生活中来

每天给父母打个电话

■默丁

每天给父母打个电话，已经成了我生活中的“固定节目”。

以前，母亲身体还好的时候，没觉得往家里打个电话有多重要。4年前，母亲突然偏瘫，被紧急送进医院救治。母亲出院后，虽然病症轻了些，但还需要在家卧床调养。那段时间，我常打电话问问母亲的病情。到了周末，只要不出差，都急匆匆地跑70公里的路，回老家去看望母亲。后来，母亲的病情渐渐好转，可以下地站立了，可以走路了，我焦灼的心情才渐渐缓解。从那时候起，每天往家里打个电话，成了沟通情况的纽带。

每天打电话，说的都是生活中的琐事儿，问问母亲的身体怎么样了，父亲出去买了什么菜，准备做什么饭，路上又遇到了谁，诸如此类。父母也会在电话里叮嘱我，午饭一定不要凑合，要吃点热乎的；天气又变了，记得添加衣服；尽量少出去应酬，喝了酒就别开车……每天翻来覆去就是这些事儿，可我每次都能从电话中听出父母的愉悦与兴奋。电话所传递的，不只是声音，还有牵挂，有安慰，有满足，因为我知道这些都是亲情。

姐姐曾经和我说过，父母哪一天接不到我的电话，心里就会很失落，他们会一直守在电话机旁。吃饭的时候，父母也要支着耳朵，生怕错过了我的电话。姐姐的话让我明白，每天打一个电话，对父母来说有多重要。

有一次，我晚上临时乘飞机出差，第二天一大早又开始忙于工作，忙碌中把往家里打电话的事给忘记了。那天晚上10点多，父亲打来电话。我心里一惊，接起电话忙问父亲什么事。父亲却问我：“是不是不舒服？怎么今天没往家打电话？”那一刻，我为自己的疏忽而自责。想象着父母为了等我的电话，一整天守在电话旁边魂不守舍的样子，可以体会到他们没有接到电话的失落和担心，心中涌起一阵微痛，涌起一股无法遣散的自责之情。赶紧和父亲解释说出差了，这才让父亲放心。临了，父亲笑着说：“知道你没事儿就好，不然今天晚上都睡不着觉。”从那时起，无论怎样我都坚持天天打个电话回家。

亲情是什么？亲情是一个个生活的小细节连接成的温馨，亲情是无时不在的牵挂和惦念，亲情是隔离万水千山都可以抵达的一句问候，亲情是我们生命中永远不能放弃的情愫。父亲和母亲都已经七八十岁了，母亲那场大病，让我忽然间意识到命运无从测度，谁也无法掌控，心中不情愿的事情随时都有可能发生。既然我远离家乡，既然不能经常守候在父母的身边，那就每天打个电话，向父母报个平安，问候父母一声，让电波成为彼此牵挂的连线，让亲情在电话线之间传递。

生活杂谈

“村村通”助力物流“加速跑”

■钟伟

近闻，绍兴市柯桥区在平水、王坛等5个山区乡镇新增87个农村物流服务网点，实现电商物流“村村通”，真正打通了农村物流“最后一公里”。

相对城市而言，农村物流起步晚、发展慢，“买难”“卖难”现象不同程度存在，已经成为公共服务领域的“短板”。柯桥区采取“农村物流服务网点+区域电商物流中转站+农村电商共同配送中心”运行模式，助力农村物流“加速”，增添农民群众“福祉”。

农村物流往往体量大、货物重，普遍存在单价低、数量小、频次少、收发地点分散等弊端，单独开辟农村物流系统成本过高，很多快递公司设点大多只到乡镇一级。快递进不了村，村里的农产品出不来，农村物流堵在了“最后一公里”，成为乡村振兴的一大障碍。电商物流“村村通”打通了“农产品进城”和“工业品入村”的双向流通渠道，实现农村物流与城市物流的有效衔接。

发展农村电商，必须畅通农村物流“最后一公里”。要因村施策，打通农村物流的“毛细血管”，构建起一个以连锁化、规模化、品牌化经营为特征的“快递+村邮站、电商站、便利店”电商物流体系。要推进农村快速物流网点的规范化管理，赋予农村物流服务网点快件进村、支持快件自取和快件揽收功能，让老百姓在家门口享受优质快递服务。

着力布网点，畅通城乡双向流通渠道，实现农村物流服务网络全覆盖，只是打通快递物流“最后一公里”的第一步。随着网点建设的不断推进，代理品牌的不断增多，销售网络的不断拓展，物流配送难题成为阻碍农村电商进一步发展的一大瓶颈。特别是在村镇一级的物流配送中，普遍存在各快递网点交叉覆盖、重复覆盖、单个网点利用率低、派送半径过大等问题，不仅增加了派送成本，更影响派件效率和服务质量。

要打破各快递公司自成一体、互不往来的现状，统一纳入到“村村通”系统，形成物流同仓、同车、同网、同配的共同配送模式。要结合“村村通公交”优势，创新“客运+物流”的“跨界合作”模式，实现社会资源最大化利用。要运用大数据平台，对农村快件进行实时监控，实现城乡及区域之间商品、物流和服务的无障碍流通。要加大电商物流“村村通”的舆论宣传，广泛普及电商物流知识，让山区农民在农产品的上、下行中增强获得感、幸福感。

小快递服务大民生。期待这个造福“三农”的电商物流“村村通”工程，在长效运行、健康发展中助力农业增效、农民增收，带动城乡融合、乡村振兴，为当地经济、社会发展增光添彩。

特色美食

台州辣菜

■余喜华

辣菜之辣味，不是辣椒之辣，而是芥末之辣。

每年的清明前后，地处江南的山海台州，气温节节攀升，空气湿度也颇高，正是雪里蕻拔节抽蕻之时。雪里蕻，又名雪里红，是十字花科芸苔属芥菜种里的一种，是大规模腌制咸菜的主要原料。雪里蕻分蘖繁殖能力很强，一株花芥菜会分蘖出许多个菜芯，各个菜芯部位都能抽出菜蕻。其菜蕻直径略小于蒜薹，折取上部嫩茎，是制作辣菜的上好原料。

用雪里蕻的菜蕻制作辣菜的工艺，既简单又讲究技巧。具体方法是，清洗干净的菜蕻备用，用大锅将水烧开，将菜蕻快速浸入滚烫的热水中，稍微氽一下，迅速用漏勺捞起，放入高压锅等相对密封性较高的容器里盖好盖。闷上一个晚上，第二天打开盖子，一股清香扑鼻，即可食用了。做辣菜最关键的，首先是掌握入水氽的时间，二三分熟最好，才能闷出辣味来，过分熟了就没有效果；其次是容器的密封性，越密封的容器，效果越好。

辣菜最好当凉菜吃。因为辣菜是用开水氽过的，已经高温杀菌，可放心直接食用，这样，便保持了其原汁原味的清香辣味。如果热炒辣菜，要切成寸许长的段，不能像切咸菜那样切成丁。在热锅里，预先放入油盐，使盐先融化开，再倒入辣菜，快速翻炒几下，马上出锅。如果炒得过熟，辣味也将失去。

无论是凉拌辣菜蘸酱油吃，还是热炒着吃，夹一筷辣菜入口，双唇一闭，上下牙齿一咬，一股清香的芥末味，直冲鼻腔，让人鼻孔一凉。此时，即使因感冒而鼻塞的人，鼻腔因此而通畅。

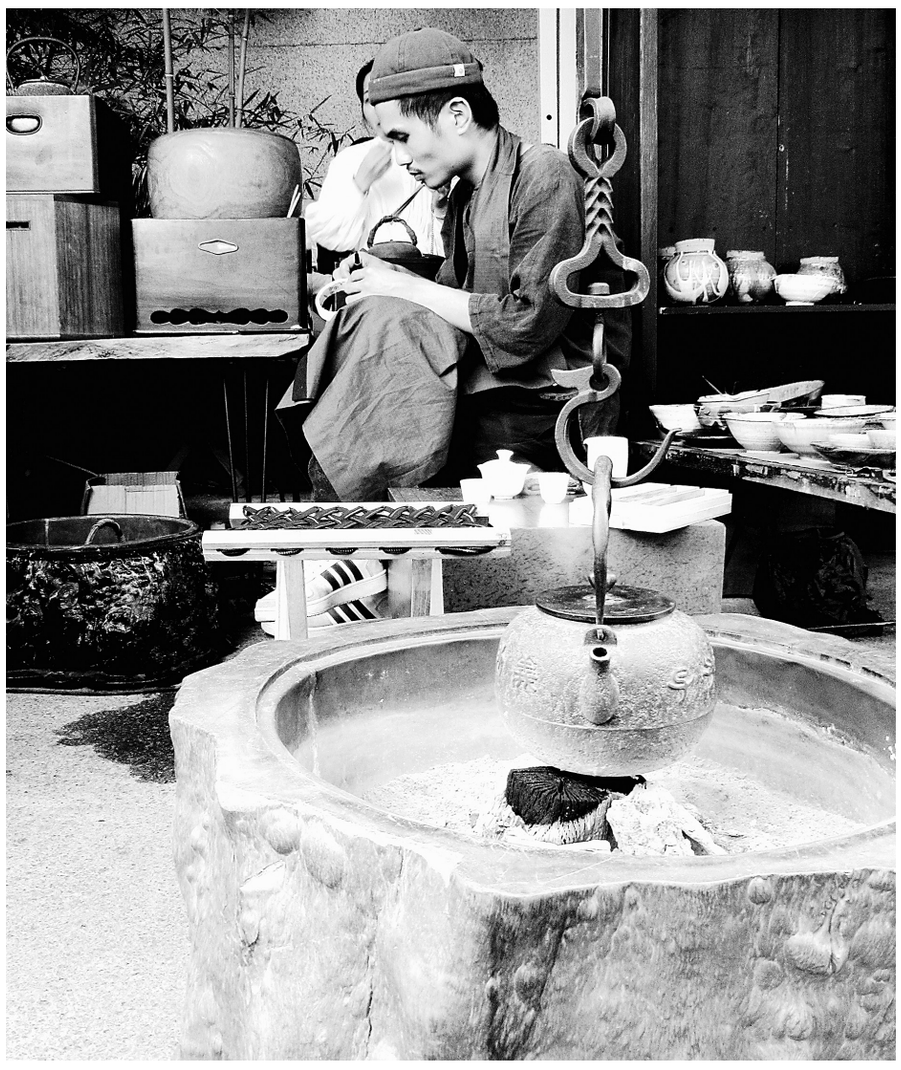
辣菜，一次制作的量，最好两三天内吃完，存放久了，变成了酸菜，辣味自然消失。

辣菜的芥末辣味的产生，是个神奇的过程，雪里蕻的菜蕻，如果直接炒熟，吃起来有股淡淡的苦味。而经过辣菜的制作，苦味消失，转换成为芥末辣味，其间经过了怎样的生物化学反应，我们不得而知，却让我们享受了舌尖上的快感，前人的发现堪称伟大。

台州的大小餐馆里，常有辣菜，但由于饭店制作量大，又用水浸泡在敞开的容器里，其实已无芥末辣味。所以饭店烹炒时，总要加入辣椒，这是误区。外地人要想吃到地道的台州辣菜，还是要到心灵手巧家庭主妇的人家里去吃。

其实，像近些年流行的笋菜、娃娃菜，还有传统的榨菜、凤尾芥等，都是芥菜“家属”里的成员。应该说，芥菜“家属”里，凡是能抽蕻的，其菜蕻都能做辣菜。我每年将笋菜头有苦味的部分，用来制作辣菜，其辣味比雪里蕻更浓烈。凤尾芥的主蕻很短，但在每个叶腋处都能长出菜蕻，也是做辣菜的好材料。

回味辣菜，回味人生的酸甜苦辣。



新火古韵 郭建生 摄

岁月如歌

耄耋之年同学会

■缪雅菊

今年10月底，现年91岁、舟山解放后的第一批海岛教师柴尚贤，回到60多年前自己参加工作的第一所学校——定海册子岛老校舍探望。而我老伴支信毛恰好是柴尚贤老师的第一批小学生。柴老师虽然91岁高龄，但耳聪目明身体硬朗，还学会使用智能手机，一点不比年轻人落伍。那次柴老师去册子岛探望旧校舍时，没想到那座昔日作为校舍的红房子，因为被列为文物保护单位而保护起来了，柴老师只能失望而归。

我老伴听说此事，觉得应该圆柴老师这个心愿，顺便打算组织一次同学会，把60多年前的同学召集起来，大家在学校原址聚一次，准备给柴老师一个大大的惊喜。这召集同学的曲折过程，在此就不细说了。

册子南岙村村委会的干部，得知几位耄耋老人组织同学会的事后，破例为他们开放红房子，还花了一整天的时间清理杂草、打扫卫生，把红房子里外收拾干净，迎接那批“老爸老妈”们的到来。

11月12日，召开同学会的当天早上，老伴兴冲冲起了个大早，我陪着他从普陀东港出发到定海接上柴老师父女。坐公交到册子时，几位同学和当地村干部已经等候在公交车站，大家谈笑着把柴老师接到了红房子。时隔60多年，老人们终于再次齐聚一堂。大家跨进大门，院内已经摆好了桌椅，准备好了茶水。但同学们顾不上喝茶，径直走向当年的课堂。

大家开心地寻找着当年坐过的位置，老伴还背起当年的第一篇课文：“开学了，开学了，背着书包上学校，见到老师行个礼，遇到同学问声好！”旁边一个同学马上说，我会背第二课：“小朋友，走路要靠右……”大家都夸赞他俩记性真好啊！这时老伴拿出了那张珍藏了65年的小学毕业合影照片，同学们都围拢过来。看着自己少年时代的模样，大家似乎又回到了那个童真的学生时代。

柴老师微笑地听着同学们的回忆，一边慢慢地观察红房子的每一处细节。柴老师说，他是22岁到册子教书，在册子任教5年半，大儿子就是那时出生的。一晃，儿子也年届古稀，而他面前的这些学生们，也个个是耄耋老人了。同学们走到庭院中，这里是同学们昔日耍闹游戏的地方。老伴说起当年还在这里跳集体舞，说着还哼起当年的舞曲，几个同学还学做了几个舞蹈动作。老人们僵硬的舞蹈动作引得大家一阵欢笑，美好的童年时光似乎又回到了“老爸老妈”们的眼前。老同学们围在柴老师身边，在走廊的椅子上排排坐下，有说不完的话。陪护母亲前来聚会的小叶，举起手中的相机，给大家拍下了一张珍贵的合影——60年后再聚首。

中午就餐时，小叶绕着桌子给大家拍了一圈，把大家聚会的开心笑容留在了影像里，并随即发给了等待在地球那一端的美国老同学。视频里很快传出美国老同学一阵爽朗的笑声，她抑制不住惊喜地说：“我看到老师了，看到大家了！老师还是像年轻时一样，祝老师健康长寿！”同学们对着镜头一个个地向她表示问候，关照她身处异国在疫情期间要做好自我防范。尽管远隔重洋，却犹在眼前。

美食记忆

鲜美的鸡爪

■洪明强

湖州周生记的卤汁鸡爪，以其味道鲜美、肉质鲜嫩、酱香不腻等特点，被誉为“江南第一爪”，在湖城家喻户晓。

我第一次品尝周生记的鸡爪，是在上世纪80年代末。有一次逛夜市回家，途经周生记馄饨店门口，忽然感觉肚子有点饿。不经意间，我看到店堂边新开了一个卤味专柜，有红烧牛肉、狮子头、酱鸭、酱鸡腿、卤鸡蛋等。其中黑乎乎的鸡爪特别诱人，我买了5个鸡爪，要求营业员帮忙热一下，营业员笑了笑说：“对不起，鸡爪是冷吃的，加热后反而会走味。”

我将一个鸡爪送入口中，舌尖上立刻感觉甜甜的，带着浓浓的香味。我慢慢咬着，口中出现了咸味，嚼着嚼着，舌尖上甜中带咸，滑润爽口，油而不腻，其味鲜美无比。我反复咀嚼，迟迟舍不得吞咽下去，5个鸡爪和一碗馄饨，足足让我吃了半个多小时。

自那以后，我每次路过周生记馄饨店门口，看到买卤味的人总要排着长队，绝大多数的食客都是冲着鸡爪而来的。有人买回家当下酒菜，也有的是买去馈赠亲朋好友。随着周生记鸡爪名气越来越大，鸡爪作为冷盆，堂而皇之摆上了湖州喜庆婚宴的餐桌，成了一道富有地方特色的美味佳肴。

周生记原先是一家馄饨店，早在民国初期，周生记的创始人周济湘为了生活，挑着馄饨担，常年叫卖在湖州的大街小巷。他包的馄饨，皮薄馅大，形似元宝，馅里有开洋、黑芝麻，汤里有蛋皮、葱花，馄饨味鲜肉嫩，滑润爽口。1940年，周济湘经营有方，靠馄饨摊赚了不少钱，就在湖州最繁华的黄沙路、衣裳街口，开了一家馄饨店，取名为“周生记”。这里生意十分红火，直到解放后并入湖州饮食服务公司。周生记卤味，特别是酱香浓郁的鸡爪，还成了“中华名小吃”。

最近，妻子因学车，中午常不回家吃饭，就去周生记，点上一碗馄饨，5个鸡爪。可她每次去坐不上桌子，只能站在边上等，来自江浙沪的游客们，总是把整个店堂挤得满满的。一次，有位上海人津津有味地说：“湖州的鸡爪不仅味道鲜美、入味，煮熟的鸡爪有一两多重，吃上去肉肉的，真是好吃！我离开时多买点回家，让亲戚朋友也尝尝。”据店里的服务员介绍，这鸡爪的原材料来自竹乡安吉，鸡放养在高山上，所以鸡爪子特别大。

周生记的卤味鸡爪，究竟是怎么烧制出来的呢？最近，我的老同学带我到烧制工场，帮我揭开了烧制鸡爪的谜底。原来，鸡爪不是烧出来的，而是在一个特大的不锈钢桶里，倒入几百斤洗净后的生鸡爪，用上次烧剩下来的老汤，配上新汤，再加入中药，用蒸汽喷制半小时。待鸡爪出桶后，还要放在一边慢慢冷却。

人们常说：众口难调。我想，周生记的卤汁鸡爪，就是老百姓的味道。

亲情美食

美好的番薯粉

■王珍

“你喜欢的番薯粉搞来了，快递给你吧？”这一条清晨的真情问候来自好友许多多。

记得有一次一同在徐建萍创建的安管家品尝美食，听到许多多和他的同乡在窃窃私语。这俩建德娃把两颗脑袋碰在一起，回味着家乡的美食。这种内容，我这业余食探一定是要竖起耳朵窃听的。

他们说肉圆是建德美食排行榜中位居前三名的特色小吃。可以说是一种自会吃饭起就深深烙在记忆中的味道。萝卜丝儿啊、肉丁啊，以及葱姜蒜等作料都配齐了之后，搅拌均匀，内核是必须拌入适量的番薯粉。然后捏成一个个圆子放到锅里去蒸。当然，无辣不欢的建德人加一点干辣椒碎是不可省略的点睛之笔。那口感真的是鲜嫩、爽滑、香辣、不腻，好吃到嗷嗷叫。说到此处，明显看到俩建德娃在咽口水。

而我关注的核心是番薯粉。因为这个东西不像其他食材那样容易得，重点还是家有一个说到好吃的，非得有番薯粉不可的人。说在他父亲成“右派”被谪迁小山村的岁月，只有用番薯粉加鸡蛋摊出的薄饼，切成小块，再加一大锅汤，撒一大把葱，煮沸后盛一碗，“呼噜呼噜”热乎乎地喝着，才是一家老小的美食节。如今，说到此，还得在好吃前面加两三个“最”才过瘾。

没想到就这样一次无意的聊天，许多多一直就记在心里，并在今年他家乡的第一拨番薯粉做出来后，新鲜地给我快递过来。我收到后，打开一看，喜出望外，整整五大包！

以前爸爸的老家也偶有老乡送番薯粉给我家。爸爸总是念叨，要数十斤番薯才能做出一斤番薯粉，手工制作的工序也很繁琐。我听着，并没怎么往心里去。这次听许多多反复说了几遍“洗番薯粉”这个词后，才对番薯粉的制作有了一点点模糊的感觉。

秋季，在挖了番薯之后，村子里几乎家家户户都要制作番薯的延伸产品，如煎糖、酿酒、晒番薯干和洗粉、做粉丝等。如今，洗番薯粉依然是建德、淳安一带农户的保留习俗。

在没有电、没有自来水的时代，农村洗番薯粉全靠手工。将番薯清洗干净后，在自制的铁皮磨板上往返磨擦，被磨碎的番薯浆流进木桶里。

然后在溪边放一个大木桶，桶上摆一个井字形木架，木架上是一个大竹篮，竹篮里铺上一块厚实的纱布袋作为过滤器，再把磨碎的番薯浆一勺勺舀进纱布袋里，一边加水，一边不停地用手抓捏、搅拌、挤压，让淀粉水从纱布袋中滤出，流入到木桶里。

如此反复多次，直到洗不出淀粉为止。此时木桶里的淀粉浆水是黄色的，经过一两天的沉淀澄清，再将木桶里上面的水倒掉，沉淀在桶底的就是洁白的番薯淀粉了。

最后用锅铲将半湿的番薯粉一块一块铲出来，放到竹箩团篾上面晾晒，经太阳暴晒数日后，即可保存食用了。

清洗、粉碎、过滤、沉淀、翻晒等每一道工序，都蕴含着浓浓的乡情，那些忙得不亦乐乎的家中长辈的身影，是一代村里娃深深的眷恋和乡愁。

如今，机器早已替代了繁琐辛苦的手工，也许只有在摄影作品或者农事展演中才能看到如此活色生香的生活场景了。本人觉得洗番薯粉这手艺就这样消失太可惜了，应该去申遗。

先生拿着这些洁白、呈颗粒状的建德番薯粉，爱不释手，连呼“好粉”。这么纯净、本色、地道的番薯粉，也许只有农家才有。

第二天正好周六，他居然一改往常的睡懒觉，特意闹钟定时叫醒，一早亲自下厨，为爸妈做了一次他家祖传的番薯粉鸡蛋薄饼，感动得老妈连声叫“好吃”。当然，老妈更多的是在对他孝敬、懂事的赞许。

这让我看到了番薯粉所含的另一种美好。