

辅警关俊翔重拾“警察梦”，接过父亲的接力棒

沿着你的路 圆了我的梦

我们的节日

清明

在这个清明节，关俊翔彻底懂得了清明追思的意义。

406天前，冷雨夜。关俊翔的父亲、佛山市公安局南海分局黄岐派出所黄岐社区民警中队民警关耀文在下班回家途中突发心肌梗死，经抢救无效，不幸牺牲，年仅52岁。

父亲生前的几句叮嘱，关俊翔至今仍记忆犹新：“因为我年纪不小了，父亲希望我能生性（懂事）一点，再努力一点。”

因此，过去一年里，关俊翔努力工作、学习、生活。他重拾“警察梦”，成为交警大队事故处理中队的辅警，接过父亲的接力棒。工作之余，他重拾专业知识，自学法律知识，实现自我增值。他还把母亲照顾得很好，带母亲旅游散心，陪母亲走出阴霾。

在这追思的季节里，关俊翔写下一封信。他很想告诉父亲：爸，如果可以，我很想再抱抱你。你放心，我会照顾好妈妈，我会好好工作、好好生活。

警察梦,父亲的梦,我的梦

关耀文从警近30年，警龄比28岁的关俊翔的年龄还大些。从小到大，关俊翔的榜样就是他的父亲：“作为家里的顶梁柱，他总是能把工作 and 家里的事情处理得很好，为小家、为大家负重前行。”

以父亲为榜样，关俊翔小时候也有一个警察梦，但也是因为父亲，他放弃了这个梦想。关俊翔的回忆里，多是父亲离家工作的忙碌背影，因此他对警察这一职业产生了抗拒心理。

在关耀文去世后，父亲的许多同事相继伸出援手，帮助他们一家走出困境，这让关俊翔重新点燃内心的“警察梦”，“他们是一群很可爱的人，我深受触动。”他说服了母亲，并参加了去年4月南海公安举行的公开招聘考试，通过层层考核，加入南海警队。

在这里，关俊翔遇到了一群能干事且正直善良的人。他至今仍清晰地记得，第一次参加事故处理中队例会时中队长所说的一句话：我们做事故处理的，就是要为事故的死者讨回公道，让死者的家属得到慰藉。

去年8月关俊翔被抽调至市交警支队指挥中心。9月14日，关俊翔当值，期间，指挥中心接到一宗求助。原来，西樵一位老人意外被蛇咬伤，但只有佛山市第一人民医院有血清，时间紧急且路途较远，老人的家人报警求助。

接报后，在市交警支队领导的指挥下，关俊翔与同事分工合作，实时跟进事主位置并告知沿线辖区交接，联系医院紧急开通绿色通道。在大家的共同努力下，老人得到及时救治，身体恢复健康。

作为南海警队的一份子，疫情发生至今，关俊翔始终坚守在防疫前线，为全区人民建立起一道安全防线，活成了父亲的模样。“我们的工作岗位虽然平凡，但是可以帮助到人，我想这就是父亲一直热爱他工作的原因。”关俊翔表示。

在信中，关俊翔写道：现在回头想，加入公安队伍仿佛是命中注定的，我崇拜你，仰望你，想要成为你。看着镜子里穿着制服的自己，模样与你几分相似，让我感觉好像你从未走远……



■穿着制服的关俊翔。

走出阴霾 我把妈妈照顾得很好

“妈，你今天什么时候下班？”“今天我比较早下班，我先回去做饭。”“我要值班，不回去了，一切都好，不用担心。”……这是关俊翔与母亲的对话日常。

父亲离开后，关俊翔主动肩负起家庭责任，成了家里的主心骨。性格有些内敛的他，将对母亲的关心藏在了生活的细枝末节里，陪母亲走出阴霾。

每天，关俊翔都会在微信上跟母亲报平安，了解母亲的下班时间。“除非要值班，每天下班后我就会尽快回家，如果我比妈妈早回到家，就由我来做饭，等着她回家吃饭。”关俊翔说。

曾经，父亲是饭桌上的气氛引导者，问问母亲和关俊翔的工作日常，说说自己当天遇到的趣事。如今，关俊翔经常会主动关心母亲的日常，聊一聊当天经历的趣事，饭桌上渐渐有了更多笑声。

适逢节假日，关俊翔还会带母亲外出旅游散心。“每个月都会出去散散心，以周边游为主。”关俊翔表示，去年，他们曾去过韶关、台山、湛江、广西等地游玩，“以前，我们一家人也会经常出去玩，如果是长途游，爸爸还会做好攻略，现在我也会做好基本的旅游攻略。”

关俊翔也会积极调整心态，做一些新的尝试：偏内向的他愿意主动走出现有的朋友圈，认识交警大队其他业务科室的同事；统计学专业出身的他还重拾专业知识，并自学法律知识，他每晚会抽出至少1个半小时来学习充电，提升自我……

不过，在特别想念父亲时，或是夜深人静时，关俊翔会偷偷打开手机相册，那里存着父亲的照片。“有时候，你会不经意走进我的梦中，在梦里，你抱着小时候的我，笑得很开心。”关俊翔在信中写道。

信件内容节选

爸，如今，我又回到了交警大队，每天都在为疫情防控工作忙碌着。虽然很累，但能参与到其中我觉得很开心。今天是我轮休，我来到你曾工作过的地方，见到了你生前的战友，他们朝我挥挥手打招呼，称我为“关sir”。一瞬间，我仿佛又看到了你的身影，坐在那张熟悉的办公桌前，低着头认真地梳理案卷文书。

爸，你走了之后，我经常在深夜偷偷打开手机相册，一张张翻看你的照片，看着看着就睡着了。有时候，你会不经意走进我的梦中，在梦里，你抱着小时候的我，笑得很开心。

爸，您在那边过得还好吗？我想你了，爸……

文/珠江时报记者 杨慧 通讯员 陈思颖 图/珠江时报记者 刘贝娜

九江大望山墓园 免费代祭鲜花

珠江时报讯（见习记者/沈芝强 通讯员/梁平）为满足广大市民追悼思念先人的需求，九江大望山墓园增设“思念心语墙”，开展挂黄丝带活动。4月4日，该墓园还将为每个墓位免费献上鲜花。

4月2日，九江镇镇长张厚祥率队到大望山墓园检查疫情防控和森林防火工作。

大望山墓园管理处有关负责人向张厚祥一行人介绍，该墓园已用铁网围闭，清明期间墓园所有出入口将封闭，同时安排工作人员轮值，劝离前来拜祭的市民。“尤其是针对九江镇职业技术学校门前道路，每隔50米设一个岗，劝离逗留车辆。”

现场可见该墓园的“思念心语墙”上已贴有过百张网上寄语纸条。“我们专门安排工作人员跟进网上寄语收集工作，并抄写下来贴在墙上。”九江镇民政局工作人员介绍，对于清明节前后的“网上寄语”活动高峰期，大望山还将安排多个工作人员跟进该项工作。4月4日，该墓园还将安排工作人员向每个墓位免费献上一枝鲜花。

守山有责，守山有方。“因防疫需要，要减少人员聚集；因消防需要，要做好森林防火工作。我们会齐抓共管这两项工作，并做好应急预案，做足应对突发事件的准备工作。”张厚祥表示，各部门和村（居）要加大政策宣传力度，让这两项工作安排家喻户晓，同时要加强巡查力度，设卡要密集，将清明期间的防疫和消防工作做细。

据了解，位于大望山墓园周边的九江镇下西社区和南方社区，亦相应设置多个卡口，对到墓园拜祭的市民进行劝离。“村委会已安排后勤工作人员及两委干部进行值守，还安排了人员巡查山岗，发现森林消防隐患及时处理。”九江镇南方社区党委书记曾昭镜表示，此前社区还借助“三清三拆三整治”行动，清理了山岗上的杂草，减少消防隐患。

狮山公共机构 推进垃圾分类

珠江时报讯（记者/彭燕燕 通讯员/吴金惠）3月30日，狮山举行公共机构垃圾分类工作推进会，提出在今年6月底前指引镇内公共机构做好生活垃圾分类。现场还针对生活垃圾分类开展培训。

会议提出，要贯彻落实区里的要求，做好制度管理、宣传培训、容器设置、分类投放、分类收集、监督管理等6项工作，在不同区域设置不同种类的分类收集容器，并做到位置固定，标识、指引正确。狮山镇市政管理办公室主任李金林还根据《广东省城市生活垃圾分类指引（试行）》，对生活垃圾的分类标准、投放、收集、运输进行讲解。

狮山镇党委办、卫计局、教育局、公资办及4个社会管理处综合办等8个单位相关负责人依次发言，汇报垃圾分类工作推进情况。狮山镇教育局相关负责人表示，狮山教育系统已制订工作方案，通过校园广播、新媒体等进行宣传，邀请专业人士到学校开展生活垃圾分类讲座，按要求购置垃圾桶等，促使全镇中小学推进生活垃圾分类工作。下一阶段，狮山教育系统将通过表彰先进学校、开展变废为宝活动、带动家庭参与等，推进生活垃圾分类工作。

罗村社会管理处综合办相关负责人表示，已经定期监督物业公司开展生活垃圾分类工作，并在公布栏张贴宣传海报等，提升各部门的垃圾分类意识。

会议上，瀚蓝绿电固废处理（佛山）有限公司相关负责人就生活垃圾分类知识和注意事项对大家进行培训。

菜市场里的“春天”

各种特色春菜上市上桌,尝鲜正当时



■香椿上市,成为不少市民“新宠”。

珠江时报讯（记者/杨慧 摄影报道）春日吃春菜，是应时令的美事。清明临近，已有不少春菜上市上桌，昨日早上，记者来到南海桂城的菜市场，寻找“舌尖上的春天”。在走访中记者发现，枸杞叶、马齿苋、春芥、辣椒叶等特色春菜都已在菜档“C位”出道。尝鲜正当时！

早上8时许，正是菜市场最热闹的时候。自南桂东路转入天佑七路，一路上可以遇见不少手提菜篮或是拉着小推车的靓姨、大伯，大家的目的地都很明确：往高南约市场。

枸杞叶、辣椒叶、番薯叶、蒲公英……市场内，这些时蔬非常走俏，价格也差不多，售价在每公斤8元至10元。其中，春天正是吃枸杞叶的季节，许多人的菜篮里都有一把鲜嫩的枸杞叶。

除了枸杞叶，新上市的辣椒叶也很受欢迎。市场内一家菜档临过道处，摆放了一大箱辣椒叶，吸引了过往市民的关注。仅2分钟过去，就有数位市民上前询问价格，其中3位现场买下。“我们一般就用来煮汤，清甜好味。”市民黎姨表示。

在不少菜档的“C位”，都可见一种“气味浓郁”的春菜：马齿

苋，其售价在每公斤8元左右。这是一年生草本植物，多生长在田边、菜地，气味较浓。“这种菜可以加瘦肉滚汤，也可以直接清炒。”档主说。

记者还在市场内发现一些“稍纵即逝”的春菜：艾草、春芥等。其中，清明前后的艾草嫩而无苦味，是食用的最好时机。

“清明菜”春芥也在清明前夕迎来“高光时刻”，一簇簇青翠欲滴的春芥整齐排列在菜摊上，喜欢尝鲜的人总要走快两步上前

购买。

说到春菜，还有人会想到“网红蔬菜”香椿。记者走访发现，往高南约市场的部分菜档也有售卖，但存量较少。

需要注意的是，市民在品尝“舌尖上的春天”的同时，也要确保“舌尖上的安全”。要想吃得安全放心，需要到正规市场或超市选购，用清水浸泡清洗，煮熟食用。千万不要随意采摘野菜，也尽量不要在流动摊贩处购买。

营养又美味 教你做快手春菜

香炒马齿苋

材料：
马齿苋500克，色拉油、盐、姜、白皮大蒜、香油各适量。
做法：
将马齿苋根部和老叶摘去洗净，切成3厘米

长的段，入沸水锅内焯水后捞出，沥干水分；蒜、姜均切末；锅置旺火上，放入色拉油，烧至六成热，下姜、蒜末煸香，再放入马齿苋，加盐翻炒均匀，淋香油，出锅装盘即可。

鲜虾猪颈肉炒芥菜

材料：
猪颈肉250克，鲜虾200克，芥菜300克，蒜片10克，葱段10克，米酒、盐、糖、生抽、麻油、花生油各适量。
做法：
猪颈肉洗净切片，用盐、糖、生抽、麻油腌制片刻；虾仁用盐、糖、麻油腌制，芥菜洗净切段备用；开锅下油，爆香葱段下芥菜翻炒片刻起锅；锅内下油下猪颈肉攒少许米酒、生抽、糖快速翻炒起色后转盘；再开锅下油，下蒜片爆香，下虾仁稍微起色后下猪颈肉、芥菜一起翻炒，以盐、生抽调味即可。



■新鲜的春菜。