

&gt; 关注

# 照亮残疾孩子成长之路

本报记者 饶勇 黄翘楚 文/图

红河哈尼族彝族自治州特殊教育学校(以下简称“特校”)始终坚持以“为残障孩子幸福而有尊严的生活发展奠基”为办学宗旨,健全完善康复服务和教学服务两大体系,使残疾孩子拥有公平、幸福、尊严的受教育权利,自尊自信、自立自强地生活。



## 让每个孩子都享有公平有质量的教育

“经过一年的学习,她学会自己吃饭了!”看着二年级学生李美衣着整洁,自己端着碗吃饭的样子,班主任李雪娟欣慰地说。

李美来自金平苗族瑶族傣族自治县一个哈尼族家庭,自幼智力残疾又有语言障碍,且母亲出走、父亲监护缺失,在特校,李雪娟对这位倾注了浓浓的爱。每天从吃饭、穿衣、洗澡、如厕这些小事开始,不厌其烦地对她进行示范、训练与纠正。在李雪娟母亲般的呵护下,李美不仅逐渐学会基本生活技能,还学会了与师生交流,变得开朗、活泼、有礼貌。

在特校,有许多像李美这样因家

庭、经济等诸多原因被送来的残疾孩子。类似自己吃饭这样简单的“一小步”,对他们来说都是迈向自主生活的“一大步”,背后需要老师付出艰辛的努力。

“一般来说,孩子们入学后,老师要用两年左右时间,教会他们基本的生活技能。再用两年左右时间,教会他们手语、盲文。到小学毕业,他们和普通孩子已经没什么区别了,高中毕业时也能掌握一技之长。”拥有34年教龄的龙秀高老师说。

1985年4月,红河州在建水县开办州聋哑学校(后改为红河州特殊教育学校)。在各级党委、政府的关心支持下,

一代又一代特校人全面贯彻落实党的教育方针,坚持办学宗旨,制定实施《教学质量振兴计划》《职业教育提升计划》《养生成教育雨露计划》等一系列措施,以思政课堂、学科整合、德育讲座、升旗仪式、辩论演讲、调查实践、校友故事、经典熏陶、文艺载道、养生成教育为“十大抓手”,积极推进特校与普通中小学的双向融合。

以落实“三维目标+康复目标”的“3+1”课堂教学目标为重点,特校注重一人一案,强化教育科研,不断提高教育教学及康复质量。学校以推进阳光体育运动为基础,积极探索各类残疾学生体育运动形式,持续强健学生体魄。以提升美育水平为方向,重视书法、美术、音乐教学,积极推进第二课堂课程化管理,开设音乐、美术、篮球、陶艺等14门选修课,全面推进扬长教育,被认定为“国家级特殊艺术人才培养基地”。以深化劳动技术教育为突破,加强劳动教育课程建设管理,突出生存、生活、发展需要,制定个性化劳动技能教育课程菜单,强化学生自我服务能力培养。

如今,特校已发展成为拥有在职在编教职工84人、30个教学班、在校生361人,覆盖三类残疾人士的学前教育、普职教育和职后教育相融合的综合性学校。

## 残疾人也可以活出精彩人生

1000多个杯子的任务。他说,想以这种方式表达对党和政府的感恩。

“国家这么强大,发展形势这么好,我要去‘看看’。”从特校视障推拿按摩专业毕业的李才仙说。这位来自绿春县的哈尼族青年此前从未走出过云南大山,在学校,他掌握了推拿按摩技术,先后在北京、上海工作。据介绍,特校推拿按摩专业的毕业生月薪收入普遍在4000元以上,学生们通过学习,得以自食其力。

为了让残疾学生有更多机会活出精彩人生,特校决定走职业教育与残障

特点、产业需求双结合的路子,区分不同类别学生,开设不同专业,“做大”听障学生紫陶制作专业,“做精”视障学生保健按摩专业,“做特”探索培智学生包装盒制作专业。

从2009年起,特校先后投入资金1500余万元,建设4706平方米的紫陶实训实习区和包装盒厂,拥有校外就业实习基地3个、校外教学点1个。采取专兼结合、内外补充的形式,建设特色鲜明的职教教师队伍,8名教师获得国家二级陶瓷工师资格、3名教师被评为云南省陶瓷艺术大师。采取职业

教育与勤工俭学有机结合方式,积极推进校企合作、产教融合,学生基本实现免费学习,累计培养学生300余人,其中培养职高学生140余人,有40余名学生取得全国陶瓷装饰工和成型工证书,120余人次在各级各类陶艺比赛及作品展示中获奖。

目前,特校毕业后从事紫陶生产的学生月收入普遍在5500元左右,技术精良的毕业生月收入甚至超过2万元。该校毕业生沈路程在2020年全国陶艺技能大赛中荣获金奖,被认定为建水县紫陶制作技艺非遗传承人。

## 办特色残疾人终身教育学校

绝大多数融入了普通小学。从他们身上,特校人认识到残疾儿童学前教育的重要性,经过积极争取,由特校实施的特殊幼儿园建设项目已完成项目报批、设计,即将进入建设阶段。

从2018年开始,特校开设学龄前听障儿童康复训练班,对60多名人工耳蜗术后儿童及助听器适配儿童开展学前康复和教育。通过努力,这些孩子

展思路,在义务教育阶段开设劳动技术教育课程,全面提高学生创新精神和实践能力。

目前,特校正抓紧推进以职业核心素养为引领的校本课程体系建设,推进“学历证书+若干职业技能证书”试点改革,认真实施学科教学、康复技术、职业教育“三师型”教师队伍建设计划,积极推动劳动技术教育、职业预

备教育、勤工俭学工作的深度融合,为职业教育发展奠定坚实基础。

“我们力争到‘十四五’末实现‘3+2’特殊高职办学,开办州特艺职业培训学校,把学校建成一个全学历、多形式的‘普职融通、普特融合’的特色残疾人终身教育学校。”展望未来,校长德充充满信心地说,“特殊教育的明天,一定会更加美好灿烂。”

## > 生态家园

### 循环水养鱼 经济环保双赢

流域全面“禁渔”,是异龙湖保护治理的重要内容。面对“禁渔”后群众如何发展产业的问题,石屏县宝秀镇引进镀锌板帆布圆桶高位池高密度水产养殖项目,在保护生态环境的同时助力群众增收致富。

在距宝秀集镇20公里的斐尼村委会他扎莫村,路旁田间竖立的几个装满清水的大圆桶格外引人注目。这是当地养殖户王祥投资120余万元建设的26个镀锌板帆布圆桶高位池,主要用于养殖鲤鱼、青鱼、鲶鱼。该项目充分利用河谷水资源优势,是近年来广泛推广的一种循环水养鱼新模式。

王祥说,依托现代化的养殖模式,流动山泉水养殖出的鱼品质好、产量高,一年产量达到110吨左右,是传统养殖的5倍。他说:“养殖场投喂的饲料是漂料,排出的粪便污染小,排出的水沉淀后再次用于农作物浇灌,实现经济环保‘双赢’。”

据了解,该项目避免了水产养殖对异龙湖造成污染,减缓了环境承载压力,也有效带动了周边群众增收致富,为异龙湖流域水产养殖转变生产理念和方式做出了有益示范。

本报记者 饶勇  
通讯员 陈杰 杨成华



## 异龙湖: 荷花斗艳 百鸟翩跹

盛夏的石屏县异龙湖畔,各色荷花争奇斗艳,竞相开放,荷香弥漫。  
在湿地公园,钳嘴鹤、水雉、栗苇鳽、黑翅长脚鹬、黑水鸡、东方大苇莺、苍鹭、斑嘴鸭、山鹤等各种鸟儿,徜徉在绿叶花海间,或悠然自得觅食、或在绿叶花海上空翩跹起舞……异龙湖成为鸟语花香的生态乐园。

本报记者 饶勇 通讯员 孔宾 摄

## > 基层见闻

### “美丽经济”花开四季

夏日的泸西县生机勃勃,在白水镇智卉园艺有限公司的花卉基地,整齐排列的大棚内姹紫嫣红,一朵朵娇艳欲滴、香气袭人的玫瑰展露迷人风采。

近年来,白水镇大力培育发展花卉产业,带动群众增收致富,逐步走出了一条百姓富、生态美的绿色发展之路,有力促进了当地农业增效、农民增收、农村增色。

智卉园艺公司生产部经理余皞晨介绍,借助白水镇地势平坦、土壤肥沃、灌溉便利、光热资源丰富的优势,公司从2020年开始在当地种花,采用智能灌溉系统、无土栽培、加温风机等技术,保证一年四季都能产出鲜花。“目前基地大棚规模已发展到88亩,每天鲜花产量3万至4万枝并按照大小等次分拣包装,运往昆明斗南花卉市场后集中统一销售到全国各地,日销售额达4万至5万元。”余皞晨说。

四季种花、四季采花、四季赏花的花卉基地在带活白水镇“美丽经济”的同时,也为群众铺就了一条增收致富的“芬芳之路”。

“公司现在已发展种植卡布奇诺、粉红雪山等10个优质玫瑰品种,带动周围近百人增收。”余皞晨说,在基地务工的附近村民张丽波笑着说:“来这里一天做8个小时可收入100余元,工作作很不错。”

按照专业化管理、订单化种植、规模化生产的方式,白水镇近年来持续扩大花卉种植面积,通过花卉产业厚植花文化、花旅游基础,以农文旅融合不断做强“花名片”。

目前,以益谷、巨木为示范核心区的花卉基地已辐射带动全镇4个村委会发展近10个花卉基地,实现了“美丽经济”的“多点绽放”“全面开花”,成为群众增收致富的新亮点。

本报记者 饶勇  
通讯员 朱文平 李达 曾国丽

## 食用玫瑰舌尖“绽放”

100公斤食用重瓣玫瑰花经过8个小时高温蒸馏,能提取80公斤玫瑰花纯露,可生产出5000件鲜花面膜。矿泉水销往全国各地。一片食用玫瑰花瓣通过精深加工,产品附加值得以提高,成为舌尖上的“增长极”。

在红河哈尼族彝族自治州弥勒绿色食品加工园内,作为红河州目前唯一的苏打水生产企业,红河大自然水业有限责任公司近年来依托本地资源,在打造绿色、健康饮品方面有了新尝试。

“弥勒本地生产的玫瑰花质量好,花瓣厚、气味香浓,于是两年前我开始尝试调配鲜花系列矿泉水。”红河大自然水业有限责任公司负责人高国梁说。

在纯露提取车间,蒸馏装置正在运行,浓郁的花香充满整个工作间。“普通的精华提取液中精油和纯露是分离的,我自己设计的这套装置蒸馏出来的精华液两者相融,保留香味的同时保证了纯露的营养价值。”高国梁介绍。

近年来,该公司携国内多所大学食品生物学教授进行产品创新研发,其核心技术“一种食用鲜花纯露制备方法”已获国家发明专利注册。公司还推出绿色、高质量鲜花水饮品、玻尿酸玫瑰水饮品,热卖各电商平台,现成为云南省唯一一家用植物鲜花提取液制成苏打水的企业。

本报记者 刘宇丹

## > 文化大观

### 彝族仆拉刺绣 指尖上的民族文化



古色古香的梭子在彩色的丝线间穿梭,把纬线编织进经线,一块精美的手工织布在李秀琼手中逐渐显现。经过裁剪、刺绣、缀上银饰等一系列繁复的工艺,李秀琼开始憧憬精美的彝族女子盛装在自己手中诞生的模样。

李秀琼生活的个旧市蔓耗镇阿龙古村是一个彝族村寨,这里如今依然保留着较为完整的彝族支系——仆拉支系文化。阿龙古村的彝族仆拉服饰五彩斑斓,装饰银光闪闪,是仆拉人最具有代表性的文化表述和载体。

要用纯手工完成一套精美的彝族女子盛装十分不易,工艺复杂,需耗时

一年有余,不少年轻人望而却步。如今,阿龙古村居住着1300多人,能完整做出一套彝族盛装的妇女屈指可数,阿龙古彝族仆拉刺绣文化也正面临着传承的瓶颈。

“现在大部分年轻人都不会做彝族传统服饰了,只有一小部分人在坚守并传承彝族仆拉刺绣技艺。”阿龙古村党总支书记、村委会主任石忠福说,当前,蔓耗镇正在积极整合阿龙古刺绣资源,希望通过集中生产的产业模式,推广并传承阿龙古彝族仆拉刺绣文化。

本报记者 黄翘楚  
通讯员 邹丹 李健文/图

## 建水气锅宴 传统美食的创新之作

2016年,建水县举办餐饮美食“十大名宴”评选,由临安饭店选送的气锅宴味压群芳,成为“十大名宴”中的“第一宴”,受到媒体高度关注和同行一致好评。自此之后,临安饭店经理田永昆常常会被问道:“气锅宴究竟是传统宴席还是新创之作?”对此,田永昆的回答是:“气锅宴肯定是新创,但创意则是来自传统美食。”

位于建水古城的临安饭店有着近70年历史,以经营地方菜品和传统味道为主。饭店是云南省非物质文化遗产——“建水气锅鸡”制作技艺的传承点,饭店大师陈林被评为“建水气锅鸡”制作技艺省级传承人。

气锅鸡在市场上的热销,给了田永昆和陈林启示:既然用建水紫陶气锅炖出的鸡味道这么鲜美且受欢迎,那么用紫陶气锅来炖其他食材味道是不是同样鲜美?于是,他们用紫陶气锅进行尝试,结果鲜甜醇香的滋味不逊色于气锅鸡。此后,他们又结合建水民间传统的20多种蒸菜、炖菜做法,用紫陶气锅将其荟萃于一桌。

2014年,临安饭店成立由田永昆、陈林和青年厨师赵云涛参与的试制小组。经过一段时间试验品尝后,一桌以气锅鸡领衔,辅以猪脚鸭鸽、藕蒸豆,配以香菜、绿菜、酸菜、面点,荤素搭配、热冷结合、集十三锅于一桌的气锅宴正式问世。

两年后,气锅宴在建水县“十大名宴”评选中独占鳌头,好评如潮,还引得四川、黑龙江的两家饭店慕名前来学习制作技艺。如今,建水本地已有多家饭店推出了气锅宴,虽味道各有千秋,制作技艺却如出一辙。

本报记者 饶勇 通讯员 罗永昌 文/图

