镇王村，85岁的陈爱娟招呼几个老伙伴一块儿去村内的老年食堂。

说起老年食堂，陈爱娟满意得不得了。“以前在家里就烧锅粥，配点咸菜吃一天，食堂伙食好多了，村里80岁以上都可以免费吃，一天三餐都不用操心。”

上午11时，食堂准时开餐，工作人员细心地将饭菜一份份打好，逐一送到老人的餐桌上。软糯入味的红烧肉、鲜香下饭的家烧鱼块、清爽解腻的蒲瓜，再配上一锅鲜美的紫菜汤，每一份分量十足。

据悉，该食堂2021年开始营业，全天候为村里老人供应一日三餐。在收费方面，该食堂坚持公益普惠原则，普通老人每天仅需支付10元，对80周岁以上老人则实行全免费。

王村党支部书记、村委会主任裘德宇介绍，村内217户有802人，随着年轻人外出打拼，逐渐成了空心村，60岁以上的老人便有160余人。其中不少子女常年在外奔波，高龄、独居、留守老人的日常照料、吃饭问题，一直是村里的民生痛点。

“对老年人来说，一日三餐吃得安稳、吃得舒心，就是最大的事。老年食堂办起来，实实在在帮一个个家庭解决了最棘手的难题。”他说，老年食堂的设立便是为了让老年人在家门口乐享幸福“食”光，让年轻人能安心外出打拼，没

有后顾之忧。目前就餐人员共25人，其中80岁以上老人有16人。

“早餐多是鸡蛋、馒头、包子、米粥，午餐和晚上基本为3菜一汤，每天菜谱不一样，必须保证两荤一素，偶尔做点面皮、扁食、饺子等面食换换口。”裘德宇直言，每天的菜品都不一样，专门结合老年人的饮食特点，做得软烂易消化。

很多人都好奇，食堂一天的就餐收入仅有90元，却要负担25位老人一日三餐的全部食材与运营成本，连买菜的开销都难以覆盖，究竟是如何坚持运营下去的？裘德宇坦言，食堂的运营资金，一部分来自政府的专项支持，更大的缺口，则全部由村集体收入兜底补贴，每年至少要亏损数万元。“谁都有老的一天，集体收入取之于民，用之于民，全村人都很支持。”

这份温暖从来不是单向付出。村里的乡亲们总会把自家地里种的新鲜蔬菜，悄悄送到食堂来。“前段时间是上山挖的嫩笋，清甜脆嫩；这段时间自家种的土豆熟了，不少村民都往这儿送。”裘德宇感慨道。

而食堂带来的温暖与守护，远不止解决一顿热饭这么简单。裘德宇说，老年食堂不仅稳住了老人的一日三餐，更成了留守老人的“暖心守护站”——年轻人不在身边，食堂就是老人的日常牵挂点，也在无形中为无数家庭减轻了照护压力。

据《台州日报》

## 167名高三学生饭卡为啥突然多出100元？

距离2026年高考还有不到一个月，江西宜春市第一中学的高三学子们正争分夺秒、全力冲刺。在这个紧张的备考季，一件暖心的小事悄然发生。

167名高三学生在食堂刷卡打饭时，惊喜地发现自己的饭卡里莫名多出了100元。正当大家疑惑不解时，真相揭开，瞬间温暖了每一个备考人的心。

原来，这笔钱是学校专门为167名高三困难学子准备的“暖心餐补”。在高考冲刺的最后阶段，学校悄悄将钱打入每个人的饭卡中。这份不动声色的关怀，源自学校此前举办的“春漫古城 共育花开”爱心义卖活动。师生们纷纷拿出珍

藏的书籍、亲手制作的手工艺品，还有精心准备的小零食，在学校旁边的袁州古城，摆起了爱心摊位。

一笔笔小小的义卖款，汇聚成了浓浓的爱心暖流。学校用最温柔的方式，将爱心传递给最需要的同学。它不仅能让孩子们在紧张的备考中吃得好一点，更小心翼翼地守护了孩子们的自尊心，让他们能轻装上阵，安心奔赴考场。

教育从来不止于书本知识的传授，更在于春风化雨、润物无声。一次悄悄充值，给孩子们注入了最温暖的力量，也教会了他们什么是真正的善意与尊重。

据新华每日电讯

## 一桌硬菜的毕业设计“真香”

网友：不怕查重，还能品尝



灶台前火苗腾跃，切配声、翻炒声、食材入锅的滋滋声交织一片。这不是厨艺大赛，而是毕业考场。

近日，湖北经济学院法商学院旅游与酒店管理系2026届烹饪与营养教育专业的70名毕业生，分成17支队伍，把“考场”搬进学校教学示范中心大厨房，以一场毕业宴席设计比赛完成了自己的毕业综合考核。

同学们身穿白色厨师服，刀工利落、火候精准，切雕、调味、烹制、摆盘一气呵成，一道道菜品渐次成型，这既是技艺比拼，更成为大学四年所学的集中呈现。

经过激烈角逐，比赛共产生一等奖2组、二等奖3组、三等奖5组。一等奖小组代表朱贞贞介绍，他们以“茶文化融入江夏农家宴”为主题，研发了“舒安蒜头凉拌

茶”“红茶秘卤牛腱”“江夏红茶焖肉圆”“茶汤汽蒸金口鳊”“江夏子莲茶炖土鸡汤”一整套特色菜品。延伸出“茶膳+文旅”融合思路，以“采茶、品茶、吃茶、卖茶”助力江夏农家乐与乡村旅游开发。

这是该系首次推行毕业设计考核方式改革。法商学院旅游与酒店管理系负责人介绍，把过去单一撰写论文的考核方式，变成由实操比赛成绩、设计报告成绩、答辩成绩按比例构成的毕业设计综合考核，目的是通过不断提升学生专业能力、应用能力，实现人才培养与行业岗位需求无缝衔接。

跳出纸上谈兵的桎梏，把学问熬进烟火，把本领练在手上。这样接地气、重实践的毕业考核真香！

综合新华每日电讯和极目新闻