

不老骑士有颗少年心

带着梦想和勇气游历祖国河山

通讯员徐佩报道 近日,在衢州柯城区礼贤桥下的江滨公园里,章嘉玉和“中老年摩友骑行群”的其他摩友骑着轻便摩托车陆续到达。他们停好车,摘下头盔,露出一张张年迈却意气风发的脸。

前不久,摩友章嘉玉骑摩托车周游云贵川等地,用自己的行动完成了众人眼中“不可能完成的梦想”。

一群人的相聚

“中老年摩友骑行群”的摩友们经常骑着摩托车穿街过巷,翻山越岭,经过城市和村庄,或为寻找秀丽风景,或为一口乡野美食。

“我们浙闽赣三省都去过了。”77岁的许杨家依说,就在前几天,他们骑摩托车去了趟

江西婺源篁岭。上个月,他们一队12人骑着摩托车去了江

西上饶的望仙谷景区,途中又去了怀玉山,“骑过去花了4个多小时,来回450多公里,一天时间往返。”

类似的行程是“中老年摩友骑行群”的日常,而安排路线、组织人员的责任就落到了队长王水土身上。摩友王水土,退休前是工人,2014年,他曾骑着摩托车走川藏线,去了拉萨。“我退休后原本打算骑自行车去拉萨,体能训练了一段时间,发现自己体力跟不上,就买了一辆摩托车,最终圆了梦。”十多年的“骑士生涯”,王水土积累了不少经验,“我只是比较熟悉周边路线,带着大家出去玩玩,也不算正式的队

长。”王水土笑着说。在这支队伍中,年纪最大的是罗永刚。罗永刚1985年考出摩托车驾照,至今换了五六辆车,衢龙公路刚开通时,他就与朋友一起驰骋公路,感受速度与激情。如今他依旧喜欢骑行,只是把摩托车换成了轻便型的。“跟老朋友出来玩玩,比待在家里好多了。”罗永刚说,他和许多摩友都是几十年的好朋友,大家因为喜欢骑行聚在一起,“有爱好就心情好,身体也就好了。”

“老年人骑行,最重要的是安全,不求速度。我会要求大家把护具戴上,必须遵守交通规则,速度尽量放慢一些。我们遇到好的景色就停下来喝喝茶、聊聊天,悠悠闲闲的。”王水土说。

一个人的洒脱

除了王水土,“中老年摩友骑行群”的其他摩友也曾有独自一人骑行游历祖国河山的经历。

曾与罗永刚一起驰骋衢龙公路的章嘉玉,在今年10月7日至31日完成了5500多公里骑行。他一个人,一辆车,跨越了江西、湖北、重庆、四川、贵州、湖南、广西7地的30多个城市。

章嘉玉前几年在外地帮儿子做生意,今年9月,他回到衢州后买了一辆摩托车,经过十多天的磨合,就独自上路了。“这是我多年前就有的梦想,现在年纪越来越大了,再不出去走走就来不及了。”

“大部分时候是开心的,惊

险的时候也有。”回顾这段时间的行程,章嘉玉说,他曾在湖北施恩的山路上滑倒,摩托车把右腿压得动弹不得,在地上躺了十多分钟,幸亏有路过的好心车主将他扶起。“山路很陡,弯又急,最难走的地方只能开15迈左右。”

一路上,章嘉玉也碰到过许多摩友,但他们骑的都是重型机车,骑行速度太快,所以并没有同行。他一人晓行夜宿,以自己的速度掌控着前行的节奏。唯一不落下的就是每晚向家人和“中老年摩友骑行群”报个平安。

当被问起为什么喜欢骑摩托车出行,章嘉玉笑着说道:“做自己喜欢的事,兜兜风,看看风景,年纪大了开心就好。”

台州人的小吃江湖

■林慧萍

1

如果山东可以被称为“葱省”的话,那么台州就是当之无愧的“姜州”。都说“冬吃萝卜夏吃姜”,台州人,一年四季都在狂吃姜。

主食有姜汤面,甜点有姜汁核桃调蛋,菜有姜汁肚片,台州人胃不好的时候,吃一种姜炒米做的汤泡饭,据说可以养胃。更不用说,台州人离不开的各类海鲜,无论什么做法都要用姜去腥。

孔子说“不撤姜食”,顿顿离不开姜的台州人,可谓是孔子老人家的饮食知己啊。

2

如今在台州市区街头很多面馆、饭店都有姜汤面,据说原本是给产妇调理身体的。椒江土著同事说,她生娃后,月子期间每天都在吃姜汤面。

在台州三区,姜汤面也是看望产妇时,主人家招待客人的食物,说去某人家吃姜汤面,也有代指去看望产妇和婴儿的意思。所以说,姜汤面其实有那么点“药膳”的意思。联想到食饼筒的“军粮”出身,越来越感觉到台州美食的来路不凡了。

3

姜汤面一定要用台州的米面。虽然在面馆,老板会问你要米面还是麦面,选择有两个,但正确答案只有一个,就是:米面。姜汤面不应该有米面麦面的选项,只要问加不加煎蛋,加不加小白蛤蛤蜊就好了。

4

在台州,开姜汤面店也是一门不错的生意。

以前有个客户经理同事,讲他如何营销维护一个存款客户的故事,客户是开姜汤面店的,具体的营销细节没有引起同事们的兴趣,姜汤面店老板的存款额之大,让大家都“哇”地一声叫出来。

5

姜汁调蛋是硬核版的焦糖布丁,热、香、甜,既抚慰舌尖,又滋补肠胃,还能安顿心灵。

姜汁调蛋既适合和家人品尝,也适合推荐给朋友,它有酒味,增添几分江湖豪气,加大了红糖,又有温情柔肠。冬天的时候吃姜汁调蛋,有点“晚来天欲雪,能饮一杯无”的意思,非常温柔治愈。

6

有一天,正在安徽出差的朋友给我发来一张照片,合肥的街头,一家小店,招牌赫然写着四

个大字“台州嵌糕”。

我上班的杭州滨江,写字楼附近也开了一家嵌糕店。台州人有一种嵌糕情结。在外跑生意的台州人,有些会索性在当地城市开个嵌糕店;不想上班当社畜的年轻人,默默在心里想:总会有办法生活的——“大不了开了个嵌糕店”。

嵌糕,是台州人谋生的起点,起早贪黑,用一膀子力气捶打年糕,小本生意,只要肯吃苦,生活总能过下去;嵌糕,也是台州人发迹后“落叶归根”的那个根,山川湖海,四海八荒,天下那么多美味,还是想念那简朴外皮Q弹、内馅饱满的嵌糕啊。

7

很多年过去了,嵌糕的味道大体还是相似的。年年岁岁糕相似,岁岁年年馅不同。

现在吃嵌糕不再放那么多炒面了,毕竟碳水化合物,吃起来有点噎。嵌糕包泡虾是一种流行吃法,颇有点别的城市“烧饼夹烧卖”的神韵,除了包泡虾、卤肉,还有包肥肠、小肠卷、炸里脊、鸡柳、荷包蛋的。

8

泡虾是台州小孩心头的白月光。早年的泡虾很简陋,一团面糊裹着一丢丢肉末和葱花,大铁锅里,装着不知道炸了多久的黑乎乎的油,小小的一枚泡虾,从铲子到油锅,一路经受着小孩们目光的洗礼。摊主在铲子上摊平面糊,手指头戳一点肉末,那盆肉末经过无数次手指掠过,仿佛永远也不会少下去,再捏几颗葱花,把面糊翻折一下,包裹住肉末,然后把铲子上的馅儿面糊推入油锅,瞬间油锅沸腾起来。

虽然泡虾都差不多,但每个小孩都认得锅里翻腾着的属于自己的那一枚。

9

泡虾摊一般不固定,大多是跟着庙会、戏班子到处迁徙流动,没有人会认真看戏台上演的什么,但戏班子的锣鼓声,是记忆里最深刻的吃泡虾BGM。

除了专属BGM,泡虾还有专属的量词,台州人说泡虾不是“个”“只”“枚”,而是“关”。

10

这些年,泡虾里放的肉越来越多,也给它加上了更多名副其实的虾仁,还有加鱿鱼的。有段时间椒江陵园路的泡虾很红,那家的泡虾肉末用量很足,还可以加辣、加醋,辣是直接加到馅料上,醋则是出锅后咬一口后再倒进去,酸辣口味的泡虾确实更“板则”。有时候工作日下午同事们一起叫泡虾外卖,会引发一阵欢呼。

非遗鱼灯进校园

近日,长兴县一幼儿园开展“非遗鱼灯进校园”活动,让孩子们感受传统文化的深厚底蕴,推动非遗文化在校园“生根发芽”。

通讯员陈海伟 摄



破解“带娃难” 社区托育如何发力?

■新华社记者吴振东、吴晓颖、
郑天虹、郭敬丹

近日公布的《城市社区嵌入式服务设施建设方案》提出,社区嵌入式服务设施面向社区居民提供养老托育、社区助餐、家政便民等多种或多种服务。记者采访看到,近年来,一些城市率先探索便捷、优质、普惠的社区托育,有效缓解了部分双职工家庭育儿压力,受到广泛认可,但面对日益提升的需求,社区托育仍需完善配套、增量提质,打通服务群众的“最后一公里”。

社区“带娃”受家长追捧

早上8点半,吴女士带着两岁半的外孙女,来到离家步行只需10分钟的一家社区“宝宝屋”。隔着落地窗,她看到孩子在老师的陪伴下开心地玩耍,便转身忙自己的事去了。

就近就便,是社区托育的显著特点。这处位于上海市普陀区真如镇街道高陵集市二楼的“宝宝屋”,利用街道闲置场地打造,90平方米的空间分设益智、涂鸦、运动、“娃娃家”等区域,提供托位30个,每天根据预约人数以1:5的师生比配备照护力量。“离家近、环境好,外孙女很喜欢来这里,我们也有了一小段舒缓身心的时光。”吴女士说。

价格是家长关心的重要问题。四川省成都市成华区双桥子街道新鸿社区婴幼儿成长中

心是成都市率先开办的社区托育机构之一,由街道对新鸿社区党群服务中心进行硬件改造,引入运营方后开放,共提供60个托位,实行普惠定价,满足社区内及周边群众的托育需求。记者看到,机构拥有相对独立的空间,环境布置得充满童趣。下午5时,孩子们在老师的照料下吃饭,当日晚饭是腐竹鸡丁盖浇饭、虾皮紫菜汤。

“我们为3岁以下幼儿提供全日制、半日制、临时的托育服务,配备了保育员、保健医生等13名工作人员。”新鸿社区婴幼儿成长中心负责人胡玉杰说,全日托托育费为每月2900元,低于市场托育机构的收费标准。

边“寄娃”,边学习,是很多新手父母的现实需求,因此也成为社区托育服务的内容。记者走进广东省广州市黄埔区文冲街“向日葵亲子小屋”看到,这里不仅提供婴幼儿临时托、亲子互动、玩具漂流等服务,营造出睦邻、安心的托育环境,还通过举办家长课堂、进行入户指导等方式,不断把科学养育理念和服务送到年轻父母身边。

新招实招破解“送不起”“找不到”

国家卫生健康委数据显示,我国3岁以下婴幼儿人数超过3200万,其中1/3有比较强烈的托育服务需求。然而,家长送托需求高与实际送托率

低的矛盾长期存在,资源分布散、营利性机构收费高是主要原因。社区托育如何满足更多家庭“托得起”“托得到”的期待,各地进行了有益探索。

社区入股,降低运营成本。不同于传统的公建民营托育项目,成都新鸿社区婴幼儿成长中心以新鸿社区居委会与运营方共同成立社会企业的方式落地,居委会持股占比40%,使办园成本显著降低。

“中心除享受普惠托育优惠政策外,还能享受成都市针对社会企业的相关优惠,目前已实现低利润营收。”胡玉杰说,这一模式还实现了机构与社区共建共赢,有了社区的参与与监管,家长对机构更加信任。

在确保普惠性上,一些省份要求社区托育机构每年为有需求的家庭提供一定次数的免费照护服务,超过次数的部分按照非营利原则,统筹考虑政府投入、运营成本、居民承受能力等因素,科学合理确定收费标准,通过服务协议予以明确。

科学布点,挤出办园空间。记者在上海市静安区江宁路街道看到,通过盘活社区内公共服务设施资源,街道已建成开放5家“宝宝屋”,分别位于社区综合为老服务中心、党群服务中心、南阳实验幼儿园、吴江幼儿园和蒋家巷社区,均在居民15分钟步行可及的范围内。

上海明确,各街镇应按

照辖区3岁以下幼儿数量的15%进行托额配置,到“十四五”末,全市“宝宝屋”街镇覆盖率将达到85%(其中中心城区100%)。

校社共育,提升师资水平。

托育服务需求的增长呼唤更多高素质的师资。近年来,多地积极推动托育专业人才培养。广东省14所本科院校共有20个托育专业入选国家一流本科专业建设“双万计划”;广州市指导市、区属中职学校开设婴幼儿托育相关专业,每年培养近2000名专业照护人员,全市共91家民办托育机构开展保育师和育婴员职业技能培训。在上海等城市,符合条件的托育机构从业人员可参加保育师、育婴员职业技能等级认定,按规定取得相应等级证书的,可申请职业资格提升补贴。

社区托育仍需增量提质

受访者指出,随着婴幼儿照护服务被纳入经济社会发展规划,政策法规和标准规范体系逐步建立,我国构建普惠多元托育服务体系有了良好基础。但就刚刚起步的社区托育而言,供需不匹配、配套不到位等问题仍然存在,需推动政府、家庭、社会和市场多方协调、合力推进。

破解托育点开办难。胡玉杰表示,由于社区场地大多有产权、土地属性等问题,筹办社区托育点难在证照办理,应明确认确社区用房开办托育机构的相

关管理规定。广州市政协委员胡桂芬也建议,统筹整合城市现有公共服务设施资源,以共享利用或改扩建形式扩充普惠性托育服务总量,在此过程中,可建立有效的公共空间和设施资源的处置转化机制。

合理分担托育成本。受访者表示,政府可通过发放普惠托育消费补贴券等方式,减轻家庭育儿负担,让更多家庭获得入托支持;对社区托育运营者来说,给予一次性开办费补贴、发放综合奖补支持日常运营、推出相关税费优惠等,均是帮助其降成本的有效方式。

促进“托得到”向“托得好”发展。在方便可及、价格实惠的“托”之外,家长们还希望获得专业科学、质量可靠的“育”。上海普陀区真教中心主任奚岚表示,托育机构应将保障儿童身心健康和安全放在首位,建立健全安全管理和服务责任制度,定期开展相关培训、检查和演练,切实守牢安全底线。在此基础上,应从制定实施婴幼儿托育期间生活和游戏规范、加强托育机构服务质量监测评价、开展教养医结合联合教研等方面入手,促进社区托育质量稳步提升。

上海开放大学副校长王伯军建议,通过供给充足的培训实践机会、搭建完整的人才培养体系、完善职业晋升机制等,持续提升托育从业者综合素养,为社区托育增量提质奠定坚实的人才支撑。

饺饼筒: 吃出人间烟火气

通讯员陈伟华 记者潘仙德

报道 天台饺饼筒是一种以小麦粉为原料做成的面皮,包裹着各种配料并煎制而成的美食。它的皮薄如纸,制作工艺精湛,需要一定的技巧和经验。在台州,人们常常将天台饺饼筒作为早餐、夜宵等,它那鲜美的口感和独特的风味让人回味无穷。

饺饼筒的面皮,类似于杭州人的春卷,只是大很多。香脆的饺饼筒配合一碗稀的白粥,或来一杯自家酿的米酒,那绝对是让人久久回味的美食。天台饺饼筒的魅力不仅仅在于其薄皮鲜美的美味,更在于其制作过程中乐趣和技巧。面皮糊的黏稠度要适中,过稠会导致皮厚,过稀则会使饼皮破裂。而馅料的搭配也是一门学问,总之,因人的喜欢而定,不同的配料可以带

来不同的口感体验。

台州各地都有薄饼卷菜肴这样的吃法,叫法有所不同,食饼筒、麦饼筒、米筒、麦焦、济公饼、锡饼,不一而足。天台饺饼筒与食饼筒相比,外形上偏细长一些。老话说“靠山吃山,靠水吃水”,天台地处山区,天台人做饺饼筒时,用海鲜做馅料的几乎看不到。而在沿海的温岭、玉环和椒江等地,用海鲜的却很多。从腊月廿八开始,天台家家户户就开始忙着做饺饼筒了,而且会一次性做很多。对天台人而言,大街小巷随处可见平民亲民的饺饼筒,不仅是一道传统小吃,还是一种家乡的味道、儿时的回忆,承载着至繁至简的烟火气息,镌刻着独特的文化印记。