做好一顿饭 种好一块田

——“80后白发校长”张鹏程的乡村教育答卷

□记者 付永奇 文/图



张鹏程近照。

10月29日上午，2026年河南省“师德第一课”巡讲活动走进周口师范学院。太康县清集镇二郎庙小学校长张鹏程等6名教师登台，讲述扎根讲台、守护学生的真实经历，为近千名师生代表带来一堂温暖厚重的师德教育课。会后，记者采访了张鹏程。以下是他日常工作的几个片段。

凌晨4点多的太康县清集镇，天还黑着，张鹏程已经发动了那辆旧皮卡。车灯划破夜色，他赶去县城批发市场，为二郎庙小学的300多个孩子采购当天食材。

“虾要活的，青菜要嫩的，肉要新鲜的。”他蹲在摊位前，和老板几毛几毛地讲价。省下来的每一分钱，都要变成孩子们碗里的营养。

张鹏程44岁，头发已经花白。在村里，孩子们喊他“校长爷爷”——一来是辈分大，二来他是真的把这些孩子当自家孩子疼。

2018年，他以校长身份回到母校时，这里只有27个学生，教室灯光昏暗，楼顶漏雨，厕所臭气熏天。“农村的孩子，总要有人来陪。”他拿出家里准备盖房子的积蓄，修缮教学楼、改造宿舍餐厅，还办起了公办幼儿园。

电路坏了自己修，房顶漏了自己补，大厨请假了就亲自系上围裙做饭。这个“全能杂工”校长，把一所濒临关停的村小，一点点拉了回来。

村里的年轻人大多外出务工，孩子们跟着爷爷奶奶生活，常吃泡面、零食，营养跟不上。张鹏程看在眼里，疼在心里。他常常自掏腰包，给孩子们加餐——油焖大虾、红烧排骨、卤鸡腿，变着花样做。

2021年，央视新闻发布的一条“留虾女孩”视频让无数人泪目。女孩张笑笑把餐盘里的虾留给了生病的妈妈，一句“留给俺妈的”，戳中了千万人的心。5年过去，笑笑已经上了初中，她在作文里写：“二郎庙小学教会我，被爱的人是会发光的。”

还有一件小事，张鹏程至今记得。去年冬天，三年级的小宇（化名）发着低热，却坚持不肯去医务室。张鹏程蹲下来问他怎么了，孩子憋了半天说：“校长爷爷，我怕打针。”那天晚上，张鹏程把小宇抱到自己宿舍，给他煮了一碗热腾腾的鸡蛋面，又讲了一个小时的故事。第二天，小宇退烧了，抱着他的脖子说：“校长爷爷，我以后再也不怕了。”

教育不仅发生在课堂里。张鹏程把自家4亩地改造成学校菜园，带着孩子们翻土、栽苗、浇水、采摘。去年，菜园收获了1万多斤西瓜，够全校师生吃半个多月。

脾气急躁的小罗（化名）刚来时常与同学争吵、上课走神。老师们轮流陪她聊天、带她种菜。慢慢地，孩子安定下来。上初中后，她打电话回来说：“在二郎庙小学我可以种出沙瓤西瓜，到了新学校，我也很优秀。”

如今，学校学生人数从27人增至300多人，特岗教师和支教老师陆续到来。张鹏程把自家房子腾出来给他们住，配备空调、洗衣机、电视。“留住年轻教师，靠的不只是待遇，更是被看见、被重视的归属感。”

有人问他，什么叫“心有大我、至诚报国”？他的回答很朴素：把孩子一个个守好教好，把大我落在讲台上、落在灶台边、落在菜地里，就是报国。

夜深了，张鹏程照例去宿舍巡查。他轻轻给踢掉被子的孩子掖好被角，又摸了摸熟睡孩子的额头。走廊里静悄悄的，只有远处菜园里的虫鸣。

这所豫东平原上的村小，因为张鹏程的坚守，成了300多个孩子最温暖的家。

郭雪英：一碗粥熬出万家暖

□记者 杜林波

周口创业帮

晨起周口，烟火满城。热气氤氲的街头早点，是这座城市最鲜活的生活底色。

谷万家品牌创始人郭雪英，凭着一股不服输、守厚道的韧劲，从街边小店起步，把一间社区粥铺打磨成辐射周口、信阳、驻马店等多地的本土快餐名片。

不甘平庸 小铺子闯出新天地

郭雪英并非餐饮科班出身。早年，她在周口中心城区六一路、育新街经营宫廷蜂蜜南瓜糕和茶饮小店，踏实经营、诚信待客，积累了稳定客源和良好口碑。生意虽稳，但她始终不甘局限于一方小店：“一辈子守着小门脸，终究做不成长久事业。”

2017年，周口市开展创建全国文明城市工作，餐饮迎来发展新机，接地气、惠民生的家常餐饮，正是周口百姓需要的烟火味道。在前期经营积累的基础上，谷万家八宝粥（汉阳路店）正式开业。品牌名称质朴真诚、寓意深远，以“谷”承五谷本味，以“万”护千家万户，以“家”守家常温暖，主打做百姓家门口的放心饭、暖心饭。

创业之初，难题接踵而至。新店虽证照齐全、筹备就绪，却因居民担心餐饮扰民而遭到反对。对此，郭雪英没有争执推诿，先后20余次上门沟通，细致讲解油烟净化设施安装、规范经营、限时营业等保障措施，用真诚和担当打消住户顾虑，以务实作风赢得邻里认可。

坚守本心 匠心熬制良心味

味道立身、品质为本，是谷万家赢得市场的核心密码。郭雪英始终坚守一条铁律：食材不新鲜绝不端上桌，品相、口感不达标绝不出品。

为保证八宝粥的地道口感、上乘品质，她赴山东甄选优质花生，并在定点合作基地遴选优质红枣。曾有门店为压缩成本私自更换食材，导致品质下降，她当即叫停相关产品出品并严肃整改：“食材糊弄顾客，就是砸自己招牌，谷万家坚决不做亏心生意。”值得一提的是，门店鲜肉包沿用家常古法工艺，以鲜肉搭配食盐、香油、十三香调味，保留纯粹的家常鲜香。地道的口味、实在的分量，让谷万家收获良好口碑，包子常常不到中午便售罄。

经过近十年深耕、迭代成长，谷万家逐步告别“传统夫妻店”模式，实现连锁化、标准化、规范化运营。品牌发展高峰期曾拥有16家门店；2026年稳定运营15家门店，在岗员工402人。从单一八宝粥品类拓展至砂锅、家常菜等多元品类，成为市民日常就餐、家常小聚的优选去处。

反哺桑梓 温情照亮一座城

“企业扎根家乡、受益于家乡，就要知恩感恩、反哺桑梓。”这是郭雪英常挂在嘴边的话，更是她坚守多年的行事准则。

深耕本土以来，谷万家持续践行社会责任、传递民生温暖。2019年冬季，为周口中心城区环卫工人送上数千份爱心早餐；积极助力周口自行车公开赛、龙舟赛等文体活动，免费提供餐饮，并捐赠资金支持赛事。

暖心善举从未停歇。得知川汇区马庄村村民2万斤冬瓜滞销，她主动将其全部收购，并放在门店供市民免费领取；2026年周口防汛救灾期间，她带领团队连续5天坚守一线，为抢险人员、受灾群众配送餐食，累计送出2万余份爱心餐，用烟火温情守护家乡平安。

在稳就业、惠民生方面，谷万家主动扛起本土企业责任。多年来，累计带动下岗职工、留守妇女、大龄群众等200人就地就业，扶持30余名青年深耕餐饮行业、返乡创业。2021年，郭雪英获评“周口市公益人物”。

烟火不息，初心不改。如今的郭雪英依旧步履不停，用心熬煮每一份家常味道，用情守护万家烟火，全力擦亮周口本土餐饮名片，让温暖与担当传遍全城。