



千里追婴

——咸宁警方跨省寻回被拐卖双胞胎小姐妹

咸宁日报全媒体记者 程昌宗

你摸摸我的小手,我挠挠你的小手,两双清澈的小眼睛看着对方,咿咿呀呀的声音里透着几分欢乐。

8月20日上午,一对刚过一岁生日不久的双胞胎小姐妹,在广东省潮州市公安局刑侦支队办公区久别重逢……

出生后不到一个星期,这对小姐妹便被转卖。咸宁市公安局温泉分局专班民警疾驰1200余公里南下广东,在潮州、梅州等地警方的协助下,成功将这对双胞胎姐妹解救。



A 懵懂母亲意外怀孕

今年上半年,温泉公安分局民警在办案过程中发现一起拐卖儿童线索。因为种种原因,孩子的生母并没有及时报案。

办案民警李宏俊介绍,在警方的耐心工作下,孩子的生母陈某主动报案,称犯罪嫌疑人王某于去年8月强迫其将刚出生的一对双胞胎婴儿以数万元价格卖给他人,而陈某仅得到

2000元路费。案情性质如此恶劣,令办案民警倍感震惊!

今年17岁的陈某是湖北恩施人,去年年初意外怀孕后,一度形影不离的男友突然失联不知去向。

去年4月,陈某和朋友黄某租住在武汉一小区里。4月22日,对陈某来说是噩梦的开端。当天凌晨4

时许,黄某受另一朋友杨某邀约外出宵夜,陈某也跟着上了杨某等人的车。

此后不久,男子王某也在附近路边上了车。黄某后来向警方供述,自己曾被王某控制从事违法淫秽活动并伺机逃脱,这次可能是王某利用杨某将自己“钓”了出来。

车子在江夏一处酒店停下后,陈

某等人被带到酒店住了下来。陈某感觉不对劲便以怀孕为由要求离开,王某得知其怀孕且男友失联后,多番出言恐吓禁止其离开,并要她把孩子生下来,到时候联系下家将孩子卖掉。

两天后,王某、杨某等人开车载着陈某、黄某等人一路南下,并将陈某安顿在潮州市区一公寓内待产。

B 新生女婴旋即遭卖

在这处简陋的公寓里,陈某一住就是3个多月。期间也曾想逃走,但是她肚子渐渐大了,身上也没有钱,涉世未深的陈某更慑于王某的恐吓,一直不敢离开,还要帮住在一起的其他人员做饭。

此间,黄某亦因为陈某受自己牵连而陷入困境,但没有办法求救,也在公寓陪陈某许久,后得王某批准离开返回武汉。

去年7月,在杨某的提议下,王某

安排待产的陈某住到当地居民刘甲(化名)家中,刘甲的妻子刘乙(化名)可以更好地照顾孕妇。

去年8月13日,陈某羊水破了,刘甲夫妇将其送入当地医院,经剖腹产生下一对双胞胎女婴。医护人员将孩子抱给陈某看了一眼,孩子随后就被刘甲夫妇抱走了。

陈某此时并不清楚,刘甲夫妇已经通过各种渠道找到了愿意“领养”女婴的下家。

随后,刘甲带着王某的朋友来到医院,给了陈某2万块钱,并表示办完孩子出生证后再支付1.5万元。而这2万块钱当场就被王某的朋友拿走了。

在医院住了几天后,身体并未完全康复的陈某仍回到刘甲家中坐月子。当她询问孩子去向时,刘甲说已经被买家带走了。

就这样,怀孕十月的陈某只看了孩子一眼,就从此分离。懵懵懂懂的陈某有泪也只能往肚子里吞。

坐月子期间,王某多次向刘甲索要还未支付的1.5万元。几天后,杨某受王某安排前来刘甲家拿钱,但刘甲只给了1.3万元并称还有2000元过几天再给。

此后,陈某鼓起勇气央求王某将这2000元给她,并表示这笔钱将会寄给家里父母。

孩子出生证办好后,经王某同意,刘甲将2000元钱给了陈某。拿到钱后,还未出月子的陈某立即辗转从潮州逃回了武汉。

C 连夜追击姐妹团圆

孩子到底去哪了?温泉公安分局办案民警展开了调查。

8月中旬,2名民警赶赴潮州市开展前期工作。8月18日,警方再派5人驱车前往潮州,本报记者获准随行采访。

8月19日上午,在潮州警方的协助下,刘甲、刘乙夫妇被抓捕归案。经过突审,刘甲供述其中一名女婴被通过中间人辗转联系卖到了梅州市,另一名女婴则被自己的熟人刘丁以2万元价格买走。

刻不容缓!专班民警不顾天寒地冻,连夜奔波1300多公里,当即兵分两路,一路前往梅州,一路前往饶平县。

当晚8时许,在梅州警方的配合下,专班民警锁定女婴目前生活所在地为市内某小区一高层住宅内。

记者到现场看到,当民警敲门后,门打开时,一位婆婆抱着一名婴儿开门,这让民警们顿时兴奋起来。不久后,孩子的养母晓月(化名)回到家中并被民警控制。

晓月向警方表示,自己儿子已经18岁,当年生儿子时自己难产大出血险些丧命,这些年一直想再要一个孩子。去年8月听说潮州那边有一个女婴因生母无力抚养准备放弃,晓月和老公便辗转联系上刘甲。

孩子出生后,晓月赶到刘甲家中抱走了孩子,并按当地消费水平粗略估算后,包了3万元红包给刘甲作为营养费和医院生孩子的费用。

此时,饶平方面也传来好消息,刘

丁夫妇也被警方控制,并已交待女婴被以5万元的价格转卖到梅州某县。

掌握这一情况后,前往饶平的一路民警立即连夜赶赴梅州某县将孩子解救出来。

据悉,买主是一名老婆婆孙某,她的女儿已经30多岁,因身体原因未婚未育,一直希望抱养一个孩子。

令人啼笑皆非的是,刘甲或许觉得孩子“卖亏了”,此后陆续以“生母的男友反悔了”等理由向刘丁又索要了2万余元。

【 后记 】

8月20日中午,两路办案民警在潮州市公安局刑侦支队办案区汇合。

抱在民警的手里,才刚满1岁不久的两个小宝宝毫不认生。妹妹已经能蹒跚而行,个头略高点的姐姐还站不稳,两个活泼可爱的小萌宝让大家心生怜意。

警方初步调查发现,小姐妹在各自的养育家庭都得到了比较好的照料,目前身体条件良好。

“我真的是很想再要一个孩子,可是我的身体条件不允许我再冒险怀孕……”在面对记者采访时,晓月几度痛哭流涕。

在获悉女婴的实际情况后,双胞胎小姐妹的养育家庭均对警方的办案表示支持,虽然长达一年的抚养已经产生了浓厚的感情,但均表示服从警方安排,配合调查处理。

此后,办案民警对晓月等人进行了法制教育,告诫其收养儿童必须经

过严格的法定程序。

警方披露,目前办案民警按法定程序对晓月等3人办理了取保候审,另外4名涉案嫌疑人已被依法刑事拘留。

据悉,警方已联系民政等部门商议婴儿相关安置事宜,案件正在进一步审理中。

乒乓球爱好者沈宇:

生活的乒乓 乒乓的生活

采访时间:8月21日
采访地点:体育中心
采访人物:90后沈宇,接触乒乓球已经十几年了,乒乓球不仅锻炼了她的体魄,也让她接触到了不同的人,结识了更多的朋友。
口述整理:咸宁日报全媒体记者 焦姣

第一次接触乒乓球,是在很小的时候,已经记不清具体是几岁了,但还记得当时是在家里,由父亲教会我的。刚开始的时候,不懂什么技巧,也不太会打。做的最多的就是一个人

家里,对着一面墙壁,不停的重复着抛球,接球的动作。后面上小学,在父亲的“强制”要求下,参加了乒乓球少儿培训班,开始了每周风雨无阻的练习,也接触到了不少喜欢乒乓球的小伙伴。

初期的基础训练十分枯燥无味,一个简单的挥拍动作,每天可能要重复几百上千次。但任何事情,打好基础十分重要。比如一个比较标准的正手攻球动作,就要有正确的发力。动作与发力不对,不仅会影响后期的提高,还可能会导致网球肘等疾病。

除了这些基础练习之外,盯球也是乒乓球运动中十分重要的一项基本功。盯球能让我们看清楚对方击

球的旋转、速度、落点等变化,减少我们的回击失误。平时和朋友练球时,可以有目的的训练眼睛盯着球,用眼光随球而走,如球与拍接触的瞬间,球落球台上起跳的瞬间,球的运动轨迹等等。

在乒乓球的学习过程中,理论也是不可或缺的一部分。现在的网络十分便利,各种乒乓球的视频教程、实战视频、理论技术讲解等,都可以很方便的找到。我的很多理论知识都是通过网络自学的。除此之外,还有各种乒乓球的网站,贴吧,可以和广大乒乓球爱好者一起讨论,研究乒乓球。

乒乓球作为我国国球,有非常广泛的群众基础。有球台的地方就能看到

乒乓球爱好者,年龄大的有七八十岁的老人,年龄小的有刚入学的儿童。因为喜欢乒乓球,不同年龄的我们聚在一起,成为了朋友。

打乒乓球,不仅锻炼了我的身体,也让我认识到了更多的朋友,更重要的是,通过乒乓球,我的心态变得更年轻和积极了。因为打乒乓球时,无论年龄大小,站在乒乓球桌前运动时,每个人都充满了活力,充满了热情,像真正的少年一样。



粥店老板邓涛:

日均工作15小时

咸宁日报全媒体记者 焦姣

“还是一份香菇鸡丝粥打包?”“您先坐会,一会就好。”……记者走进小小的粥店时,邓涛正招呼一位客人坐下。

今年36岁的邓涛是这家粥店的老板,他的粥店自前年年底开业,到现在已有一年半的时间了。

“是经常过来喝粥的熟客。”邓涛一边说着,一边手上还忙个不停,把不同的配料放进面前的四口奶锅中熬煮。一个人照顾四口锅,虽然店里开了空调,但邓涛的额头上,还是很快挂满了汗珠。

“我们店里卖的粥都是现做的,所以一般需要等上十分钟左右。”邓涛介绍,底粥选用的是香米和骨头汤,小火熬制4个小时而成,再根据客人的选择,搭配不同的肉类、菌类和蔬菜,熬制成不同的营养粥,店里共有十几种不同的粥品供大家选择。

谈及自己的工作,邓涛表示,自己之前在外地工作,吃多了油腻的外卖,回家乡之后,便想着开一家口味清淡又营养丰富的粥店。

但自己开店很辛苦。“每天



早上七点开门,晚上十点关门。”邓涛表示,每天工作15个小时,做生意比想象中辛苦多了,尤其是什么都要亲力亲为时,各种琐碎的,要操心的事情太多了。“刚开店的时候,每天忙到鱼头烂额,回到家恨不得倒头就睡,现在店里的一些生意基本上步入正轨,也有了一些回头客,倒是要轻松一些了。”

“晚上5点到8点是最忙的。”邓涛介绍,这个时间正是饭点,不仅有许多来店吃的客人,还有许多叫外卖的客人。“耳边全是您有一个新的美团外卖订单,您有一个新的美团外卖订单……”手上的工作根本停不下来,经常到晚上九点多才有时间吃晚饭。

油条摊业主刘珍:

用心经营小店11年

咸宁日报全媒体记者 陈希子

28日,记者来到咸安区西河桥的刘珍油条摊。油锅旁,是正在忙碌的刘珍。

刘珍动作娴熟地揉面,将切好的两块面饼小心叠加起来,用一根筷子在面饼中间压一下,然后将面饼拉长,放进油锅。两三分钟内,白白的面饼在油锅中发了起来,变得又胖又酥,炸至金黄色时被捞出,放进一旁的筐内沥油。一根根黄灿灿的油条出锅,馋得记者肚子也咕咕叫了。

小摊上10多张桌子坐得满满的,都是过早的附近居民。“这家油条味道不错,不腻。”顾客大姐说。

对于自己的手艺,刘珍很自信。“我出摊子都快有11年了,附近居民都晓得。”刘珍介绍,即使是同样的面,同样的油,同样的锅,炸出来的油条口感、色泽也会有差别。自家的油条闻着香,嚼起来也酥脆,都是凭借多年摸索出的经验。

“油温要控制好,和面用温水,里面加点白糖。开始切条时要用热油淋在面上。”有顾客想



讨教做油条的窍门,刘珍也大大方方地分享独家秘笈。

刘珍每天凌晨4点起床开始准备,6点开始摆摊,9点还不到,所有油条就卖完了。“其实做油条很麻烦的,工序多。卖一块五一根顾客觉得贵,一块钱一根又没得赚。”刘珍笑着说,为了节省成本,每天做油条的量并不是很多,所以油条也卖得快。

刘珍炸油条的时候,还要不停地招呼客人,几乎没有喝过一口水。每天上午忙完,下午简单休整之后,刘珍又要开始采购原料为第二天开张做准备。日复一日,年复一年,她很少有休息的时候。

豆腐脑摊主谭丛多:

每天凌晨3点起床

咸宁日报全媒体见习记者 刘念

“来份豆腐脑”“好的,要加糖吗?要打包吗?”……8月28日上午7点半,谭丛多一手拿着大铁勺,一手拿着碗,给顾客装豆腐脑,忙个不停。

今年52岁的谭丛多,家住市博物馆附近,每天早上6点半推着三轮车到对面卖豆腐脑、豆浆、豆腐等,一般卖到9点半左右回家。

谭丛多从小和父亲学了一手做豆腐脑的好手艺。开始是做包子生意,8年前,一家酒店回会不会做豆腐脑,她说会,从此开始做豆腐脑专供给酒店,从开始的1家到后面的8家,今年开始推着三轮车自己卖。“年纪大了,精力有限。”她说,之前供给酒店,每天要做30斤黄豆。现在自己推着卖,每天只用做15-20斤。

“都是自己一个人做的。”谭丛多每天早晨3点准时起床开始了一天的工作,首先把头天晚上泡好的黄豆磨成豆浆。虽然现在是用机器磨黄豆,但是制作过程中有很多操作需要手工完成。磨好后开始生火煮。整个



下来至少要3个小时。

“为了让豆腐脑更好吃,用的是柴火。”谭丛多每隔一个星期就推着三轮车去附近的山上捡柴火,一捡就是满满一整车。“工作很辛苦。”谭丛多无奈地表示,每天那么早起床,心里很烦躁,常常感到头晕,但是没办法。

忙起来连早餐都没时间吃。记者注意到,三轮车座椅上放有一碗粉,不知放了多久,已放了热气。在没顾客的时候,谭丛多就快速拿起来,大口地吞咽,顾客一来,立马放下。40分钟内,就吃了一次。

“现在卖豆腐脑的人少。”谭丛多说,这工作很辛苦,很少有人能坚持下来。