

“唐宝”同同的 第65次出摊

“爱心义卖，新鲜好吃的面包！”8月11日上午，鄞州区政府地铁站人来人往，柠檬树阳光家园的“柠檬唐·小黄车”出摊。今年16岁的“唐宝”同同，和伙伴守在明黄色的摊位前，认真售卖手工面包和手作小物件。这是他第65次参与出摊。

在宁波，柠檬树阳光家园是唐氏综合征患者共同的“家”。今年55岁的周伟琴，是这里的“家长”。但很少有人知道，这个守护上千个特殊家庭的温暖港湾，始于一个母亲迷茫后的“自救”。



▲同同出摊售卖面包。



►周伟琴和“柠檬唐”学员。

1 “我的孩子是‘唐宝’”

2010年同同降生，这本是全家最大的喜事。可孩子出生才半个月，一纸唐氏综合征的诊断，给这个家庭蒙上了一层阴影。

怕刚生完孩子的周伟琴承受不住，家人悄悄把结果藏了起来。直到3个月后，这位坚毅的妈妈才知道真相。

“当知道这是终身无法治愈的心智障碍时，我满脑子都在怪自己，是哪里做了亏心事才让孩子要承受一辈子的缺憾。”周伟琴说，儿子是“唐宝”这件事，让自己有了一种莫名的羞耻心，害怕亲友议论、旁人侧目。自此，她的人生陷入了无尽的绝望与迷茫。

把她从绝望里拉出来的，是一个春节前的雨天。

那天，她出门置办年货，在超市门口偶遇一名患有唐氏综合征的中年男子。冷雨寒风里，男子穿着中山装，衣衫单薄，脚上一双解放鞋上沾满泥水，低着头孤零零地站在街角。

短短一眼的场景，直击周伟琴的心底，仿佛看见许多年后同同的样子。“我的孩子未来难道也就是这样了吗？”她忍不住问自己。最后，她什么东西都没买，空手折返，在车里狠狠哭了一场。

哭完之后，她的脑海里只剩下一个念头：“我一定要振作起来，绝不能让孩子漂泊无依。”

2 跑了7个城市近20个医院和机构

彼时，宁波针对“唐宝”的康复资源并不多。为了给孩子拼出一线生机，周伟琴四处打听，从香港到北京，辗转7座城市，奔走了近20家医院和康复机构。

一次偶然的的机会，周伟琴在一个QQ交流群里得知北京一家康复机构，专注特殊儿童早期干预。于是，她放下打拼10余年的生意，抱着10个月大的同同，踏上异地康复路。

北漂的两年时间，她日复一日地

硬扛。她在北京租下简陋的屋子，把孩子送进了康复机构，每天早晚来回奔波做康复训练。普通孩子轻轻松松就能完成的动作，同同要重复几百上千遍。但她从未放弃，只坚持勾着同同的手指练习走路。同同22个月大，才勉强学会走路。

最让周伟琴惊喜的，在孩子24个月大时，突然脱口而出一声“妈妈”。简单的两个字，瞬间治愈了她所有的委屈与疲惫。

3 “我要比孩子多活一天，多护他一程”

就这样，周伟琴陪着同同慢慢走，也陪着自己从自卑内耗，一步步走向坦然自洽。正因自己淋过雨，她更想为所有同路人撑起一把伞。

但命运的考验，从未停止。

2017年，周伟琴被确诊为乳腺癌。拿到诊断书的那天，她走出医院大门，失魂落魄在姚江边坐了一下午。

“我不怕死，最怕的是我走以后，同同该依靠谁？”

化疗的日子，头发大把脱落，浑身剧痛无力。

“我要比孩子多活一天，多护他一程。”这句话成了她对抗病痛的信念。

躺在病床上的她，承受着巨大的身体痛苦，但脑子里却一直在勾画蓝图：要有一个属于母子的港湾，同同可以待在这里。让所有和他一样的孩子，都能有地方落脚，能够交到朋友，甚至可以力所能及地做一份工作。

其实，早在2013年，从北京回到

宁波的周伟琴就走上了助残的道路。4年后的这场病痛过后，她对这份事业有了新的规划。

2018年，3000多平方米的特殊儿童教育培训学校柠檬树阳光家园落地，面向唐氏综合征、孤独症、心智障碍孩子开展个性化康复与融合教育。她也成了上百名“唐宝”的周妈妈。

多年来，周伟琴的坚守和爱，有了最真实的回响。曾经处处需要照料是同同，已然长成懂事的少年，自己出行，自理三餐。当妈妈身体不舒服时，孩子会笨拙地早起做饭，端水递药，安静守在妈妈身旁。

“这些孩子只是走得慢一些，但善良的他们，从未停止努力。”

谈及“柠檬树”这个名字，周伟琴说：“特殊孩子的家长，开局大多是酸涩的。但咬牙往前走，回味到的，一定是甘甜的。”

记者 马佳威

通讯员 施科宇 麻钧哲 文/摄

海曙有家 “炒菜面包”店 客人还能向老板“许愿”

芝士皮蛋掌中宝、泰式打抛肉、青椒鸡肉、滑蛋牛肉……你是不是以为这是在报菜名？

在海曙区段塘街道南苑社区，有一家社区面包店，在社交平台上被网友戏称为“炒菜面包店”。据说，客人还可以跟老板“许愿”，说不定就能实现。

记者采访当天，面包店老板赵凤正在做泰式打抛肉恰巴塔：将新鲜肉末煸炒后，加入新鲜采摘的罗勒叶，一锅香喷喷的面包馅料就出锅了；待馅料放凉后，再将其裹入发酵好的面团，进行二次发酵；最后放入烤箱即可。这也是店里推出的，比较受客人欢迎的一款“炒菜面包”。

“我们每天上架的面包品类有40余种，其中咸口、重口的‘炒菜面包’还是蛮受客人欢迎的。”赵凤说，尤其是像芝士皮蛋掌中宝、泰式打抛肉、青椒鸡肉、滑蛋牛肉等，都卖得不错。

赵凤是来自安徽的90后，一直都很喜欢烘焙。之前，她也从事过不少工作，但从未放弃过这一兴趣。

4年前，她开了这家社区面包店。一开始，制作的产品和普通面包店差不多，以甜口面包为主。大约3年前，有熟客在其他地方吃到类似的有馅料的面包，便向她“许愿”：希望她也能推出类似的款式。

“一开始做得也很简单，加一点菌类脆肠类的，之后在研发的道路越走越远，几乎每周都会有上新。”赵凤说。

这其中，有无心插柳柳成荫的，像芝士皮蛋掌中宝，灵感来源于湖南菜，听起来很像黑暗料理，但味道却出乎意料地受欢迎，“推出已经两年多，一直有客人回购。”

也有为迎合本土口味而做的创新，比如苔条芋泥咸蛋黄肉松恰巴塔，“宁波人喜欢吃苔条，而这个排列组合，十分接近宁波人早餐会吃的粢饭团。”

“炒菜面包”的目标受众多是有猎奇心的年轻人，有住在周边小区的，也有在网上看到打卡慕名而来的。“有住在东部新城，甚至镇海的客人下单，就为了尝个鲜。”赵凤说。

“客人还经常会跟我‘许愿’，比如有的客人想要吃青椒鸡肉的，而且会提出把鸡肉皮去掉，这样更健康；有的客人想要一口气吃过瘾，会提出把一个面包做成两个大……”赵凤说，只要自己能做到的，基本上都会满足客人的需求。

记者 石承承

通讯员 庄涵予 赵微