

一间农家课堂，十载温暖坚守



“于妈妈，我们法院子里看看土豆长出来没！”“别直接拔出来呀。”于桂军上前讲解示范，土豆生长要看花期，地上开花地下长土豆，要是想查看长势，可在根部旁边轻轻挖土观察，看完及时填上土。

这是天津市宁河区苗枣村“公益课堂”的一幕。“公益课堂”由苗枣村村民于桂军发起，一办便是10年。村里的孩子们都亲切地喊她“于妈妈”。

“时间过得真快啊。”今年49岁的于桂军从未想过，当初一个朴素的念头，能收获这么多孩子的信赖。

10年前，于桂军发现村里不少孩子放学后到处跑闹，父母或外出打工或下地干活，家里老人年龄大，无力辅导课业。她便主动把孩子叫到自己家，陪着他们写作业。

一张饭桌，成了临时课桌。起初只有两三个孩

子，后来人数慢慢增加，屋里渐渐坐不下了。于桂军和爱人商量后，把家里闲置多年的老宅子腾空、重新装修，专门给孩子们使用。2016年12月，“公益课堂”正式成立。

“村里的孩子听说了，放学后都跟着跑过来。”于桂军说，不少家长也和她商量，周末、节假日想把孩子送来。

最热闹的时候，同时有50多个孩子。人数多了，于桂军开始琢磨：怎样让孩子们课余生活更充实、更有意义？她和志愿者朋友们一起，带领孩子们组建学雷锋小分队，外出参与公益演出、宣传垃圾分类知识、走进养老院开展志愿服务。

院校、企业、协会及各类志愿服务组织了解到“公益课堂”的故事后，纷纷捐赠图书、课桌、乐器、投影仪，还帮忙对老宅子进行装修。

如今的“公益课堂”功能分区清晰：安静的学习室、热闹的活动室，还有劳动实践基地。活动室中，唱歌、跳舞、打鼓，欢声笑语不断；农家院内的小菜园里，孩子们自己动手栽种瓜果蔬菜。

2025年，第一批“公益课堂”的小学生已有8人考上大学。如今，课堂里形成了温暖的传承——大学生们只要假期有空就会回来，义务辅导弟弟妹妹。“于妈妈遇到不会讲的题，拍照片发到群里，我们立刻帮忙解答。”正在读大一的马佳欣说。

如今，越来越多的单位与“公益课堂”携手同行：宁河区人民检察院、司法局走进课堂为孩子们普法；宁河区平安志愿者协会带领孩子们参与“保护母亲河徒步环保行”活动；天津现代职业技术学院的老师带来飞机模型、机器狗，为孩子们点亮科技梦想……

“一个人的力量很小，但爱心传递下去，就能带动和温暖更多人。”于桂军家中曾遭遇过重大变故，一度陷入困境，是社会爱心人士伸出援手，帮她渡过难关。正是这份温暖，让她坚定加入志愿服务队伍。抱着这样的信念，于桂军坚守10年，累计开展义务作业辅导、文化科普等志愿服务超4000小时。（据《人民日报》）

叮咚！你约的厨师来烧菜了

结束一天的忙碌，进门就有热饭热菜，是不少人心目中理想的生活模样。在此背景下，上门代厨悄然走红，既帮人们重拾健康饮食，也让大家重新掌握餐桌的“主动权”。

如今这一新兴服务在南京掀起新风尚，也催生出全新的消费形态与灵活就业方向。南京不少“00后”投身其中，凭借扎实的厨艺、灵活的思维，在方寸灶台间拓宽增收渠道，活出别样精彩。

“姐姐，厨子来啦！”6月1日下午4时，上门代厨从业者小岐准时敲开客户家门，围裙一系便开始备菜。切配、翻炒、爆香一系列操作娴熟利落、有条不紊，经过一小时的烹制，宫保鸡丁、糖醋排骨、油焖大虾搭配番茄蛋花汤与米饭，一桌色香味俱全的家常菜便整齐上桌。

“比外卖香十倍！”客户汤女士一家边吃边夸，“我家大宝就爱吃小岐的菜，为此已经购买包月代厨服务了，每周末固定请小岐来烧菜。”

近两年，上门代厨热度攀升，“南京上门代厨”相关网络话题播放量超2500万次。翻开各类社交平台，大批“00后”从业者入局，通过短视频、图文等形式展示烹饪技艺、发布接单信息，从家常菜到精致轻食、定制私宴，菜品品类丰富多样。不少从业者档期爆满，周末、节假日订单甚至需要提前数天预约。

2002年出生的小岐，于去年11月投身上门代厨行业。依托扎实的烹饪功底，他专门制作电子菜单，支持

客户自主选菜、备注口味偏好。截至目前，他已累计完成上门代厨服务超500单，日均接单4单。

据悉，上门代厨三菜一汤服务费多为100—120元，如需代买食材需支付少量代买费；针对家庭宴请等场景，则有300—400元的八菜套餐价，性价比与便民性突出，成为市民居家用餐的新选择。

记者注意到，相较于老一辈代厨从业者，“00后”“05后”群体凭借年轻化的沟通方式、高颜值摆盘、创新化菜品搭配以及灵活的服务模式，迅速圈粉众多年轻消费者与家庭用户，逐步成为上门代厨行业的主力军。

“05后”从业者小文因父母常年在外，自幼练就一手好厨艺。入行短短3个月，她单日最高收入便达到578元。在她看来，代厨区别于朝九晚五的全职工作，更灵活自由，可以自主决定接单时间、服务区域、菜品定价，十分契合当代年轻人向往自由、不愿内卷的心态。同时，接单服务的过程也搭建起社交桥梁，帮助她结识更多朋友。

不少“00后”群体表示，上门代厨性价比突出，剔除交通成本后，纯利润空间可观，这份工作收入实在。此外，厨艺特长还能转化为职业价值，在制作美食、获得客户好评的过程中，收获成就感、获得感和认同感。“第一次被客户认可时，他们特意给我准备了咖啡和果盘，那种成就感真的难以言表。”小岐说，这份职业让他在方寸灶台间实现自我价值，活出别样精彩。

（据《金陵晚报》）

德国华裔女孩的客家剪纸情缘——

离妈妈故乡更近了一点

11岁的德国华裔女孩崔萌洁手握一把小巧的剪刀，在红纸上慢慢游走，一只小羊的形象逐渐清晰……这段记录她在江西赣州学习客家剪纸的经历，被制作成短视频《非遗客家剪纸》，近日在由湖南省海外联谊会主办的2025年度“妈妈的故乡”创意作品大赛中获得视频类优秀作品奖。

崔萌洁出生并成长于德国，母亲来自江西赣州。2025年暑假，她和妈妈一起回到赣州探亲。因平时就喜爱手工，妈妈特意为她预约了一堂客家剪纸课程。

“只用剪刀和纸就能做出这么好看的作品，特别神奇。”剪纸工作室里，一件件展现客家人日常生活的剪纸作品陈列其中，精妙复杂的图案让崔萌洁连连赞叹，“剪纸老师真的很厉害”。

崔萌洁选择“羊”为自己的第一幅剪纸作品。“因为我属羊，我觉得用剪纸把自己的生肖剪出来很有意义”。

从“觉得神奇”到真正上手，并非一帆风顺。崔萌洁很快发现，剪纸与以往接触的手工大有不同。“比如，画画的时候，一个眼睛可以单独画出来，但剪纸如果不连在一起，图案就会断掉。”剪小羊的卷卷毛时，需要剪刀保持不动，不停地旋转纸张。“这就是老师说的‘转纸不转刀’，这样剪出来的线条才会又顺又漂亮。”在反复练习中，她慢慢掌握了剪纸的基本技巧。

对崔萌洁而言，此次赣州之行，不仅是一次剪纸技艺的学习，更是一场沉浸式的文化之旅。母亲带着她漫步宋代古城墙，看章江与贡江在八境台下交汇，汇成江西的母亲河——赣江。

“妈妈告诉我，‘赣’这个字就是由‘章’和‘贡’组成的，我觉得这个很有意思，一下子就记住了。”崔萌洁说，通过学习客家剪纸、漫步千年古城、品尝当地特色小吃，她对“妈妈的故

乡”有了更加鲜活、真切的认识。

回到德国后，崔萌洁带回了老师赠送的红纸和几种简单的剪纸方法。她把自己的作品展示给同学们，收获了一片赞叹。

崔萌洁的母亲在海外生活近20年。她坦言，曾担心孩子对中国文化的认知仅停留在表面。“当我看到她坐下来，认真了解剪纸结构、耐心修改图案、反复练习每一个细节时，我意识到中国文化并不是‘教给她的’，而是她自己愿意走近、愿意理解的。”那一刻，这位母亲深感欣慰，“感觉非遗不只是被展示，而是真正走进了孩子心中。”

她表示，今后会继续带孩子体验更多中华优秀传统文化。“比起‘记住知识’，我更希望她能把这些经历变成故事、作品和回忆，用她自己的方式去讲述和分享，让这份对妈妈故乡的理解与情感，自然地传递下去。”

（邓霞 王艺霖）



▲“00后”小岐上门代厨，为客户烹制菜肴。（肖凡/摄）