



在无声世界里“剪”出有爱人生



■陈晶晶

每周二是贺伟峰给自己定的休息日,也是他的公益日。

贺伟峰是一位听障理发师,理发店开在台州玉环市大麦屿街道河畔花苑,在每周二上午,他都会闭店前往大麦屿各个村居,为老人们免费理发。

今年47岁的贺伟峰,敦厚质朴,留着一头干练的短发,很有“Tony老师”的特质。

和很多人一样,他的成长过程中充满了来自他人的否定,并因听力障碍承受了更多压力。“小时候升不了学,好笨好笨呐。”贺伟峰的妈妈至今说起他还是称他为“笨小孩”。

1977年11月,贺伟峰出生在大麦屿街道古顺村,那时候的疾病筛查和医疗技术不像现在这么完善,一次意外影响了他的听力。妈妈一开始并不知道儿子的听力不佳,只当贺伟峰笨。



殊不知,这个世界里的音符飞到

他耳中全化作一片嗡嗡声。由于没有得到正确的支持和引导,他至今也识字不多,只会说几句简单的方言,连普通话都不会。

16岁那年,不善表达的贺伟峰突然主动提出要学理发。家人觉得这是一门可以糊口的手艺,就同意了。

“他想法不多,想到就会去做。”问及学理发的初衷,贺伟峰的妻子跟他沟通后向笔者解释道。

说干就干,16岁的贺伟峰默默背起行囊闯世界。“去过很多地方。”贺妈妈回想当年,说家里没有给他很多支持,只是任由他

在外生活,确保平安就行。但她不知道的是,由于听力障碍,贺伟峰的学徒生涯并不顺利。

一切的困难都没能让贺伟峰向命运低头,而是选择了用坚持去对抗命运的不公。

一把剪刀,成了贺伟峰开启新生活的钥匙。从初握剪刀的那一刻起,他便投入了全部的热情与专注。听不到外界的声音,他就用眼睛去观察、用双手去感受。每一次的修剪,都是他与命运的一次较量。他付出了比常人更多的努力去学习理发技艺。无数个日夜,他独自反复练习,不断琢磨每一个动作、每一个角度。凭借着顽强的毅力和不懈的努力,他逐渐上手,实现了自我价值。

现在,理发成了他展示自我的舞台。在这个无声的舞台上,他将“斗篷”迅速展开,披在客人身上,调整椅子的高度,推、剪、打薄、梳顺切换自如,熟练地完成一系列操作,很快就能剪出一个合适的发型。

这份专注于手部动作的工作让贺伟峰觉得舒服,而他的沉默也让客人觉得松弛,随着店里的生意越来越好,他逐步将店开到了街道里更繁华的地段。但他一直没有忘记,当初学艺归来时解决了村里老人的困境。

“他一开始是在本村开店的,休息的时候看到本村老人手脚不便,就帮老人理理发。后来他决定继续做好事,事前也和我们表明过,他决定的事情就会去做。”十年光阴,贺妈妈也从他的坚持中看到了他的光彩,“他很

喜欢理发,也很喜欢帮别人,无论老人、小孩,他都会帮忙理发。”

贺伟峰的义剪之路源于感恩。从小到大,村里人都非常照顾他。为了报答关爱过他的人,他决定用自己的手艺为老人免费理发。“我想从自己力所能及的事做起,用手艺报答社会。”这是他的心声。

近十年来,他的足迹遍布大麦屿街道各村(社区),许多困难老人在他的帮助下,感受到了温暖。现在,在指定的日子里,需要理发的老人总会早早等候贺伟峰的到来。

“他做得很好,经常来为我们服务。”今年79岁的徐明财提起贺伟峰,就是一顿夸。

老人纷纷称赞这个他们看着长大的村里娃。“他没来,我就找到他店里去理发。他来了,更方便。”有位老人说。

截至目前,接受过他免费理发服务的老人累计6000人次。同时,他还为家庭困难的年轻人、下岗工人和聋哑人免费教授理发技能,让他们有一技之长可以谋生。

一把剪刀,30余载光阴,他用自己的手艺,为老人们解决烦恼,也为社会贡献着自己的绵薄之力,在无声世界里“剪”出有爱人生。

生活记忆

“支付”中的时代印记

■黄娟

孩子们突然拿出了一些贝壳,有的是吃的蛤蜊壳,有些是玩沙子时挖出来的,两个人嘻嘻哈哈用贝壳玩过家家游戏:一个铅笔盒5贝币,一本书10贝币,一个玩具20贝币……兄弟俩玩得亦乐乎。他们物物交换的过程中,仿佛时间来到了原始社会的市场上,热闹的摊位前,老百姓正在使用贝壳进行商品购买。

虽然我不曾使用过像贝壳这样的以物换物的购买方式,但在学习历史的过程中,对于“以物换物”“打结记账”“贝币、铜币、银票”等支付方式还是有所了解。由于物品的有限性,支付也是复杂且具有各种不可抗力。随着时代的变迁,现在支付已变得不可想象的便捷,电子支付方式占据了我们生活的大部分,出门不再携带大量现金,扫码、人脸识别等新型方式我们的生活打开了全新的模式。孩子们对现金的概念也逐渐模糊,“扫一扫”已经变成了他们付钱的口头禅,更有甚者,过年的压岁钱已转变为收款码一扫秒到账。

回忆自己小时候,能够拥有一个储蓄罐是我最大的梦想。我的第一个储蓄罐是生日时姐姐送的黄色小蜜蜂陶瓷罐。储蓄罐里是各种一毛、五毛、一元的硬币或者少数一些五元、十元的纸币,每次我都把零花钱攒下来,等过一个月、半年,打开储蓄罐盖子的那一刻,总是期待自己这次攒了一笔巨款。一摞硬币,一沓纸币,数一数,能凑个五十、一百的,这其中的喜悦不言而喻。带上几块钱去小店里逛逛,买一包五毛钱的咪咪虾条,运气好还能在里面抽到一毛硬币,仿佛白吃了一包零食似的兴奋。

而我最乐意的就是帮忙跑腿。每次爸爸妈妈能让我帮忙买包盐、买瓶酱油啥的,我从不拒绝。因为店家找回来的几块几毛又能成为我的囊中之物,继续丰盈我的储蓄罐。但是有时却又那么不幸,欢欢喜喜地出门,跑着跑着钱丢了也不知道,到了店里一摸口袋,“哎呀”为时已晚。等在原路返回想要找回自己的钱时,却早就不翼

而飞了。那样回家不仅没有好果子吃,连带着自己的发财梦也同时破灭了。

再后来上了大学,学费的支付方式也不再局限于现金,只要将钱存进学校指定的银行卡中,在学校POS机刷卡输入金额、密码即可。不用随身携七八千的百元大钞,避免了被小偷盯上的风险。和我小时候缴纳学费相比,方便得很:小时候,我总是时刻担心上学路上丢了钱,经常摸摸口袋才放心;老师也怕收到假钞,总会让我们用铅笔在纸币上轻轻写上学号,等验钞机查验再擦去买才行。拿卡缴费就轻松许多了,不过略有不便的是取现一定要带着卡,找到对应银行的ATM机,一次取个三五百,过一周再取。大钱刷卡,小钱付现,钱包、卡包成为了当时的流行。各种长夹、对折钱包、零钱包……大大小小我也有好多。

而现在,随着智能手机的普及,支付宝、微信、云闪付等APP的出现,电子支付方式逐渐在我们的生活中起主导作用。只要带上手机,去哪里都不怕,缺什么买什么,不用害怕丢三落四。甚至于购房、购车等需支付大额钱款时,手机转账也可完成,再也不用银行排队取大额现金再去购物,这种支付方式已越来越便捷。去一趟超市,如果连手机也忘记了,人脸识别亦可完成支付,第一次使用时好奇、新鲜,惊叹技术的发展之余不得不承认社会的发展给我们带来的便利。

为了满足大众的支付方式,甚至有一些卖菜的阿公阿婆也会贴心地准备好收款码,轻轻一扫缓解了我们的买菜时没有现金又省去了找钱的麻烦,对老人家来说,也可避免假钞的收入。“叮,支付宝收款×元。”这金钱到账的清脆声音代替了给钱、找钱的过程。这支付方式的发展历程,改变了我们的生活方式,这条跨越了千年的文明之路,烙刻着时代进步的印记,指引着未来前进的方向。

前不久,儿子从书法班获得了一个蓝色小熊存钱罐,他正在一元一元地攒钱,带上现金逛一逛超市,未尝不是一件好事。

光影相伴 共享华章

第二十六届全国影片推介会
在横店开幕

本报讯 通讯员吴昊报道 10月27日至31日,中国(横店)国际影片交易会暨第二十六届全国影片推介会在横店举行。

今年推介会,依然延续往年的出彩水平。万达、中影、横店等全国49家院线,超70家影投公司及各发行方、制片方代表共800多名电影人参会。中影、华夏、博纳等公司带来百余部新片,包含动作、悬疑、犯罪等各类题材,更加多元化的影片选择,也为接下来的贺岁档、春节档以及明年的电影市场再添一把火。

开幕式上,中国工商银行发布与影视行业相关的金融产品,为电影全产业链注入全新的金融力量,助力电影市场焕发新活力。另外,业内专家学者进行了精彩的主题分享,从对电影市场的深刻洞察,到对影院供片差

异化的积极探索,再到对影票结算的实验分享,分享的内容广泛而深入,涵盖了电影行业上中下游的诸多方面,为电影行业未来的发展提供了多元化的思路 and 方向。

全国影片推介会一直以来是电影行业的盛会,是中国电影行业沟通交流的重要平台,各大公司的重磅力作在此密集曝光。自2020年以来,在横店举办的全国院线影片推介会,逐渐成长为业内公认的“风向标”。这里见证了无数“爆款”诞生奇迹,孕育出了浓厚的艺术氛围与蓬勃的发展势头。

从“展示”到“推介”,再到“交易”,本次活动犹如一座浓缩版的电影产业乐园,为所有参与者提供了一个不出会场即可完成创意碰撞、资源对接、市场拓展的理想空间。

年轻人对花的喜爱

根本“兰”不住



■吴越悦

春兰、寒兰、建兰、墨兰……最近,正是各种兰花的盛花期。近日,笔者走访花卉市场发现,近几年兰花的品种越来越多,兰花爱好者也越来越年轻化。

兰花品种越来越多

在金华花木之窗的一家兰花专卖店里,笔者看到数千盆或端庄隽秀、或淡雅高洁的兰花在吐露芬芳。店主李真敏是兰溪人,在父母的熏陶下,从小就喜欢兰花。“小时候,我家有一个很大的平台,父母在上面种满了兰花。”李真敏说,那时的兰花主要以国兰为主,植株比较小,长得雅致,开花比较香。

近几年,兰花的品种越来越多,以杂交兰为主,光是在他们店里,现在就有近百个兰花品种。且这些兰花各有特色,比如巧克力花茎很高,开出的花很香,放一株在家里,就能香气萦绕;九仙荷是迷你兰花,每次只开一朵花,因为小而雅,一般会放在茶室里;

卡特兰的花朵开出来比较大,也很艳丽。

“还有兜兰,是近几年的爆款。”李真敏说,兜兰又称拖鞋兰,顾名思义长得有点像拖鞋。最特别的是,花朵下面的两片花瓣合二为一,形成了一个口袋,有点像猪笼草。兜兰的花期很长,一般可以开4个月,是近几年销量最好的几种兰花之一。

在该市场上走访发现,比较受欢迎的,还有黄金小神童、金凤凰、宋梅、大团圆等品种,这些兰花的价格一株在100元左右。兰花的花期不同,这里的花卉经营户一般从每年的8月底就会开始卖建兰,建兰的花期很短,只有10天左右,不过优势是开花次数较多。到了10月份,很多兰花品种都到了盛花期。这段时间,是兰花开花最集中的时候,销售渐旺。

兰花消费者越来越年轻

当天,有不少消费者前来拍照、询价,这其中不乏年轻人的身影。一些经营户说,以前喜欢兰花的大多是老年人,现在兰花的

食 / 在 / 浙 / 江

这瓶醋能留住家的味道

■周页文、张旭东

嘉兴平湖人嗜酸,吃啥都喜欢来点醋。在平湖人眼里,仿佛这醋可以蘸遍整个“宇宙”。

对醋的迷恋,平湖人显得很专一。调料区里其他的调味品五花八门各有所爱,但醋的选择却高度统一,必定得是老鼎丰的“群欢”牌玫瑰米醋。

玫瑰米醋,因色泽艳丽似玫瑰而得名,是中国四大名醋之一,也是江南一带特有的气候条件才能酿造出的风味。抓住天时地利的平湖人,用心感受自然的馈赠,将酿醋这件事做到了极致。

1847年,老鼎丰的前身平湖老徐鼎丰官酱园创立之初,就开始酿造玫瑰米醋。时至今日,酿醋师傅仍沿用古法制作工艺,用时间换取记忆中最熟悉的老味道。

在老鼎丰副总经理姜广毅看来,决定玫瑰米醋风味的关键工序,被称为“发花”。简单来说,“发花”就是长菌丝的过程,大约需要2~3个月。

精选本地优质大米浸入水中,洗净、煮熟并入缸后,控制合适的温度与湿度,静待大米与空气充分接触进行发酵,长出红曲霉菌、黑曲霉菌等多种颜色的菌花。这些有益菌落,赋予了玫瑰米醋特有的色、香、味。

“发花”完成后,还要经过醋酸发酵、陈化储存、消毒灭菌灌装等多道工序。完成所有工序,需要历时一年之久,才能获得鲜色透亮、口感柔和的成品米醋。

和快速的现代化制醋工艺相比,传统工艺显得有点费时费力,但当我们尝到那一口不可替代的醋,就会明白,所有的坚守和等待都是值得的。

平湖人爱的老鼎丰玫瑰米醋,醋味淡淡的,酸得不刺激,还略带鲜甜味。和大多数食材搭配在一起,非但不会“抢戏”,反而更能提鲜、增香。

虽然玫瑰米醋常常是平湖人饭桌上的“配角”,但它的存在,不容忽视。尤其是

早上那一顿,汤锅沸腾的馄饨店里、冒着热气的烧卖蒸笼旁……都需要一瓶玫瑰米醋来坐镇。

点上一碗薄皮小馄饨,开吃前必是要找一找醋瓶子的。往热乎乎的馄饨汤里,滴两滴玫瑰米醋,颜色浓郁的醋很快溶入清汤里消失不见,而小馄饨的鲜美在这一刻尽数被激发。

爱吃鲜肉烧卖的平湖食客,往往烧卖还没蒸熟上桌,就先把醋碟子摆好,再倒上满满一碟玫瑰米醋,只有如此才能坐下来安心等待主角的出现。

当一笼烧卖端上来,夹起一只放进醋碟里转上一圈,再送进嘴里,玫瑰米醋的鲜酸与劲道的面皮、多汁的肉馅碰撞,真让人“鲜掉了眉毛”。

到了厨房灶台边,玫瑰米醋总是与糖影形不离。比如,大人小孩都爱吃的糖醋排骨。土猪的肋排切块挂上面糊,进油锅炸至金黄酥脆,用糖、醋和酱油熬出浓稠的糖醋汁,均匀地裹住每一块排骨,便能得到一盆让人停不下筷子的下饭菜。

烹饪时使用平湖本地产的老鼎丰玫瑰米醋、酱油,与糖结合,形成独一无二的酸甜口感,让普普通通的一道糖醋排骨成了在外游子心心念念的“家乡限定菜”。

一年的“重头戏”年夜饭,也是玫瑰米醋的“秀场”。每年的凉拌菜“固定选手”——凉拌海蜇、凉拌黄瓜里,少不了这一味微酸。用玫瑰米醋和白醋、香油等佐料,拌匀食材,开胃爽口又解腻,往往成为这顿大餐中最先光盘的菜肴。

从前在家的時候,没觉得这瓶醋有什么特别的地方。去了外地之后才发现,原本习以为常的酸,竟是那么难觅踪迹,于是,去各大超市“碰运气”,上购物网站搜寻,或是趁着回平湖时,在私家车里装上一整箱老鼎丰玫瑰米醋带走。在外打拼的平湖人,总要想方设法多买几瓶家乡产的玫瑰米醋。因为他们知道,买到了玫瑰米醋,就是留住了家的味道。