

▶ 后续报道

流浪孩子回家的路有多远

社会的“接”和“送”只是回家的第一步,家人的包容和呵护才能真正留住他们的心

□记者 焦琳 实习生 朱音桐 张宁

7日,本报A10版刊发的《14岁男孩为何流浪“上瘾”》一文,介绍了未成年人奇奇(化名)因家庭教育方式失当等流浪街头并先后几次被送至救助机构的事儿。其实,像奇奇这样流浪已成习惯的孩子并非个例。市救助管理站儿保科科长粟舜兴表示:“只有给孩子一个真正的家,他们才能告别流浪。”

救助机构:屡次回家又屡次出走的孩子,其实不少

“像奇奇这样屡次回家又屡次出走的孩子,其实还有不少。”粟舜兴说。昨日上午,洛阳晚报记者来到洛阳市救助管理站儿保科,这里住着9名没有“家”的未成年人。

“想不想爸爸妈妈?”面对洛阳晚报记者的提问,一些孩子低下了头,另一些则显得有些漠然。

这些孩子有的是刚来的,有的则在这儿住了一段时间,但都不愿提起家庭住址或亲人信息。救助人员能做的就是和他们一起生活,加深感情,再慢慢问出他们的来历。

对于那些多次离家的孩子,救助人员也深感无奈:“安乐就有一个和奇奇类似的孩子,每次被家人接走几天,就又偷偷跑出去流浪了。”

据市救助站统计,2013年,该站共救助社会流浪乞讨人员9985人次,其中不乏未成年人。大量有关流浪儿童问题的研究表明,许多流浪儿童来自中西部经济欠发达地区,以农村居多。

“家庭教育方式失当、情感缺失、监护人难以尽到监护责任等,是导致儿童流浪的主要原因。”粟舜兴说,多数流浪儿童来自单亲家庭,他们或是被父母抛弃,或是讨厌父母的管教方式,宁愿在外面流浪也不愿意回家。

律师说法:因未尽监护责任而被剥夺监护权的案例,至今没有

洛阳晚报记者在采访中发现,有些父母就算知道孩子在外流浪,也不愿领他们回去。对这些孩子,我国有没有相应的保护措施?对那些未尽到监护责任的监护人,能否剥夺其监护权?

河南丽恒律师事务所律师徐要魁说,目前,我国有关法律法规有很大的缺位,其概念、管理和运行机制较为模糊。因监护人未尽监护责任而被剥夺监护权的案例,至今没有。像奇奇这样的未成年人,有父母作为监护人且父母有监护能力的,只能由父母监护。如果父母拒不履行监护职责,要由公安机关强制其履行,造成严重后果的,还有可能被以遗弃罪或虐待罪追究

刑事责任。

西方一些国家的相关制度对此则有明确规定。比如在美国,民政、社会福利机构和司法机关有权剥夺不合格家长的监护权。在临时寄养家庭中生活的孩子,多数并非父母双亡,而是因为家长不称职或有虐待倾向——如果在规定期限内,这些家长不能痛改前非,证明自己有能力当好父母,他们就可能永远失去子女的监护权,孩子们将在合格的永久收养家庭里找到归宿。

鉴于目前我国相关的法律法规与社会的发展严重脱节,不少人士表示,希望相关部门在借鉴国外经验的基础上,能尽快建立符合我国国情与社会需要的未成年人保护制度。

心理协会:曾对奇奇进行心理疏导,希望继续

“一看到报道,我就知道肯定是他。”市心理咨询师协会秘书长李晓静给洛阳晚报记者打来电话。原来,早在2013年暑假期间,志愿者们就对奇奇进行过心理疏导,也取得了一定效果,但后来奇奇的爸爸没再带孩子去,此事就搁浅了。

李晓静说,奇奇的家庭情况比较复杂,孩子本身存在着严重的自卑心理,比较脆弱,他的爸爸又因患病等问题,无法照顾孩子。这种矛盾不是一两天就能化解的,只能通过长期的跟踪疏导才能改善,志愿者们希望奇奇的爸爸能继续和孩子一起接受心理干预。

瀍河回族区一名不愿透露姓名的女士打来电话说,她小时候的遭遇和奇奇很像,幼年丧母,仇恨继母和父亲,直到现在家庭生活也不幸福。“对孩子来说,父母的尊重和鼓励是一种非常珍贵的力量。有时候,大人体会不到孩子的烦恼,希望奇奇的爸爸再生气时能忍一忍,别让孩子感到绝望。”

洛阳晚报记者将这些充满关爱的话转述给奇奇的爸爸后,他沉默了好一会儿,最终答应继续带孩子到市心理咨询师协会进行心理疏导。

记者手记

正如救助人员所说,简单地把孩子送回家,并不能保证他们不会再次出走。

为保护流浪乞讨人员,国家也相继出台了法律法规。近两年,民政、公安等部门联合开展了“接送流浪孩子回家”“接送流浪孩子回校园”等专项行动。接收和护送只是回家的第一步,政府、机构和志愿者的关爱永远代替不了家的温暖,只有家庭承担起相应的责任,有温暖、有呵护,才能让这些流浪的孩子真正回家。

▶ 好来历·洛阳优质生活必需品保障平台系列报道

最传统的工艺 最纯正的豆香

好来历石磨老浆豆腐投产



监督团成员正在品尝豆腐



□见习记者 王雨/文 记者 李卫超/图

石磨细磨、大火熬煮、老浆点制、物理成型,如此,一块纯天然的好来历石磨老浆锅熬豆腐呈现在眼前。它很简单,只用了水、大豆、老浆这三种材料,但它不普通,因为其中包含着每个生产者对食品安全的承诺。

12日下午,由35名市民代表、15名摄影家组成的好来历食品安全公众寻鉴监督团,来到位于洛龙区洛常路中段的“好来历·建洛生产基地”,见证好来历石磨老浆锅熬豆腐的诞生过程。

省非遗项目洧川豆腐手艺人传承人应邀“掌勺”

好来历石磨老浆锅熬豆腐为啥好?“制作者好!”好来历运营总师何水清介绍,为了生产出最天然、最好吃的豆腐,好来历从开封市洧川镇请来了原生态食品技艺达人——贾海泉“掌勺”。

贾海泉是河南省非物质文化遗产项目洧川豆腐手艺人传承人。贾家做豆腐的历史要从清代乾隆末年说起,他家的豆腐豆香纯正、外观工艺感强烈,刚看着还白白的,但见凉风一吹,表皮成了姜黄色,绵筋柔嫩。这种豆腐能随意煎炒炖煮,经久不化。

贾海泉说,他家做的豆腐豆香四溢、口感爽滑无涩感、色泽略微发黄、切豆腐的刀口处会出水,“这就是最天然的豆腐”。

如今,贾家的豆腐已成为当地远近闻名的土特产,因为那些传统的豆腐制作工艺从不曾改变。今年56岁的贾海泉做了42年的豆腐,他说自己这辈子都离不开豆腐,“14岁开始帮着我爹做豆

腐,后来自己做,现在教儿子做。做的人变了,但手艺不会变”。

最天然的豆腐源自最古老的制作工艺

好来历石磨老浆锅熬豆腐好在哪里?“原生态!”何水清说。

好食物离不开好的原材料。据介绍,每一块好来历石磨老浆锅熬豆腐都是用无公害大豆、160米深的井水和老浆制作而成的,“不需要任何食品添加剂”。

材料纯正,工艺更要精细。好来历石磨老浆锅熬豆腐延续了淮南王刘安发明豆腐时的制作工艺,采用最传统的方法,让市民吃着放心。

整个制作流程从一盘暗红色的石磨开始,浸泡了20个小时的黄豆在转动的石磨中被反复碾轧,变成乳白色的液体,经过浆渣分离、大火熬煮、老浆点制、压制成型等一系列程序,一块柔软、Q弹、香甜的好来历石磨老浆锅熬豆腐“出世”了。

这看似简单的制作工艺却凝结了生产者的良苦用心,“打浆机每分钟上千转,石磨每分钟只有60转,我们选择了后者,因为我们不怕慢,只要能生产出好豆腐。”何水清说,虽然石磨的转速比不上打浆机,但石磨不会因为转速过高发热而破坏大豆中的营养成分。

在好来历寻找到阔别已久的味道

最后,寻鉴监督团成员品尝了新鲜出炉的好来历石磨老浆锅熬豆腐。“终于找到了儿时的味道。”50多岁的张女士说,从前的豆腐特别香,闻闻味儿就想吃,这种最纯的豆香味儿她多年没遇见过,今天终于在好来历找到了。

据悉,好来历石磨老浆锅熬豆腐生产线已开始投产。好来历还将陆续推出洞生瓦罐豆芽、井灌小麦石磨面粉、石磨面粉馒头等一系列原生态优质安全食品。接下来,好来历将分批次公布遍布全市的营销网点。