

# “00后”基层干部成为桂林市第100例造血干细胞捐献者

□本报记者周子琪 通讯员范玲丽

6月23日，阳朔县兴坪镇人民政府的“00后”青年干部小杜在桂林医科大学第一附属医院顺利完成造血干细胞采集捐献。此次捐献，让小杜成为了中国造血干细胞捐献者资料库（以下简称“中华骨髓库”）第23205例、广西第813例、桂林市第100例非血缘造血干细胞捐献者。作为新时代基层公职人员，小杜用热血为素未谋面的血液病患者点亮重生希望，接续书写了桂林守望生命、传递温暖的大爱篇章。

## 秉善而行 主动登记奔赴生命之约

谈及投身造血干细胞捐献公益的初心，小杜的初衷朴实而纯粹。此前单位组织干部职工开展无偿献血的公益活动中，桂林市红十字会志愿者在现场细致科普了造血干细胞捐献的相关知识，彻底打破了他对这项公益事业的固有认知。“以前总觉得捐献造血干细胞离普通人很遥远，听完讲解才知道，流程和常规献血相似，是每个人力所能及的善意。”小杜说道。

因日常工作繁忙，无法长期参与志愿服务，小杜便主动登记加入中华骨髓库。他深知非血缘造血干细胞配型成功率极低，但他坚信，涓滴善意可聚暖流，多一人留样入库，身处绝境的血液病患者就多一份生存希望。

“入库”后不久，小杜便接到了红十字会的配型成功通知。突如其来的生命缘分，让小杜很激动。在他看来，这场跨越山海的双向匹配，是属于两个人、两个家庭的珍贵幸运，既为饱受病痛折磨的患者送去救治生机，也让自己拥有了挽救一条生命、守护一个家庭的宝贵机会。

面对这份沉甸甸的生命嘱托，小杜没有丝毫迟疑，当即果断应允捐献。在这过程中，他全程积极配合身体检查、造血干细胞动员等各项准备工作，有条不紊跟进捐献流程，全



▲造血干细胞志愿服务队成员和小杜（右二）一起合影。（桂林市红十字会供图）

力以赴守护这份来之不易的生命希望，以青年的自觉践行当初许下的善意承诺。

## 热血捐献 青年干部践行责任担当

捐献采集当天，病房暖意融融。桂林市红十字会党组书记、专职副会长唐小荣，兴坪镇人大主席专程前往医院看望慰问小杜，详细询问他的身体状况与采集进展，再三叮嘱他捐献结束后安心休养、补充营养、调理身体。慰问组为小杜送上鲜花、荣誉证书及证书，充分肯定了他主动捐赠救人、勇于担当的高尚品格。

唐小荣表示，小杜作为年轻基层公职人员，挺身而出、为爱捐献的暖心举动，生动践行了“人道、博爱、奉献”的红十字精神，深刻诠释了新时代青年干部的为民初心与社会责任感，为全市公职人员和广大青年树立了优秀的榜样标杆。

“我们素未谋面，却因这份特殊的生命缘分紧紧相连，让我有机会陪你跨过病痛难关。不必焦虑、无需忧心，安心遵从医嘱配合治疗就好。愿你早日战胜病魔、康复出院，往后大胆奔赴心中热爱，好好拥抱往后的美好生活。”整个采集过程中，小杜心态从容坚定，也为千里之外的患者写下温柔而有力量寄语。经过数小时的采集，一袋滚

烫珍贵的造血干细胞混悬液封装完毕。这份承载着基层青年干部赤诚爱心的“生命种子”，即刻启程奔赴患者身边，为患者架起生命桥梁。

## 微光汇聚 同心接力守护生命希望

据悉，非血缘造血干细胞配型成功率微乎其微，每一例成功捐献都是来之不易的生命奇迹。作为桂林市第100例造血干细胞捐献者，2002年出生的基层青年干部小杜用青春热血诠释责任担当，用无私大爱传递城市温度。

记者了解到，近年来，桂林市持续深耕造血干细胞捐献公益事业，常态化推进科普宣传、志愿招募、服务保障全链条工作，全市捐献公益氛围日益浓厚，生命救助力量持续壮大。

为进一步打通生命救助通道，桂林持续完善捐献服务体系，依托桂林医科大学第一附属医院本地定点采集医院优势，实现捐献采集、医疗保障、后续关怀本地化一站式服务，大幅提升了捐献服务的专业性及便捷性。

同时，市红十字会持续走进机关单位、乡镇基层、高校校园、社区街巷，常态化开展公益宣讲与科普答疑，破除群众对造血干细胞捐献的认知偏见与顾虑，让科学捐献、爱心救人的理念深入人心。

市红十字会相关负责人表示，近年来，越来越多桂林市民主动登记入库、勇敢为爱捐献，用平凡善举构筑起守护生命的坚实屏障。在此，市红十字会也诚挚倡议：广大机关干部、青年群众、社会爱心人士踊跃登记加入中华骨髓库。一次简单采样，一份无私善意，就可能挽回一条鲜活生命、拯救一个破碎家庭。期待更多人主动接过生命接力棒，以点滴热血汇聚人间大爱，持续壮大捐献志愿者队伍，用平凡善举守护万千血液病患者的重生曙光，让大爱在桂林大地久久传递。

# 永福麻竹笋抢“鲜”上市 助农增收



▲永福县堡里镇塘村麻竹园内，鲜嫩的麻竹笋破土而出。 通讯员向海林 摄

本报讯（记者刘菁）每年端午节前后，是麻竹笋大量上市的黄金时节。永福县各乡镇麻竹园迎来采收季，一根根鲜嫩肥壮的麻竹笋破土而出，笋农抢抓时节上山采收。近年来，依托柳州螺蛳粉产业的发展，麻竹笋作为螺蛳粉中的原材料之一，市场需求日益增大。“螺蛳粉里面的酸笋，有很多都是我们永福的麻竹笋，又脆又鲜。”永福福乡龙溪村支书袁敏自豪地说，龙溪村出产的麻竹笋个头大、肉质厚、味甘鲜脆，在市场上供不应求。端午节来临之际，首批优质竹笋已抢“鲜”上市，每天都有数万斤鲜笋运往合作社，经初加工后销往桂林市区和柳州各大螺蛳粉企业。

为提升麻竹笋品质、发展好麻竹产业，近年来永福县不断加大技术扶持力量，组织党员、科技特派员深入田间地头，为麻竹种植户提供从种植、管护到采收的“一条龙”科普惠农服务。在技术人员的悉心指导下，种植户重施农家肥、科学配比施肥，有效促进竹笋早生快长。在堡里镇塘村麻竹种植基地，种植户告诉记者，他们按照技术员的指导，每从麻竹只保留3—4株母竹，在过年前重施农家肥，今年的笋子出得又早又壮，收购价格比去年同期涨了两成。

记者了解到，目前永福县已建成“九曲龙潭”自治区四星现代特色农业核心示范区，引进多家合作企业，成立竹笋加工厂和专业合作社，形成了“产、供、销”完整的产业链。永福县麻竹种植面积近3万亩，其中，核心产区龙溪村就有超600户种植麻竹，年产量近1.6万吨。麻竹产业已成为当地群众增收致富的重要支柱。“永福县龙溪麻竹笋干”也于2023年成功入选农业农村部农产品质量安全中心公布的全国名特优新农产品名录。下一步，永福县将继续做大做强麻竹产业，助力更多农户吃上“产业饭”。

# 恭城：万枚“暖心粽”飘香邻里

本报讯（记者刘菁/文 通讯员黎晓蝶/摄）近日，恭城瑶族自治县栗木镇栗木村开展包粽子活动，现场热闹非凡。300余名村民齐聚文化广场，用1300斤糯米包出了1.5万个粽子。

当天，在栗木镇栗木村文化广场，桌子整齐排列，雪白的糯米与花生、板栗、猪肉等馅料摆满桌面，粽叶清香与邻里谈笑声交织在一起。村民们围坐一起，纷纷亮出拿手技艺——将粽叶、馅料、压实封口、稻草捆扎，一套动作行云流水，棱角分明的粽子迅速成型。老一辈人手把手教年轻人包粽子：“粽叶要卷紧，馅料要匀称……”在细心的教学中，传统手艺在老少互动间传承。

“我每年都来参加包粽子活动，越包越好。”村民卢小艳笑呵呵说道。她的身旁，70岁的朱奶奶边包边笑道：“跟晚辈们一起包粽子，看到他们愿意学，我就觉得开心。”老少同乐的温馨场景是节日独有的温情。

经过两个多小时的齐心协力劳作，1.5万个粽子铺满广场。村干部与志愿者分装“暖心粽”，分发给全村800余户村民，确保家家户户都能品尝端午风味。“大家聚在一起有说有笑地包粽子，既能让村民感受传统民俗的独特魅力，更能拉近邻里关系，凝聚乡村发展合力。”栗木村村委副主任周世群告诉记者，栗木村端午节集中包粽子活动已连续举办6年，今后将继续以传统节日为载体，深化“文明实践+民俗文化”模式，让文明新风浸润乡村每一处角落。

经过两个多小时的齐心协力劳作，1.5万个粽子铺满广场。村干部与志愿者分装“暖心粽”，分发给全村800余户村民，确保家家户户都能品尝端午风味。“大家聚在一起有说有笑地包粽子，既能让村民感受传统民俗的独特魅力，更能拉近邻里关系，凝聚乡村发展合力。”栗木村村委副主任周世群告诉记者，栗木村端午节集中包粽子活动已连续举办6年，今后将继续以传统节日为载体，深化“文明实践+民俗文化”模式，让文明新风浸润乡村每一处角落。



▲村民们围坐一起包粽子。

▲拿起包好的粽子，村民十分开心。



## 手工制粽守住乡土本味

# 荔浦：粽子小店“盛满”母女温暖情意

□本报记者刘菁 文/摄

仲夏时节，粽叶飘香。荔浦市荔城镇街头，一家坐落于街巷末端的粽子小店生意红火。店内软糯鲜香的粽子保留着原汁原味的永福乡土风味，也承载着何风云、胡燕母女间绵长温暖的亲情。

## 亲力亲为守本味 小粽飘香暖口碑

6月17日，临近端午，这家名叫“荔浦粽子大王”的小店迎来了一年中最忙碌的时节，一派繁忙景象。记者走进店铺看到，店内分工有序、忙碌不停，何风云正专注调配馅料，身旁四五名工人手法娴熟、动作麻利，折叶、填米、放馅、裹扎，一气呵成，一个个饱满紧实的粽子很快便整齐码放开来。

店内粽叶清香浓郁，不少市民专程到店选购、提取订好的粽子。“我们经常吃他们家的粽子，味道不错，用料也扎实。准备过节了，订了几个礼盒送人。”市民周小姐说。扎实的用料、地道的口感，让这家小店凭借好口碑收获一众忠实食客。

何风云是永福县堡里镇人，有着一手包粽子的精湛手艺。开店至今，从食材甄选到馅料调

配、手工包制，她全程亲力亲为，严把品质关。“红豆、白豆、荷包豆是每个粽子里面都有的基础用料，然后其他的馅，比如板栗、五花肉、咸蛋黄、芋头这些，就是根据馅料不同，包的时候再搭配。”何风云介绍，优质的食材是粽子美味的关键，她坚持选用本地细长糯米，保证软糯口感。

为了保证粽子的品质，何风云每日凌晨5点便早起奔赴菜市场，精挑细选肥瘦相间的新鲜五花肉，这样的五花肉经秘制腌制后，入口不柴不腻、鲜香十足。包粽子的粽叶也有讲究，全是从何风云家乡永福堡里镇专门运来。“我们那边的这种叶子有糯香，用来包粽子，又香又好。”何风云告诉记者，一辆面包车一次可运送600斤左右粽叶，供店铺使用约一个月。

一片片家乡的粽叶，守护着地道的风味。靠着扎实的品性与独特口感，店铺形成了稳定的销售模式。胡燕告诉记者，目前小店已实现“线上+线下”的双线销售模式。线下依靠口碑相传的好口碑，吸引本地食客到店选购，还通过班车配送，将粽子销往阳朔、平乐、柳州、金秀等地；线上借助网络渠道，让这份乡土美味走向更远的地方。

记者发现，店里有8款不同口味的粽子挂牌销售，粽子品类丰富。何风云告诉记者，芋头馅的粽子融合了荔浦本地特色食材，常年深受新老顾客喜爱，但只有芋头应季时段可以足量供应，其余口味则全年可订购。记者采访时临近端午，店内订单量暴增。胡燕告诉记者，店铺已接到5000多个

端午粽子订单，全员每日全力赶单。

## 温情传暖意 小铺承载幸福与初心

这家烟火气息满满的粽子小店，不仅是售卖乡土美食的店铺，更是女儿送给母亲的暖心礼物，是何风云重拾生活乐趣、实现自我价值的一方小天地。

胡燕告诉记者，母亲最初从永福来到荔浦，并非为了开店创业，而是为帮她照顾孩子。初到荔浦时，母亲对周围环境十分陌生，常年居家带娃又远离家乡亲友，生活单调枯燥，也没有什么朋友，平日里笑容也越来越少。

“我妈妈手艺一直不错，炒的菜别人也喜欢吃，包粽子更是一绝。”看着郁郁寡欢的母亲，熟知母亲手艺的胡燕便和丈夫商量，让母亲在家制作粽子，既能打发闲暇时光，也能重拾爱好。

2019年，在女儿、女婿的鼓励与支持下，何风云开启了居家包粽的小事业。起初每日手工制作100个粽子，通过朋友圈口口相传进行售卖，凭借地道口味常常当日售罄。逐渐地，口碑慢慢传开后，粽子订单数量稳步增长，售卖方式也逐步升级为社群接单，收获众多食客认可。

2023年，何风云的粽子小店正式开业。从小小的“家庭作坊”转型为实体小



▲小店包制的五花肉板栗粽。

店，这份带有永福家乡味的手艺也正式成为何风云的专属事业。

忙碌的日常、滚烫的烟火，彻底改变了何风云的生活状态，也让她重拾自信与快乐。如今的何风云，谈起粽子制作手艺从容自信，浑身充满活力。在胡燕心中，开店盈利并非初衷，最珍贵的是帮母亲找到了生活的乐趣与人生的新目标，让平凡的晚年生活绽放别样光彩。“我现在每天都很开心，尽管早上要起得很早，有时候忙不过来，但是每天都感觉浑身有劲。”何风云笑着说道，言语间满是踏实幸福感。

一枚粽子裹住家乡原味，一缕粽叶香气盛满人间温情。荔浦这间藏着永福风味的粽子小店，在袅袅烟火里诉说着平凡市井里质朴动人的亲情幸福。



▼何风云在包粽子。