

工作简单、收入不高,但他们上班很努力 “星星的孩子”用双手点亮生活



“星星的孩子”在路边售卖饮品

深圳市福田区的街角,时常上演一幕治愈人心的画面:一个圆滚滚的人偶站在路边,和来往行人热情地互动。行人只觉得这玩偶憨态可掬,很少有人知道,人偶服里包裹着的,是一名孤独症青年——26岁的黄扬明。

黄扬明是不幸的,但有一份工作的他又是幸运的。有数据显示,目前全国超过1200万心智障碍者群体(包括孤独症和智力障碍人群)的就业率不足5%。

黄扬明的工作机会从何而来?答案并不复杂——只是被放到了“对”的位置上。

证明孩子们的价值

2013年,热心市民发起了一场面向孤独症孩子的彩虹绘画活动。在深圳做了十年美术培训的苏婷,接下了老师这份差事。活动结束后,苏婷把自己培训机构的场地腾出一角,继续教这群孩子。

2020年,最早跟着苏婷学画的那批“星星的孩子”陆续长大。家长的追问接踵而来,“孩子成年了,以后该怎么办?”“我们老了,他们能去哪里?”

苏婷尝试在深圳梧桐山下租了一处闲置厂房,改造为孤独症谱系辅助就业空间。她引入就业指导师团队,培训按标准向学员家庭收取费用。她的信念很明确:“博同情、博怜悯不是正向的路。我们要用商业上的成功,证明孩子们的价值。”

经过持续探索,“助星 Lucky”饮品店、“星宠工坊”宠物工坊、洗衣凝珠生产线、无人机清洗等项目陆续落地。

“我要去上班”

最初,黄扬明被安排在饮品店担任

咖啡师。店里特制的咖啡机已将操作步骤简化到极致,可他依旧每次都躲不过被烫。

日子久了,指导师们渐渐读懂了黄扬明的另一面:他极度渴望与人交流,但一到饮品店,他的眼睛就不够用了。他天生表达不畅,当别人听不懂他的意思时,他会着急、焦虑,忍不住拍桌子、扔东西。高大的身形配上急躁的反应,陌生人多半不敢靠近。

苏婷开始重新思考:黄扬明需要的不是一个“简化了的工作”,而是一个“适配他的工作”。她为他换上人偶服,不用说话,舞蹈和肢体就是他与世界的沟通方式。

黄扬明格外热爱这份工作,他自己上网找那些热门舞蹈,反复练。春节期间,他还穿着财神的人偶服去商场跟人互动,一天下来,能挣到300块钱。

27岁的林荣建初来时,总是控制不住地发出异声,如今的他已是饮品店的“靠谱担当”,每天独立完成物料配送,还凭本心为店里创出一款爆款。17岁的丫丫性格开朗,天生爱和人打交道,在饮品店卖零食、递饮料,忙得不亦乐乎。她妈妈笑道:“她天天念叨‘我要去上班’。”

6年来,59名青年掌握了上岗技能,其中12人稳守岗位。项目实行“一人一码、按劳分成”,去年,收入最高的青年挣得2.4万元,不多,但基本能实现养活自己。

傍晚,黄扬明脱下厚重的人偶服,汗水粘住额发,但脸上带着笑;林荣建整理物料余量,丫丫关掉设备。街灯亮起,暖光照向回家方向。从一个笨拙的拥抱开始,属于他们的光也这样一点一点亮了起来。

据《深圳晚报》

连续4年寒暑假为老人上门烧菜 杭州一高校学子守护银龄舌尖上的幸福

“您和我爷爷一样,都喜欢啃肉骨头。”8月12日中午,杭州市滨江区浦沿街道江南社区的楼栋里,传来阵阵伴着家常饭香的欢声笑语。来自浙江商业职业技术学院烹饪工艺与营养专业的学生们,在暑期走进独居老人家中,下厨做饭、陪伴唠嗑,这件暖心的小事,他们已经坚持了4个寒暑假。

大二学生李浩今年已经第三次参与“青禾伴夕阳”公益活动。为了让老人们吃得更舒心,他和同学们提前两天联系结对上门的老人,询问他们的食材偏好、口味禁忌等。服务当天,他们起了大早,从学校赶到社区附近的彩虹农贸市场,采购番茄、鲈鱼等新鲜食材,从上午10时开始备菜烹制,精心搭配出清淡软烂、荤素均衡的三菜一汤,充分照顾老人牙口和饮食需求。

吃饭间隙,除了闲话家常,老人还不时和学生们交流厨艺。“清蒸鱼片可

以拍一点生粉,吃起来更滑嫩一些。”陈光平奶奶大方分享自己的烹饪经验,老少切磋其乐融融。

据社区项目负责人介绍,“青禾伴夕阳”关爱项目自2023年初启动,截至今年暑假,已经有90余人次学生走进社区,为百余位高龄、独居老人烹饪爱心午餐。

应届毕业生黄诗怡是“元老级”志愿者之一,从大一入学到毕业,她累计前往社区开展助老服务20余次。多年的志愿服务,让黄诗怡对助老公益有了更深的体悟。她说,当看到初次上门的合照一直被童奶奶收藏在相册里,她就知道这份牵挂一直都是双向奔赴。

“校社联动模式实现了助老服务与青年育人双向赋能。”浙江商业职业技术学院教师徐映雯介绍,除了上门烹饪外,师生团队还将常态化为社区老年人开展食品安全科普。 据《浙江老年报》

苏州有家接待外卖小哥的 “食物银行”

当天卖不完的新鲜餐食不再被倒进垃圾桶,而是送给骑手

午后1点半,苏州山塘街暑气正盛。21岁的外卖小哥樊荣能匆匆拐进星桥坊暖“新”驿站,从志愿者手中接过一份温热的盒饭。“跑了半天单,能坐下来吃口热乎饭,真的不一样。”这已经是他第三次来这里领饭了。这间不足20平方米的小屋,被骑手和老街坊亲切地称为“食物银行”。包子、馄饨、汤面、盖浇饭……附近商户当天卖不完的新鲜餐食,不再被倒进垃圾桶,而是被送到这里,完成一次温暖的“二次流转”。

每天下午1点半到3点,是这家暖“新”驿站最热闹的时间。现场,附近的爱心商户们将当天剩余、品质完好的餐食统一打包好送到驿站,一份一份摆在桌子上。社区工作人员为每份餐食贴上骑行“安全提醒”告示。门外,外卖电动车一辆接一辆地驶过,铃声、手机接单提示音交织在一起。外卖骑手、快递员停好车,陆续进入驿站,按顺序领取餐食后,又匆匆投入送单的工作中。“食材都是当天新鲜的,拿到时还是温热的,味道真不输店里现做的!”樊荣能笑着说。

这个想法的起点,来自苏州姑苏区虎丘街道桐星社区工作人员的日常走访。他们注意到,山塘街的外卖骑手大多来自外地,午饭时间正是接单高峰,“小哥”们常常因工作挤占了吃饭时间,抽不出完整时段进店就餐,凉了的餐食、瓶装冷水成了多数人的标配。而与此同时,山塘景区的商户却面临着另一个烦恼:客流量时高时低,备餐很难精准,每天总会剩下部分完整未动的餐食。直接丢掉浪费,留到第二天又不符合食品安全标准。

一边是人,一边是粮,问题摆在眼前,社区当即拍板解决办法:搭一座桥,让多余的餐食去往短缺的地方。于是,今年5月,这间“食物驿站”应运而生。运营两个多月后,已有六宜楼、“山塘有座”茶馆、朱新年点心店等5家沿街店铺加入补给队伍,每天准时送来8—10份爱心餐食。“面和包子都是手工现做的,让外地的骑手尝尝地道的苏式味道。”“山塘有座”茶馆运营负责人曹洲表示,未来店里计划拓展餐食品种,“小哥”们也能有更丰富的选择。

记者看到,社区特意简化流程,每天手写菜单贴在门外,送了什么、还剩多少,一目了然;餐食当天清空,绝不隔夜;还建起“山塘之家食物驿站”微信群,动态发布当日餐食剩余份数,并贴心提醒:“附近还没吃饭的小哥,可以来领饭。”

“今天是洋葱炒肉丝和素鸡盖浇饭,闻着特别香。”家住附近的外卖员林先生告诉记者,基本上每次他来领,饭菜营养搭配,做得也非常可口,“大热天时,商家还会配送一份清凉绿豆汤,有一种家的感觉,很贴心!”据了解,“食物银行”兼顾四季应急需求,恶劣天气时会提前储备饮用水与速食,节假日还会联动“苏城暖新”线上平台搭配专属补给礼包。

当然,“食物银行”要长久走下去,光靠热情还不够。姑苏区有关部门与街道已在着手研究更规范的长效保障机制,包括与商户签订捐赠协议、对物资验收留痕、探索投保公益责任险等,明确权责边界,让这项可持续的基层服务尝试,形成一条低成本、本土化的“微循环”。

一间临街小屋,几盒温热饭菜,切中了一座古城最细微的民生痛点。当善意不再是单向“给予”,而是变成邻里之间、商户与骑手之间心照不宣的日常,这座城市的人情味,便有了最踏实的落脚点。

据《扬子晚报》