

温情时刻

## 回乡与返程的后备厢

## 带去一腔孝心，塞回满满的爱

■姚艳霞

家人不在一起，总是互相牵挂。这份牵挂，在回乡与返程时，有一个直观的体现，那就是塞得满满当当的后备厢，各种吃的用的都有。有人调侃：“这是一厢换一厢。”回乡的后备厢，装满子女的孝心；返程的后备厢，装满爸妈的爱。

“真是难为了后备厢”

谢先生是舟山人，在金华生活了14年，如今已在金华成家立业，女儿快两周岁了。“自从女儿出生，老妈就来到金华帮忙带娃，老爸则待在老家照顾奶奶。”谢先生说，从金华到老家，开车加上坐船，要5个小时左右，不是很方

便。他和妻子平时上班也比较忙，因此回老家的频率不高。像去年，他们“五一”“十一”都没有回去。这个春节，妻子不用加班，谢先生一家总算有机会回一趟老家。老爸和奶奶看到他们，特别开心。

谢先生和妻子张罗了很多东西带回老家，把后备厢塞得满满的：有烟、酒、茶叶，单位发的坚果、腊肠等年货，同事送的发糕、艾草糕，自己买的各种水果、牛奶，比舟山便宜一半的海蜇头，还有平时囤得比较多的日用品等。“好像是一种习惯，有什么好东西都想和家人分享。”谢先生说，因为好久没回老家，又逢春节，阵仗比较大，真是难为了后备厢。

春节期间，谢先生带着妻子

女儿走亲访友，天气好的时候去海边走一圈，过得非常悠闲。正月初六，他们返回金华，老爸老妈准备了各种海鲜，如风干鳗鱼、熏鲅鱼、鲳鱼、红虾等。谢先生说，他在海边长大，喜欢吃海鲜，平时老爸也会寄一些海鲜过来，“都是家乡的味道”。他老爸还养了一些乌骨鸡，这次特地留了几十个鸡蛋让他们带回金华给孩子吃。“我们回来的时候，96岁的奶奶像个孩子一样哭得稀里哗啦。”谢先生忍不住红了眼圈。

**带泥的萝卜青菜，还有一壶山泉水“不值钱的东西”却是最爱**

于女士的老家在湖南。这次为了回老家过年，她忙活了好几周，准备了五花八门的东西。

给爸妈买衣服、皮鞋、保健品，这是“常规动作”；妈妈之前过来帮她带娃的时候，不小心把手链丢了，她一直记在心里，这次买了一个金手镯送给妈妈；爸爸干活辛苦，经常腰痛，以前在金华买过一种膏药，爸爸说效果特别好，于是她又买了这种膏药带回去；爸妈盖的棉花被太旧了，她想着也该换一换，就带回去一床羽绒被；妈妈舍不得买的护肤品，她买了；还有水果、糖果、口罩、消毒水等……

于女士心思细腻，非常了解爸妈的需求，所买的东西总能送到他们的心坎上。“我妈当时就穿上新衣服，戴上新手镯，可高兴了。”

返回金华时，于女士照样满载而归。一大早，爸爸就从菜园

里拔了带泥的萝卜，还有青菜和大白菜等。“他恨不得把整个菜园都让我搬回来。”此外，于女士还带了自家出的菜油、粉皮、豆腐乳、干辣椒、辣椒粉等。妈妈嘴里“不值钱的东西”，却是于女士的最爱：“自家的东西，吃起来特别香。”

在于女士返程所带的东西当中，最特别的要数一壶山泉水。“我们村里的山泉水很有名气，水质很好。就连隔壁村、隔壁镇的人都会开车过来接水，白天总是排着长长的队伍。我家离得近，我爸就趁晚上没什么人的时候去接水，第二天给我们烧起来喝。”于女士的一双儿女也特别喜欢喝这山泉水，于是返程时，尽管后备厢已经很挤了，她依然往里塞了一大壶山泉水。

## 踏雪情

2月7日上午，杭州市区飘起鹅毛大雪。摄影作者随着纷飞的雪花，步出家门，目睹红梅傲雪，银装素裹，欣赏难得一见的西湖雪景，举起相机记录下新春里的第一场雪。

黄曙林 摄



美食里的年味

酒糟香里过春节  
慈溪龙山这味美食火了

■陈金莲

“腊鸡腊鸭腊白鲞，糟鸡糟鸭糟大肠。”这是在慈溪、余姚等地流传较广的一句“落地唱书”。每到过年，俗称“三糟”的糟鸡、糟肉和糟鱼，必有一味会出现在饭桌上。

近日，慈溪市龙山镇方家河头村“山里人糟鸡”工坊的员工们十分繁忙，选鸡、杀鸡、清洗、烹煮……用心做好腌制糟鸡前的每一道工序。

在方家河头，王立峰被村民们亲切地称为“糟鸡大王”。在当地，他和妻子除了经营“山里人糟鸡”，还承包了10多亩山

林，每年放养的龙山三黄鸡约1.6万只。“糟鸡味道好不好，选好食材是关键。”王立峰告诉笔者，他们做糟鸡选用的是七八个月大的放山鸡，“除了爪黄、毛黄、皮黄外，每只鸡的‘第五爪’特征明显，这只有生长半年以上的鸡才会有。”

每天早上，王立峰和妻子都会将鸡舍里的鸡放养至周边山林，让它们与大自然亲密接触。“除了我们投喂的优质玉米饲料，

这些鸡在山林‘散步’时，还会啄食虫子‘开小灶’。”王立峰妻子袁林苹说，由于运动量大，这些鸡不会囤积过多脂肪，用其腌制的糟鸡肉鲜皮薄，非常好吃。

据了解，“山里人糟鸡”工坊腌制糟鸡采用手工土法腌制。近段时间，工坊员工每天要从绍兴当地酒厂采购100多公斤上好黄酒糟。“我们先将鸡洗净后放入大铁锅，烧煮20分钟后捞起晾两个小时，然后拿出准备好的玻璃

罐，在罐底垫两块干酒糟，将鸡肉切块装入。”王立峰说，做糟鸡时，一层鸡肉、一层细盐、一层酒糟叠加腌制，“完工后再等两天，美味糟鸡便腌制完成。”

在密封的小环境里，糟香熏透罐内每一块鸡肉，鲜、香、咸合一，风味独特。“品质上乘的糟鸡皮滑、肉鲜，有嚼劲。”王立峰说，在慈溪龙山人的餐桌上，糟鸡是一道“压轴菜”。到方家河头游玩的市民，可以品尝一下这道特色美食。

## 建德洋溪畲村乌米饭飘香

■席静、周逸

“妈妈常说吃了乌米饭，一年都健健康康的。”近日一大早，杭州建德市洋溪街道团结村的党员雷国庆便上山采乌饭叶，这是制作传统乌米饭的重要原材料。“我从小就爱吃乌米饭，在外打工的时候就想念这个味道。儿时小伙伴们回来过节，我都亲手做乌米饭，欢迎他们回家。”雷国庆说。

村民对乌米饭的喜爱，不仅源于那清香扑鼻的味道和果腹

的快感，更有亲身体验捣乌饭的乐趣。拣去枝条和老叶，把乌饭叶清洗干净，再一点点叠加放进石臼里，用顶端套有石圈的木棍一下一下捣，直至乌饭叶完全捣烂出汁……体单力薄的捣不了几下便败下阵来，一旁的小伙伴便会接替上阵。

蒸乌米饭的过程更是一件值得期待的事。浸泡过乌饭叶的糯米在热力作用下散发出米香和乌饭叶的清香，香味随着

蒸汽在整个房屋弥漫开来。小伙伴们围在灶台旁，眼巴巴地盼着等着乌饭出锅。待柴火熄灭后还得静置一会儿，之后母亲会端上一大碗乌黑发亮，凝脂般迷人剔透又散发着清香的乌米饭。

此刻便是品尝的最佳时机，蘸着白砂糖吃热乎乎的乌米饭，一口便油润清香，糯软中带着弹牙的韧劲儿，乌树汁的清甜第一口就充斥整个口腔，仿佛一口便吃下了整年的盈然丰美。

这道美食悄悄触动舌尖的浅浅喜悦，一下子留在了人们的心灵深处，舌尖上回味传递的是那浓浓的乡愁。

近几年，洋溪街道积极探索“村企共建”党建联盟模式，成功打造了具有畲族风情的美丽乡村，走出了一条“团结一家亲，共富并肩行”的少数民族共富新路，成功吸引雷国庆等乡贤和优秀党员回乡创业，开发畲香茶、乌米饭等农旅产品。

## 这道菜端上桌，绍兴人的年味更浓了

■陈敏、章丹丹

“晚云间会发出闪光的爆竹，散发着幽微的火药香，家家赶做年菜，酒肉的味道溢满街巷。”这是鲁迅先生在《祝福》里描绘绍兴的过年气氛。

除夕那天，走在安昌古镇上，依然能看到鲁迅先生笔下的年味。做腊肠、晒鱼干、搡年糕、包粽子、贴春联、社戏……在绍兴这座有着两千五百年历史的古城，绍兴人用自己独有的方式迎接新年。

“过新年啊，当然得一家人乘着地铁去游西湖了。”去年6月，杭绍地铁开通，最快100公里的时速、2元起步6元封顶的

票价、9分钟一趟的密集班次，让杭绍同城日常化，也让不少绍兴人过年期间多了些去处。现在，绍兴地铁1号线还在不断“生长”：从柯桥一路延伸并横跨越城区的线路主线已经综合联调及试运行，预计在杭州亚运会前通车。

我在杭州工作7年了，从去年开始每天通勤往返杭绍两城，中河北路站上，前梅站下，40多分钟就能到家。杭绍地铁开通，对我来说，是家乡的记忆更近了：“每天都可以回家，吃到家人亲手做的霉干菜扣肉啦！”

“霉干菜扣肉”，是一道典型的绍兴名菜。《越中便览》记述：“霉干菜有芥菜干、油菜干、白菜

干之别。芥菜味鲜、油菜性平、白菜质嫩，用以烹鸭、烧肉别有风味，绍兴居民十九自制。”

“霉干菜扣肉”，也是我家过年的传统菜。小时候，它是过年餐桌上的一道主菜，只招待客人，节后有余，方能解馋。春节将至，年味渐浓，想起霉干菜扣肉，仿佛又能回到小时候。

做这个菜，需选用五花三层的猪肉，洗净煮熟，入锅油炸，再将其切成薄厚得当的片状。切好的五花肉码入宽口瓷碗中，铺上霉干菜，放进高压锅。约莫半小时，取出碗往准备好的碟子里一扣，热气腾腾的霉干菜扣肉就出炉了。

当然，要做出地道的绍兴风

味，还得加入一种独特的食材，使“鲜甜”的霉干菜散发出馥郁的香气，那就是淋上绍兴的特产黄酒。

绍兴黄酒，复合了大米和小麦的物质，时间越久远，香气越为浓烈。这独特的黄酒也为霉干菜扣肉打上了鲜明的味道标记。

在霉干菜扣肉这道菜里，没有主配菜之分，扣肉和霉干菜，同等重要。扣肉被霉干菜驯化，肥而不腻，入口即化，瘦肉处也不柴，咬一口，肉间纤维中还泛着丝丝缕缕的鲜甜呢。

“扣肉蒸好哉，端到饭桌上，小囡囡欢喜吃……”上桌的霉干菜扣肉是年夜饭上的抢手菜，它拥有焦糖一般的颜色，光是看

着就充满食欲，环绕四溢的香气钻入鼻腔，更是勾得人垂涎不已。

**绍兴霉干菜扣肉作法：**

**材料：**五花肉、霉干菜，辅料：

绍兴黄酒、绍兴红酱、酱油、白糖

**做法：**准备五花肉、焯水、煮

5分钟左右，去血水。五花肉焯完水，用冷水浸泡15分钟，擦干。

将五花肉放入锅中油炸，油

盖过五花肉，一到两分钟翻一

翻，直至颜色金黄。炸好的五花

肉放入冷水中浸泡15分钟左

右，皮就会起来。浸泡好的五花

肉上抹上绍兴红酱，切成片状。

2022年2月9日 周三 浙江工人日报

责任编辑：许瑞英 电话：81916093 E-mail：1133692@qq.com

闲情逸致

## 感受春天

■管淑平

熟悉的小路，路上的行人却很热闹，似乎都在为过年过节准备着、忙碌着。但这也并不影响我的节奏，因为，我的心情是轻松的。

钓鱼台边，柳絮飘飘，老树上又吐纳了几颗新芽，如鹅毛一般的浅浅的黄隐隐的绿在缕缕阳光下特别地引人注意。湖水清澈，虽然望不见鱼儿们游弋的身影，但是却可以望见那在湖水玩耍的小鸭子们。它们机灵得很，一会儿从这边钻入水中，一会儿又从那边冒出来，像一个个淘气的孩子，招摇着满满的快乐劲儿。

外面的风，很冷。兰草小小的身子在风中微微晃动着，带着几分矜持，几分含蓄。一摇一晃，仿佛是在和风儿对话，也在和春天对话。阳光在我的窗边舞蹈，它也在我的窗边舞蹈着。从楼下的草坪中也能隐约找到春天的影子。那花圃里的草儿便是最好的见证。它们怀着好奇心迫不及待地从泥土里钻了出来，探头探脑地打量着这个世界，但似乎又有一些不好意思，耷拉着脑袋，露出一层层嫩嫩的黄。春天就是这样，从一点点的嫩芽开始，涌动着一个个鲜活的生命力。

怀着期待的心情，我走下了楼，准备更近距离地感受春天的那缓缓到来的气息。长长的巷弄，悠悠的小镇，

春至万物生，美好也会一直延续，就让我们怀着一颗美好的心灵迎接美好的春天。

百姓故事

## 这位温州人的作品惊艳春晚

■如婷

大年初一，春晚零点后的一个节目，突然在朋友圈刷屏了。《忆江南》一出，仿佛在画中游览跨越600多年的传世名画，《富春山居图》竟以这样的打开方式呈现在春晚舞台。很多人看完惊叹：怎么一个“美”字了得，诗情画意，果然最是江南！

而这个节目中呈现的书法篆刻作品，是由我们温州人李砚创作的。

据了解，今年浙江选送央视春晚的节目“创意音舞诗画《忆江南》”，在舞台上把中国诗、书、画、印相结合，利用高科技数字技术再现了珍藏在博物馆中的国宝级名画《富春山居图》。

李砚在一天里赶刻了九方印，既要符合节目用简化字刻印的要求，又在创作中在楷书

中加了一点隶书的笔意，让几方印看上去略为高古，又具刀感，呈现出金石的自然美感。

“此次创作对我而言也是一次挑战。”李砚说，由于春晚节目具有大众性特点，书法和篆刻作品都需要用简化字创作，这就带来了一定的难度。

原来，传统篆刻艺术是以篆书入印，在创作时需要思考，如何让简化字印章能呈现出篆刻艺术的美感。最终，她选择用楷书融入隶书笔意来呈现，让字体更加入古，又用刀敲打边框使之残破，营造金石感，以更贴近篆刻艺术。同时，她还以魏晋小楷的风格掺入宋徽宗瘦金体的用笔来表现书法作品，体现宋代的韵趣。

善意提醒

@所有人

## 线上家政服务消费提示，请查收

本报讯 记者羊荣江报道春节期间，家政服务行业迎来新一轮高峰期。许多消费者为了提高效率，会选择在线购买家政服务。但是由于部分线上家政服务商家涉嫌虚假宣传，不按约定提供服务等原因，引发了不少消费纠纷。在此，省消保委提醒广大消费者，选择线上家政服务要注意这些事项：

不要轻信宣传。尤其是部分在搜索引擎平台发布家政维修服务广告的商家，为了提高浏览量，可能会在主页面显示“15分钟立即派人上门服务”“半小时上门”“距离您0.75km”等广告宣传用语，实际上商家并不一定能在约定的时间上门提供服务，位置信息也不一定真实，消费者对这类描述要提高警惕，不要轻信。

仔细核对资质。消费者可以在平台仔细核家政公司是否有营业执照等相关资质，关注其他消费者的评价，仔细甄别选择服务质量好、信誉度高、明码标价的家政公司。

谨慎支付定金。部分商家

在消费者拨打其在网络平台预留的电话后，会主动要求添加消费者的个人微信，并要求消费者支付定金才能安排家政师傅上门服务，然而后期却以各种理由不向消费者退还定金。消费者切记尽量通过正规平台交易，不要通过微信等社交平台支付定金。

保留相关凭证。一旦发生纠纷，消费者可以先和提供服务的家政公司协商解决，协商未果可以向平台反映，通过平台设置的协助维权、先行赔付等制度保障权益，也可向相关行政部门或消保委组织投诉。

同时，浙江省家庭服务业协会建议，省内消费者可以通过“浙里办”平台搜索“浙里好家政”选择相应的服务，在“浙里好家政”展示的家政服务和家政机构更有保障。

省消保委也提醒提供线上家政服务的平台经营者一定要注意：严格审核商家资质、明确推广内容限制规则、加大违规行为处置力度、注重消费者权益保障。