



等女儿回家

●潘政军

年前滨江区发生聚集性感染,疫情防控形势一下又紧张起来,我的心咯噔一下,掉到了冰点。不止为疫情忧,更为女儿担忧。

我女儿干的活正是屏门乡政府的卫健工作,而防疫是工作的重中之重。平时周末放假回家流调电话不断,时常在睡梦中被电话催醒。流调电话是全县范围由公安局统一分配到各个乡镇的,只要外地疫区有人进入淳安县境内就要电话询问。全国各地一有风吹草动,任务就噌噌地涨,何况这一回发生在杭州,半夜无休是笃定的事。这个在家像一只小猫一样窝在沙发上的小小女儿,衣来伸手饭来张口的,怎么放出去工作居然能抗压扛鼎,很是出乎我的意料。

年关将近,我们一直问女儿哪

天回家过年,回答是:乡里一直没有确定的安排。我心想,女儿是刚考事业编进去的新人,国庆和元旦都安排了值班,大年三十应该能回吧?于情于理也应该轮休了。确实有一天女儿回消息说,基本安排好了,大年三十回。这消息把我们俩老高兴的,立马紧锣密鼓地置办年货,张罗年夜饭,这样是女儿爱吃的,那样是女儿爱吃的。可是过不了两天,新消息来了,屏门乡某村葬礼上发现一个密接者,此人的活动范围比较大,晴天一声霹雳啊!作为业务线上的主要负责人,自然是走不开了。

事情比想象的更严重,有人被送去隔离了,而杭州等外地回乡过年的人还在不断到来。听到女儿说大年三十不回来了,我的泪水止

不住地在眼眶里转。但除了叹气,我一点都帮不上忙。女儿比我坚强,还安慰我们,说乡里很多人值班,年夜饭也准备的,最爱吃的螃蟹也有。

女儿都有高姿态,不抱怨不喊苦,一门心思把事情做好,作为父亲也不能拖后腿啊。我也去社区当了防疫志愿者,在自家小区千岛湖镇南山一路口轮岗执勤。天气冷,车辆多,几个小时站下来腰腿有点酸酸的,车少时三个人轮流休息一下,在临时棚里烤烤火。

吃年夜饭时,居然接到了乡领导的电话,电话里夸我女儿“工作是好样的”,并对我们“舍小家为大家”的贡献表示赞赏,希望我们对女儿的“忠孝不能两全”要理解。我们当然理解,但理解支持归理解

支持,心中还是有万般的不舍。

年夜饭是抢红包和亲友互相问候时间。“苗苗什么时候回来?”自女儿的外婆至表兄弟,轮番轰炸一样问一遍,没回家过年的事实再次被铁板钉钉地敲实一回。其实女儿的舅妈和表哥也当了志愿者,表哥轮的是夜班,在村头的窝棚里,在寒冷和寂寞中挨过了一夜。特殊时期,有多少双不眠的眼睛在守护着大家的安宁和健康啊。

初一电话询问,昨晚是否安稳?女儿平静地说,年夜饭后有二十多个电话要打,还有系统要操作,忙完将近两点……过了夜半,村里的鞭炮不停地响,万家团圆的时候,我家在两地守候。我们在守候着女儿,女儿在守候着大家。盼女儿早日回家,我们等得有点急了。

我们在风雪中 抗疫的意义

●达达

◎红马夹

在这个阴冷的冬季
奥密克绒病毒继续肆虐
雨、冻雨、雨夹雪相继来袭
防疫、抗疫形势吃紧
而壬寅老虎出山
又一个绕不过去的农历年
在我们眼前演绎着一幅幅灰色画卷
唯一的亮点是红马夹
志愿者们组成了一道红马夹防线
像太阳撕开厚厚的云层
元宇宙里总会葆有诸多暖意

◎蹲守

在路口临时搭起的防疫篷里
志愿者日夜蹲守防范
甚至把年夜饭也移到临时防疫篷
若干年后我们回忆起这个壬寅年春节
他们把青春热血点点滴滴洒在防疫抗疫
路上

◎盘查

我们去某小区拜年作客
得接受盘查
我们回家
照样须接受盘查

盘查别人的人
回家时也要接受他人的盘查
疫情时代
无人能赦免

我就是那个盘查人
我就是那个被盘查人
我拥有双重身份:
一个志愿者,一个生活者

◎又是雨夹雪

本以为就是个阴天了
在开太阳成为一种奢望的日子
阴天总比雨天更让人接受
可就是事与愿违
当你想着阴天好的时候
雨夹雪又来了
像一波未平一波又起的疫情
我们躲无可躲
我们在雨夹雪中抗疫



传承

叶永生 摄

过元宵

●王丰

元宵节是热闹的,回忆幼时,过元宵是一件令人盼望和心跳的事。

此时大年三十、正月初一鞭炮齐鸣的场景已悄然褪去,家里的伙食亦渐渐淡薄起来,包子、米粉粿、苞芦糊和番薯粥,汤瓶里的猪肉开始用油豆腐、腌菜管代替了,过年的味道正接近尾声。但到正月十五元宵节这一天,家家户户又做起包子、米粉粿,撩起白米饭,猪肉少是少了,也炖些起来……夜里鞭炮齐鸣,又拽回了浓烈的年味,其热闹不逊色于年三十和正月初一,在这短暂的一天里,又享受到了过年

的欢乐和放纵,吃过元宵一桌团圆饭,第二天各奔东西,求学、打工、下田、上山,这个年就算过好了。

曾读到一本书,书中说:西汉以来,元宵有张灯观赏的风俗,所以又称灯节。俗传此日之夕,诸星下凡,因此各家燃灯为祭,灯数有49盏的,有108盏的。元宵节以“放灯”为主的节日娱乐习俗,明清进入极盛,而且在北京形成了“灯”与“市”结合的元宵“灯市”。《帝京景物略》所记,届时“民间向夕而灯张”,又有“燃放烟火”,更有鼓吹、杂耍和弦索表演,以致“烟罩尘笼,月不得明,露不得下”,热闹至极。

现在过元宵都会煮汤圆,一家人高高兴兴吃了,寓意团团圆圆。汤圆的历史由来已久,《严州府志》曰:“和圆荐先,更相贺食。”清代美食家袁枚有“汤圆”两法,一是“萝卜汤圆”:“萝卜刨丝滚熟,去臭气,微干,加葱、酱拌之,放粉团中作馅,再用麻油灼之。汤滚亦可。”用萝卜丝做馅的汤圆我至今未曾吃着,袁枚会写也会吃。第二种“水粉汤圆”,其做法是:“用水粉和作汤圆,滑腻异常,中用松仁、核桃、猪油、糖作馅,或嫩肉去筋丝捶烂,加葱末、秋油(酱油)作馅亦可。”袁枚还告诉我们作水粉法:“以糯米浸水中一日夜,带水磨之,用布盛

接,布下加灰,以去其渣,取细粉晒干用。”

清楚地记得,我十三岁时才第一次吃到汤圆。那年农历十二月二十八,在宁波搞水库建设的大姑父回家过年,捎来了一包汤圆,并催着祖母赶快煮起来吃,不然要坏掉的。汤圆煮熟,我分到了两个,满满一碗汤水,两个汤圆在其中漂荡,宛若两个小乒乓球在湖中漂浮,捞上一个放进嘴里,轻轻一咬,满嘴芝麻香,又糯又软又甜,顿时惊讶,世上还有如此美妙的吃食!

如今,每到元宵吃汤圆,我还专挑那芝麻馅的,开口咬着,就怀念起作了古的姑父来。

