



纪红在工作中。



苏若蕙老人。

上百次“无声对话” 温暖独居老人 这个妙招，她用了两年多

“阿姨，几次来看您，未能敲开门。您好吗？有什么需要尽管找我……”

“我很好，请放心。谢谢牵挂！”

昨天，海曙区白云街道丽雅社区丽雅苑小区一户居民家的大门上，出现了两张字条。两年多来，这样的“无声对话”，几乎每周都会在这扇大门上“上演”。

为及时了解老人诉求，她想到了这个妙招

写字条的其中一人是丽雅社区老年协会会长，今年73岁的纪红；“阿姨”则是她的老邻居，今年90岁的苏若蕙。她俩的缘分要从2016年说起。

那个时候，纪红经常参加白云街道丽雅社区新时代文明实践站的志愿服务，在和包片网格员上门走访独居老人的过程中认识了苏若蕙。因为住在同一幢，有事经常联系，一来二去，两个人就这样熟悉了。

两年前的一天，纪红带着慰问品前去看望苏若蕙，敲了好长时间的门都没人来开，但从窗户望进去，老人明明就在家。直到后来老人开了门，纪红才知道，原来苏若蕙有很多基础疾病，最近身体每况愈下，耳朵更是几乎听不到声音了。

苏若蕙年纪大，平时不喜欢跟人接触。为了及时了解老人的想法和诉求，纪红想了一个妙招：经常在老人的门上贴

小纸条，问问她有没有什么地方不舒服，或者有什么事情需要帮忙。

从此，苏若蕙但凡有什么想法和问题，就会直接写在纸上。第二天出门前，纪红会特意绕到苏若蕙家门口看看是否有回复。每周通过“纸上对话”，纪红不仅能掌握老人的居家安全情况，也能为她解决一些日常生活难题。就这样，两年来两人已经用了上百张纸“交流”。

“只要还做得动，我就会一直坚持下去”

去年秋冬之交，早晚温差大，苏若蕙老人感染了风寒，傍晚突然发起高烧，她马上在门上贴了“求救”纸条。正在吃饭的纪红邻居家说起后，立即放下碗筷，跑到苏若蕙家里，帮她擦洗身体，快速物理降温。后来又把老人送去医院，并联系了老人的子女。忙碌了几个小时，纪红早已汗流浹背。

去年12月，纪红感染了新冠。在家卧病期间，她一直记挂着楼下独居的苏若蕙。“阳康”后，纪红下楼倒垃圾时，看到苏若蕙家的门虚掩着，她预感到是不是出事了。果然，门上贴着一张求助纸条：纪红，我不幸感染了新冠病毒，家里没有药，病得很严重。

纪红赶紧打开门一看，只见苏若蕙一个人躺在躺椅上，两眼紧闭，说话有气无力。纪红拿好医保卡，费了九牛二虎之力才将老人搀扶下楼，带着她直奔医院。过了几天，老人终于好转。

苏若蕙平时患有高血压和糖尿病，只要在门上写张纸条，纪红就会帮她去医院配药；早上去买菜的时候，也会顺便帮老人捎一些蔬菜和水果……纪红这几年的辛苦付出，都被社区和居民群众看在眼里、记在心里。

“作为一名邻居，她能做到这一步真的很不容易。说实话，有些事就是连亲生女儿也做不到的。”一位邻居忍不住夸赞。但纪红说，老人平安才是她最大的心愿。

照顾苏若蕙，仅仅是纪红参与社区助老为老服务的一个缩影。小区里有些老人遇到家里没药了、热水器坏了或者管道堵塞了，以及一些家庭琐事，也都会想起找纪红。她总是乐呵呵地答应下来，并找人处理好。

“我喜欢帮助老人。只要还做得动，我就会一直坚持下去。”纪红说，经过这几年的照顾，她早就把这些老人当成了自己的家人。“他们每次看到我都很开心。如果好几天没见到他们，我也会感到不安的。”纪红说得很实在。

记者 林伟
通讯员 王江宁 贺梅贞
实习生 李睿清 文/摄

风雨几十载 小紫菜孕育共富梦

在鄞州区瞻岐镇，紫菜养殖已有半个多世纪的历史。这两天，瞻岐附近的浅海上，一排排紫菜漂浮在海面，工人们驾着船，有序地收割紫菜，这是当季紫菜的最后一茬收割。养殖户李光珠正跟随丈夫柴军波出海。每年紫菜收割从10月持续到次年2月，长达4个多月。每季的头茬和最后一茬，夫妻俩都会亲力亲为。

“头茬紫菜品质是最好的，但操作很关键，关系到接下来几茬紫菜的品质。”李光珠说，在采收最后一茬紫菜的同时，还要检查养殖区域的设施设备和水域情况，赶在下一季育苗前完成修复更新。

在海上收割紫菜，有专用的船。将绳网平整地套到船上，船往前行驶，绳网上长长的紫菜就会被收割到船里。说话间，一艘收割船已经满载而归，工人们把新鲜紫菜用网袋分装，搬运上车，它们将被运送到紫菜加工基地，进行清洗、脱水、烘干。

李光珠养殖紫菜已近30年，她和丈夫柴军波也是因为紫菜而走到了一起。现在“妇唱夫随”，相当默契——柴军波在海上负责育苗养殖和技术把关，李光珠则主抓收割后的加工、包装等工作。在这片养殖海域，夫妻俩慢慢将“藤叶紫菜”这块招牌打出了名堂。

每年10月，头茬紫菜出水，市场供不应求。“头茬紫菜多采用自然晾晒，在光照下自然风干的紫菜口感细腻，能更好地锁住鲜味。”李光珠说，紫菜收割后必须在8小时内完成脱水，遇到阴雨天，只能选择用机器烘干。

紫菜从育苗到采收，要经过40多天的生长周期。通过人工管理，可最大限度地提升紫菜的色泽和口感。正是这种精细的人工养护和优越的海洋生长环境，造就了“藤叶紫菜”鲜嫩清甜的独特口感。目前，“藤叶紫菜”拥有养殖基地2400余亩，年产新鲜紫菜近30万公斤，可实行养殖、加工、包装、销售一体化作业。

“我们都是瞻岐人，从小看着父辈养紫菜、晒紫菜。紫菜对我们而言，承载着更多的意义。”夫妻俩的养殖基地还是鄞州区巾帼文明岗，李光珠一直有个共富梦，让家乡的紫菜养殖业从小打小闹转向集约式发展。这些年，他们还与宁波大学合作，使“藤叶紫菜”基地成了该校水产养殖专业的实践基地，在紫菜养殖增产提效方面共同攻克技术难题。

现在，“藤叶紫菜”基地的不少工人就是来自村里的养殖散户，还吸引了一些农村妇女，“她们在这里学到养殖技术，就可以实现家门口就业。”李光珠说。

记者 薛曹盛 通讯员 童诗涵 文/摄



收割紫菜。