

援朝老兵王效敏:爱国情怀永不老

咸宁日报全媒体记者 朱亚平 通讯员 田丽

“新中国成立之初，我国军队曾两次跨出国门支援邻邦：一次是抗美援朝，一次是抗法、抗美援越。我很幸运，两次支援邻邦我都参加了；我也很幸运，两次我都从惨烈的战场上安全地回来了。”

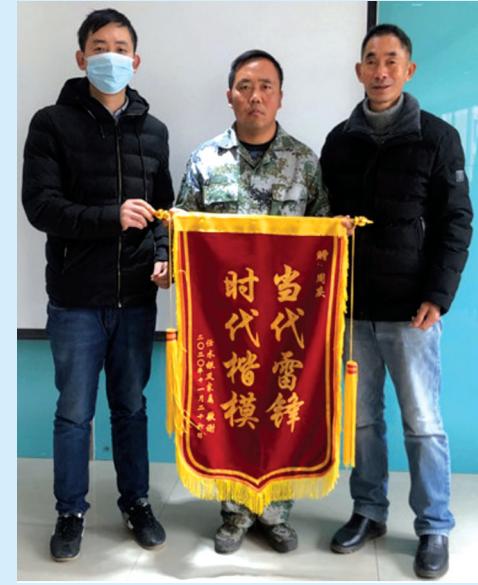
8日，在咸安碧桂园丹桂香提小区内，已是91岁高龄的王效敏，正在为邻居们讲述战场上发生的故事。



退伍军人周庆:爱心善行永不退

咸宁日报全媒体记者 章文静 通讯员 皮道琦

“如果不是你的热心帮助，我嫂子就有生命危险了，真是太感谢了！”4日上午，嘉鱼县官桥镇村民任火生和任水银专程来到咸宁职业技术学院，将一面绣着“当代雷锋 时代楷模”的锦旗送到周庆手中。



微观咸宁

采访时间:11月25日
采访地点:咸安区三元社区
体验职业:手工麦芽糖制作者

在许多人的舌尖记忆中，最甜蜜的零食莫过于麦芽糖了。挑着扁担的师傅变戏法似的从口袋中掏出小木棒，在桶里搅两下后一抬手，黄色透明的麦芽糖便裹在了木棒上，它是不少人儿时的零食。

“最重要的是手法，做糖要有力气。”54岁的宋麒，练就了一手制作麦芽糖的好功夫。“做麦芽糖看似简单，但不学个四、五年是做不好的。它不仅是技术活，还是个力气活。”宋麒说，麦芽糖的制作过程繁复

且辛苦，他用40年积累的经验，至今坚守着最原始的手工制作流程。

得知记者前来体验，宋麒介绍，麦芽糖的原材料是糯米、玉米、小麦等淀粉类粮食。简单说，就是把糯米和玉米蒸熟等到冷却之后，再加入麦芽，全部混合到一起搅拌成糊状，发酵6到8小时。再把白色的糖液过滤出来，放到锅里，用大火煮熟。

制作麦芽糖最关键的一步，是将糖水熬成糖油。天还蒙蒙亮的时候，宋麒就已经提前做好了准备工作，煎的过程中中最要紧的是控制好火候：先用大火煮，后用小火慢，火太旺会把糖煎焦，太小糖会变味。煎熬8到9个小时，直到糖水变成黄澄澄的糖浆。

且辛苦，他用40年积累的经验，至今坚守着最原始的手工制作流程。

得知记者前来体验，宋麒介绍，麦芽糖的原材料是糯米、玉米、小麦等淀粉类粮食。简单说，就是把糯米和玉米蒸熟等到冷却之后，再加入麦芽，全部混合到一起搅拌成糊状，发酵6到8小时。再把白色的糖液过滤出来，放到锅里，用大火煮熟。

制作麦芽糖最关键的一步，是将糖水熬成糖油。天还蒙蒙亮的时候，宋麒就已经提前做好了准备工作，煎的过程中中最要紧的是控制好火候：先用大火煮，后用小火慢，火太旺会把糖煎焦，太小糖会变味。煎熬8到9个小时，直到糖水变成黄澄澄的糖浆。

“你来试试。”宋麒将拉扯麦芽糖的特制工具——木勺递给了记者，然而记者笨手笨脚，一头还没扯开，麦芽糖的另一头已经滴到了地上，白白浪费了。记者手忙脚乱，只好拿个碗接着剩下的麦芽糖，折腾了半天，软软的糖浆还是没能成型，稀稀拉拉像一团糊糊。

宋麒笑着接过木棒，给记者演示着。只见温软的糖块到了他手中，立马“变乖

了”，一头挂在糖凳上，一头挂在手中的木棒上，不断用力拉扯。没过多久，原本黄褐色的原料变成金黄色，接着成了乳白色。

“离过年也不远了，提前置备年货的顾客会多点。”宋麒今天制作的麦芽糖，是附近的邻居提前预定的。宋麒的儿子小洋不仅传承了这个古法技艺，跟着父亲学做麦芽糖，还利用网络，扩宽了客源和自家麦芽糖的知名度。宋麒希望有更多的能尝到古法手工的甜蜜味道。

(咸宁日报全媒体记者 陈希子)

咸宁日报全媒体记者 刘珊珊

今年，肖女士的女儿小苑以优异的成绩考入鄂南高中，明明每天回家认真复习的女儿，期中考试却考了全班倒数第二，肖女士既着急又担心。

初入学时，小苑的排名在班上前十，属于偏上的成绩。肖女士一直关心小苑的学习状态，也听她回家抱怨过课程有点难。期中考试结束后小苑说考得不太好，但没想到的是，这次考试成绩猝不及防地下滑了这么多，小苑心情十分低落，失去了学习信心。

肖女士感到疑惑，明明每天回家都在学习，为什么成绩不升反降？肖女士找到班主任了解，才知道女儿没找到正确的学习方法，数学考了全班最低分。再加上高一学生还充满新鲜感，可能出现了贪玩、把注意力放在结交朋友上，最后导致成绩下滑。

回家后，肖女士找女儿语重心长的谈心，告诉她不要因为考试失利而丧失信心，现在还有时间。同时也要明白学习的重要性，高一是打基础的一年，数学又是十分拉分的一科，不能闷头自己学，要查漏补缺多请教同学老师，找到自己的学习方法。

社区广角

救死扶伤急送医 好心的哥上红榜

咸宁日报全媒体记者 庞贊 通讯员 骆晓丽

城顺出租车公司的哥毛从军在行车途中，遇到一位出租车司机，急需帮助送医的市民。毛从军二话没说，第一时间帮忙将伤者送到医院，并收免了士费。近日，由于这一暖心举动，上了我市第九期城市客运行业的“红榜”。

事情得从一个月之前说起。11月1日18点50分左右，市民甄先生在滨河东路老财贸学校附近停车时，撞倒了一位年轻女士。当时下着小雨，天有些黑，甄先生急着将伤者送往医院就诊，无奈一人势单力薄。这时，一辆出租车停了下来，司机开窗询问情况。此时，出租车上还载有名乘客，得知急需送伤者去医院就诊后，的哥与乘客商量，让他们提前下了车。就这样，在的哥的帮助下，甄先生顺利将伤者送到了医院。

19点35分，他们将伤者送到了市中心医院。挂号、缴费……甄先生忙着送伤者就医，等他忙完才发现的哥已经离开。事后，甄先生一直想对这位好心的哥和另外一位提供帮助的蔡女士表示感谢。经过多方打听，甄先生终于得知的哥名叫毛从军，隶属于城顺出租车公司。

“在最困难的时候遇到了好人。我非常感谢师傅，他能把车停下来，帮忙救人，真的非常感谢。”甄先生说。毛从军今年50多岁，开出租车已有七八年时间，平时就乐于助人。毛从军告诉记者，“救人不收钱。”

装修新房想省钱 为贪便宜吃大亏

咸宁日报全媒体记者 陈希子

在装房子这件事情上，家住咸安凤凰社区的孙先生原本以为装修能凑合的凑合，可以省下不必要的花销，万万没有想到的是，却多花了大几万，不仅房子没装修完，还留下了一大堆闹心事。

孙先生2019年买了新房，年初交房成功，各种手续也办理齐全，装修一事就提上了日程。孙先生觉得没必要预算太多，于是装修从买材料、人工、施工方面都特别节省，也没有借鉴别人的装修经验，都是按照自己的想法来。

没想到，装修还没结束，问题就来了。近期阴雨连绵，房子的墙体、浴室、厨房都出现了不同程度的渗水问题，要返工重做。房屋的电路走线设计也不科学，不得不挖开重新装。就这样，一户崭新的房子，返工修补到现在，折腾了一整年，多花了大几万块钱不说，孙先生到现在也没能住进去。

“现在说什么都晚了，后悔也没用，只能尽量把房子弄好。”孙先生和装修队伍达成了一致意见，在年底前将房子装修到位，避免出现质量不达标的问题。孙先生也希望大家吸取他的教训，避免“贪便宜吃大亏”。

小伙裸辞回家乡 养鱼种菜重头来

咸宁日报全媒体记者 朱亚平

“我想换个活法。而不是一辈子呆在大城市里。”这是11月份从上海回咸的小伙周岫对亲朋好友们说的一句话。

今年28岁的周岫，原来在上海一家股票公司工作。在单位里，因为表现出众，他被上级赏识，但就在要升为部门负责人时，他做了一个决定，他要回家乡。

周岫介绍，他大学时学的金融专业不是他自己喜欢的，即使这个专业工作非常好找，但是自己还是不喜欢。决定这个时候辞职，是因为自己实在不想再这样为别人而活。“虽然递交辞职信的时候，我还没有想好，接下来干什么，想回到自己的家乡后，再想想能干些什么。”回到咸宁后，他第一时间拜访了众多的亲朋好友。

“现在年轻人都有自己的想法，认为自己的快乐、自己的自由是最重要的。”对此，周岫的父母无奈中也只能接受儿子的回归。

回到咸宁半个月，周岫多次到咸安双溪老家，在乡下承包了一块地养鱼种菜。“在很多人眼里，我可能是提前过上了退休生活。但我自己不这么想。现在乡村农业发展这么快，我肯定能试出自己的一片天的。”周岫说。

成绩下滑家长急 对症下药稳心态

咸宁日报全媒体记者 刘珊珊

今年，肖女士的女儿小苑以优异的成绩考入鄂南高中，明明每天回家认真复习的女儿，期中考试却考了全班倒数第二，肖女士既着急又担心。

初入学时，小苑的排名在班上前十，属于偏上的成绩。肖女士一直关心小苑的学习状态，也听她回家抱怨过课程有点难。期中考试结束后小苑说考得不太好，但没想到的是，这次考试成绩猝不及防地下滑了这么多，小苑心情十分低落，失去了学习信心。

肖女士感到疑惑，明明每天回家都在学习，为什么成绩不升反降？肖女士找到班主任了解，才知道女儿没找到正确的学习方法，数学考了全班最低分。再加上高一学生还充满新鲜感，可能出现了贪玩、把注意力放在结交朋友上，最后导致成绩下滑。

回家后，肖女士找女儿语重心长的谈心，告诉她不要因为考试失利而丧失信心，现在还有时间。同时也要明白学习的重要性，高一是打基础的一年，数学又是十分拉分的一科，不能闷头自己学，要查漏补缺多请教同学老师，找到自己的学习方法。

麦芽糖制作者宋麒：

一只糖勺拌甜蜜

采访时间:11月25日
采访地点:咸安区三元社区
体验职业:手工麦芽糖制作者

在许多人的舌尖记忆中，最甜蜜的零食莫过于麦芽糖了。挑着扁担的师傅变戏法似的从口袋中掏出小木棒，在桶里搅两下后一抬手，黄色透明的麦芽糖便裹在了木棒上，它是不少人儿时的零食。

“最重要的是手法，做糖要有力气。”54岁的宋麒，练就了一手制作麦芽糖的好功夫。“做麦芽糖看似简单，但不学个四、五年是做不好的。它不仅是技术活，还是个力气活。”宋麒说，麦芽糖的制作过程繁复

且辛苦，他用40年积累的经验，至今坚守着最原始的手工制作流程。

得知记者前来体验，宋麒介绍，麦芽糖的原材料是糯米、玉米、小麦等淀粉类粮食。简单说，就是把糯米和玉米蒸熟等到冷却之后，再加入麦芽，全部混合到一起搅拌成糊状，发酵6到8小时。再把白色的糖液过滤出来，放到锅里，用大火煮熟。

制作麦芽糖最关键的一步，是将糖水熬成糖油。天还蒙蒙亮的时候，宋麒就已经提前做好了准备工作，煎的过程中中最要紧的是控制好火候：先用大火煮，后用小火慢，火太旺会把糖煎焦，太小糖会变味。煎熬8到9个小时，直到糖水变成黄澄澄的糖浆。

且辛苦，他用40年积累的经验，至今坚守着最原始的手工制作流程。

得知记者前来体验，宋麒介绍，麦芽糖的原材料是糯米、玉米、小麦等淀粉类粮食。简单说，就是把糯米和玉米蒸熟等到冷却之后，再加入麦芽，全部混合到一起搅拌成糊状，发酵6到8小时。再把白色的糖液过滤出来，放到锅里，用大火煮熟。

制作麦芽糖最关键的一步，是将糖水熬成糖油。天还蒙蒙亮的时候，宋麒就已经提前做好了准备工作，煎的过程中中最要紧的是控制好火候：先用大火煮，后用小火慢，火太旺会把糖煎焦，太小糖会变味。煎熬8到9个小时，直到糖水变成黄澄澄的糖浆。

“你来试试。”宋麒将拉扯麦芽糖的特制工具——木勺递给了记者，然而记者笨手笨脚，一头还没扯开，麦芽糖的另一头已经滴到了地上，白白浪费了。记者手忙脚乱，只好拿个碗接着剩下的麦芽糖，折腾了半天，软软的糖浆还是没能成型，稀稀拉拉像一团糊糊。

宋麒笑着接过木棒，给记者演示着。只见温软的糖块到了他手中，立马“变乖

了”，一头挂在糖凳上，一头挂在手中的木棒上，不断用力拉扯。没过多久，原本黄褐色的原料变成金黄色，接着成了乳白色。

“离过年也不远了，提前置备年货的顾客会多点。”宋麒今天制作的麦芽糖，是附近的邻居提前预定的。宋麒的儿子小洋不仅传承了这个古法技艺，跟着父亲学做麦芽糖，还利用网络，扩宽了客源和自家麦芽糖的知名度。宋麒希望有更多的能尝到古法手工的甜蜜味道。

(咸宁日报全媒体记者 陈希子)

了”，一头挂在糖凳上，一头挂在手中的木棒上，不断用力拉扯。没过多久，原本黄褐色的原料变成金黄色，接着成了乳白色。

“离过年也不远了，提前置备年货的顾客会多点。”宋麒今天制作的麦芽糖，是附近的邻居提前预定的。宋麒的儿子小洋不仅传承了这个古法技艺，跟着父亲学做麦芽糖，还利用网络，扩宽了客源和自家麦芽糖的知名度。宋麒希望有更多的能尝到古法手工的甜蜜味道。

(咸宁日报全媒体记者 陈希子)

咸宁日报全媒体记者 刘珊珊

今年，肖女士的女儿小苑以优异的成绩考入鄂南高中，明明每天回家认真复习的女儿，期中考试却考了全班倒数第二，肖女士既着急又担心。

初入学时，小苑的排名在班上前十，属于偏上的成绩。肖女士一直关心小苑的学习状态，也听她回家抱怨过课程有点难。期中考试结束后小苑说考得不太好，但没想到的是，这次考试成绩猝不及防地下滑了这么多，小苑心情十分低落，失去了学习信心。

肖女士感到疑惑，明明每天回家都在学习，为什么成绩不升反降？肖女士找到班主任了解，才知道女儿没找到正确的学习方法，数学考了全班最低分。再加上高一学生还充满新鲜感，可能出现了贪玩、把注意力放在结交朋友上，最后导致成绩下滑。

回家后，肖女士找女儿语重心长的谈心，告诉她不要因为考试失利而丧失信心，现在还有时间。同时也要明白学习的重要性，高一是打基础的一年，数学又是十分拉分的一科，不能闷头自己学，要查漏补缺多请教同学老师，找到自己的学习方法。