

让游子过年回家的路更暖心顺心

王国荣

防护服、采样设备、医疗废弃物箱
1月28日一早,上望街道社区卫生服
务中心副主任林正丰检查完核酸检测
设备,与4名同事组成采样分队,一同前往瑞
安电镀工业园区,为那里的返乡人员提供
核酸检测(详见本报2月1日头版报道)。

过年回家,吃一顿团圆饭,是国人千百
年的习俗,尤其是千千万万背井离乡外出
务工人员的心情,是乡愁、亲情的召唤。尽管疫
情防控大背景下,全国多地倡导就地过年,
但是也要看实际情况,从实际出发,毕竟我国
绝大部分地区属低风险,中高风险属极少数
地区。仅从今年的全国春运客流量预计看,
虽然全国铁路车票预售较往年同期下降近
六成,预计客流将下降至2.96亿人次,但仍比疫
情暴发时的2020年春运增长40.6%。

正因如此,市卫生健康局及早部署,全
面启用由全市乡镇、社区卫生机构组成的采
样储备队伍共700余人,实行进企采样、设
点采样相结合的方式,同时利用信息化手
段,进一步推动预约登记、第三方配送、结
果查询等核酸检测流程信息化、便捷化、人
性化。截至1月28日,我市26家基层采样队
伍入企采样4.6万份,有效缓解市级医院检测

压力,化解大量返乡人员集中检测带来的防
疫风险,也保证返乡员工走得暖心顺心。

核酸检测送上门,从一个侧面反映了地
方政府与部门对返乡人员的人文关怀温暖
情意。然而,相比有的地方,却不是上门温
暖送,而是“穷凶极恶”送上门。如日前从温
州返回鸡西过年的任福荣,带着核酸检测阴
性结果回家后,竟然遭遇封条封门,被
封在家里严禁外出。对此粗暴做法,鸡西市鸡
冠区幸福里社区说这是当地政策。如此怒
发冲冠的地方,幸福里的“幸福”在哪里?
当地不知道浙江温州无疫情吗?不认可任
福荣带去的核酸检测阴性结果吗?对此,新
华社批这种“层层加码”是当前疫情防控工
作中的一个较为突出问题,体现的是“唯己
不唯民、唯官不唯事”的懒政思想,脱离了
实际,消耗了政府公信力。这样的懒政不仅
鸡西有,鸡东、鸡北的其他地方也有,集中
反映了一些地方官僚主义作风还严重,以为
“层层加码”就是“严控”,就能保住自己的
乌纱帽。于是,可以低风险地区之间自由通
行的核酸证明,到了某省不予承认,需入
住指定酒店再检测一次,到了市里又变成了全
家人居家隔离14+7,测两次核酸,到了县里

就变成了一概别回来,刁难群众,浪费
资源,走入思维怪圈,势必“外防”“内防”两
头落空。

像鸡西这种封门做法,说它懒政还算是
轻的,按法治标准要求,其实已经涉嫌违法,
严重侵犯了公民人身权利。所幸,1月31日
国务院联防联控机制对北京市以外的省份
明确提出“六不准”(不得随意禁止外地群众
返乡过年,不对返乡人员实施集中隔离、居
家隔离措施,不对低风险地区跨省流动到城
市的非重点人群进行核酸检测,不对省域内
低风险地区返乡的非重点人群查验核酸检
测证明,不对省域内返乡人员进行居家健康
监测,不得随意延长居家健康监测期限)及
时回应了人民群众的关切。

春节临近,外出游子归家心切。我市
把核酸检测送上门,就是一种精准防控的
表现,真正把“六不准”落到实处,显示了
地方政府该有的担当与作为,让广大返乡
人员过年回家的路走得更暖心顺心。

打好冬春季疫情防控攻坚战
坚决守住疫情防控底线

画里有话

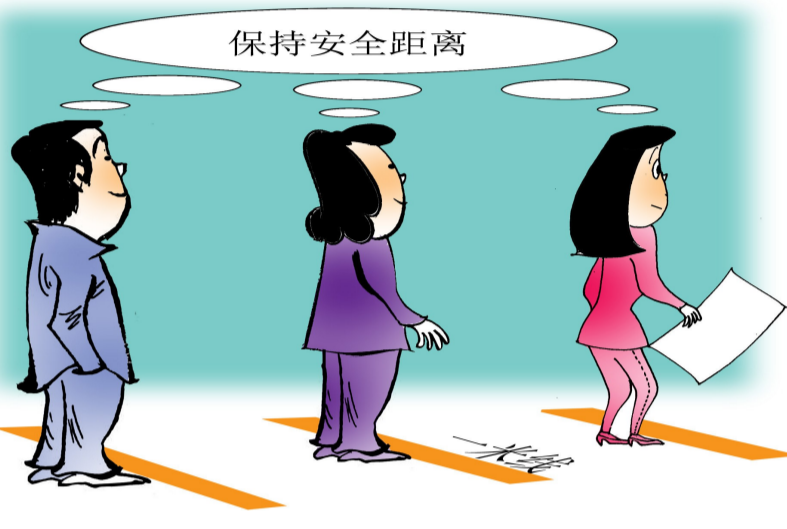
RUJIAO

突击花钱



随着各级财务制度更加规范、监督更加有力,近年来年底“突击花钱”的情况明显减少。《半月谈》记者近期走访发现,受疫情影响,刚过去的2020年,各地各部门年底扎堆培训开会,突击花钱“歪风”有所抬头。专家及一线基层干部建议,一方面要狠刹歪风,一方面要根据实际情况完善经费管理办法。(陶小莫画)

让一米线成为生活习惯



近日,家住河北省邯郸市孟倩在采购年货时发现,几个大型农贸市场里都配备了红外线电子测温仪、一米线及防护网等安全措施,用来确保市民购物安全。2020年疫情防控期间,防止人群聚集的“一米线”发挥了很大作用。作为守护安全健康和文明秩序的重要举措,一米线还被北京、广州等地写入地方立法。2021年伊始,河北等地接连发生局部聚集性疫情,公共场所设置一米线防疫措施的重要性被再次反复提及。(蒋燕南画)

年终总结,不妨多些问题意识

孙德胜

又到了年末岁尾,各地方各部门都在
做年终工作总结。不论是网上发布报告的,
还是现场作汇报及书面上交。笔者发现,
谈成绩的多,谈问题的少;自我表扬的
笔墨重,自我批评的着墨少,这种风气实
不可取。笔者认为,我们在总结全年成绩
时,不妨好好研究研究存在的问题和应对
方法,这才是做好工作应有的态度。

习近平总书记强调,要有强烈的问题
意识,以重大问题为导向,抓住关键问题
进一步研究思考,着力推动解决我国发展
面临的一系列突出矛盾和问题。中国共产
党人干革命、搞建设、抓改革,从来都是
为了解决中国的现实问题。当前,中国特
色社会主义进入新时代,我们还会遇到各
种可以预料和难以预料的风险挑战,要坚
持问题意识和问题导向,敢于正视问题,
敢于解决问题。

从具体工作上讲,一年中单位在工作
上做出好成绩,好好总结,以此来鼓励
干部职工的士气无可厚非。但值得注意的是,
很多单位在年终总结时只讲成绩不讲存
在的问题,甚至有个别单位一年中并没
有做出什么成绩,可总结出来的成绩却
一大筐,对存在的诸多问题避而不谈,即
使讲点问题也是空话套话连篇,做表面
文章。

这些单位之所以怕找问题,其主要原
因就是主要负责的同志怕丢面子或影响
仕途升迁,错误地认为说了问题就会被上
级指责,被同僚笑话,被群众认为不务正
业。但事实上,这种报喜不报忧的做法,
其结果常是害人害己,贻误工作,让老百
姓觉得政府部门在打官腔,夸夸其谈、不
办实事,从而有损党和政府的形象。
常言道:成绩不讲跑不了,问题不讲

不得了。实事求是、求真务实是我们党
的优良传统。只有正视自身存在的问题,
才能把工作做好,才能使领导班子在干部
中树立好形象、产生凝聚力。因此,各单
位在年终总结时,不妨开个研讨会,好好
照照镜子,看看还有什么问题,并找出问
题的症结,拿出解决的办法,把工作干好。

有问题不可怕,可怕的是不敢正视问
题,甚至掩盖问题。批评和自我批评可
以帮助我们找到问题、正视问题,进而
倒逼我们解决问题,并在新起点上取得新
进步。这是个人进步、组织壮大、社会发
展的正确路径。因此,在工作中应尽量少
一些表扬与自我表扬,多一些批评与自
我批评,甚至鼓励多引入第三方评价,以
充分发现问题,紧抓短板,抓准短板,精
准发力。这在各类总结报告中尤其必要,
不妨先从当前的年终总结做起!

分岁酒

徐立

小年前后,家家户户的年夜饭也就
提上了日程。

温州人管年夜饭叫“分岁酒”,这
是一个有文化传承的说法。早在宋
代,学者赵蕃《寄成父并帖彦博审知》
就有“重沽分岁酒,空展寄来书”的
诗句。那时,分岁酒仅仅是除夕夜
的佳酿,到清代,已与如今无异。徐
时栋的《烟屿楼笔记》记载:“酒食相邀,
谓之吃分岁酒。土庶家多以来岁相
邀,作新年饭。而分岁酒则肆多有
之。不仅含义相近,连要在酒店里吃
分岁的习惯都完美还原,不禁令人感
慨。”

印象中,小时候的分岁酒格外热
闹。爷爷奶奶的四位子女,拖家带
口,齐聚一堂,挤在30来平方米的落

地房房间内,自然就有了喜气氤氲的
感觉。大人们或是聊着工作,或是在
灶台前忙碌,我们几个小孩子则把房
子当做成充满未知的城堡,四处游
窜,偶尔来到灶边,就会被笑着撵出
去,嘴里塞满了本该过会儿才能享
用的“补偿”,滋味比正式吃的时候要
美味得多。

分岁酒上,烧鸡、腊肉、鳗鲞、血
蛤、金丝蹄、羊肉等冷碟是必不可
少的,我尤其爱的是河蟹。小时候,
我不敢放开胆子吃,常常只是扭扭
捏捏拿一个河蟹放在盘子前,装作
若无其事地先等热菜上来。其实心
里早就像是被螃蟹脚挠过似的,恨
不能掀开蟹盖,挑出蟹黄,大快朵
颐。待味同嚼蜡般吃完年糕,左右
四顾,见无人关注,这才

施施然掰下一只脚,折断腕节,用
舌尖顶出腿肉,飞快地塞进嘴里。入
口鲜美的感觉,迄今回味。

理性上,我当然知道那不过是最普
通的一只河蟹罢了,远不是如今动
辄百元一斤的大闸蟹所能媲美。可
记忆总是自带滤镜,过去的事物,不
仅面目,连味道也都会特别可人起
来。

或许分岁酒也是如此。尽管时下
人们常常抱怨“年味不再浓厚”,但
很有可能,只不过是因为我们长大
了。我们不再是那群无忧无虑的儿
童,在灶台前看木屑生火就能高兴
一整天,高兴完上桌便能吃到现成
的酒席。现在的分岁酒,需要自己
张罗了,而它的称呼,也悄然从温
州话的“分岁酒”变成了普通话的
“年夜饭”。

糖糕

孔令周

腊月廿四,家家户户都要忙着掸新,
妯娌们撸起袖子,洗洗刷刷,大伙儿
干得热火朝天。里里外外收拾一番
后,最简陋逼仄的房子,现在看上去
也焕然一新,整洁有序,犹如迎接
新娘的洞房了。

年的脚步也越来越近了。接下来
的重头戏就是蒸糖糕。

糖糕,又名红糖糕,是一种用红
糖搅和在糯米、粳米里,放在蒸笼
里蒸出来的大笼糕,也是过年时必
备的年糕之一。为了区别机器里生
产出来的四方方长方体形状的年糕,
我们把那种小年糕又叫做白糖糕。

过去人家子女多,一大家子往往
有好几口,如果没有分家的,甚至有
二十多人的,吃饭,那是真的热闹
。站的,坐的,像插筷子一样,围起
来都要两三桌。用的镬灶都是三
眼的,架的都是大锅。灶火熊熊,
揭开锅盖,热气腾腾,那是一家人
最温暖的地方。

蒸糖糕,需得在镬灶的大铁锅上
架上专门的四方格。四方格里面底
部铺上巾(一种粗纱布制成的布
料,空隙较大),在上面再覆盖一
层箬叶,周

边也用箬叶围成一圈,用毛竹的箴
制成类似于“牙签”的别针穿起
来。

把糯米、粳米先在清水里浸泡,
等泡开后,根据不同的糯性口感,
可以按对半或二比一分成混合,然
后舀到石磨里磨。以前老房子大宅
院都有一台大石磨,放在上间(中
间公用的大厅)的灶台前,大伙儿
公用。那石磨有上磨盘与下磨盘,
上磨盘中间有一个进口,把泡好
的米舀进去,用手推动磨柄,不停
地转圈,不一会儿,在磨盘的出口
处,就汩汩流出乳白色的米浆,很
快接满一粉袋。那粉袋是布做的,
相当于半透膜,水可以渗透出来,
米粉出不来,待水滤得差不多了,
紧接着,把整粉袋比较干的米浆
倒入大木盆里,用双手不断搅拌,
把米团子散开。与此同时,烧上
一大锅水,待水沸得差不多了,加
入上好的本地红糖,做成“红糖汤”,
冷却备用。然后把“红糖汤”也
倒入大木盆里,用双手不停地搓、
揉、拌,这一步称之为“秀”,使其
与米粉混合均匀,成色一致。

把大木盆里“秀”好的“红糖米
浆”转入四方格中,就可以进入“蒸”
的步骤了。烧的是柴灶,用斧头把
松树、杉树的树干劈成一小段一
小段,垒在窑里,要烧上大半天,
中间还得在锅里多次添水。

寒冬腊月,红红火火的窑,散发着
松木的清香,在袅袅的烟气里,红
糖糕的甜香丝丝缕缕地飘散开
来,这些温暖,这些气味,对小孩
是终极的诱惑。小伙伴们争先恐
后抢着在窑里加柴,一个个特
殷勤,只为早一点尝到糖糕的美
味。

每当这个时候,会成家的“巧
妇”总会变“戏法”,似地拿出
动物形状的米团子“犒劳”孩
子们。原来,大木盆边沿与底部
残留的“红糖米浆”,“巧妇”
们会用干米粉吸附过来,捏成小
兔子、小鸭子等各种小动物的样
子,或者直接做成“红糖馍馍”,
放在另一个锅里蒸熟。

等糖糕蒸熟的光里,小伙伴们捷
足先登,先一步尝到美味。红红的
灶火,映照的,是一张张如花绽
开的笑容。

等掀开盖子,腾腾的蒸汽氤氲里,
糖糕像掀开红面纱的新娘,年的
味道,就扑面而来了。

年的味道

郑妙君

啪,啪,窗外突然传来几声摔地
花炮的响声,儿子马上奔到窗前开
心地喊:“妈妈,快过年了,到
时候我也可以买一点玩玩吗?”
语气中难掩兴奋与期待。

是啊,快过年了。那喜庆的红灯
笼,祥瑞的红对联,热闹的年货展
销会,开始让大街小巷的空气染上
了丝丝年味。闻着年味,妈妈开
始擦洗窗户,拆洗被褥,晒制鸭
舌酱油肉,爸爸忙着往家里搬整
箱的水果,往冰箱里填海鲜,准
备着坚果零食。菜场离我家就200
米,距离家旁边就是大型超市,缺
什么,随时可买,但货品只要是
打上年货的标签,爸妈就兴高采
烈地往家里搬。

前年,与朋友相约旅游过年,家
里只剩爸妈。清清的年夜饭简单
了不少,爸爸说:“少了我们就
缺了做饭的热情。每年必看的春
节联欢晚会,爸妈只看了一半就
睡着了。妈妈说:‘少了我们的喧
闹,就缺了观看的兴致。在老一
辈人眼里,过年了,就应该是回
家团圆的时候。’

爸爸说:“他年轻时在福建永安
卖衣服,拖家带口的,常年奔波
在外,最高兴的莫过于回家过年。
可能是不管挣多少,过年回家都
有衣锦还乡的待遇吧。出了车站,
不论多冷,都见外公候在车站
门口迎接着。交通不便的年代,
到家不管多晚,外婆总是烧好
吃的等着。”

印象中,外婆除了宝贝我,还宝
贝她养的猪。一年就养一头,养
到腊月廿几,挑个好日子杀了
过年。杀猪是个喜庆的日子,要
等我爸妈、小姨、小舅他们
都从外地回家了才杀。杀猪那天,
天还没亮,家里就喧闹开了。烧
水、摆凳、绑猪、杀猪,人声、
猪叫声,响成一片,外婆搂着我
被惊醒的我,偷偷地抹眼泪。我
知道,那是外婆舍不得她那喂
了一年的猪。猪杀了,外公留下
猪头、猪腿、猪心、猪尾巴,其
他的猪肉就卖了。猪血、猪肠,
部分猪肉会烧成几个菜,酸菜烧
猪

血、猪肉炖豆腐、洋葱炒大肠,
再炒上文成特色菜:炒番薯丝、
烧芋泥、煎豆腐。土灶煮上一
大锅饭,叫四邻八舍的一齐吃
一顿。个别老太太客气不落座,
外婆总是牵着我,不厌其烦的三
请四请,实在不行,就连推带拉
地硬拽过来。去请人时,总是以
推脱笑骂开场,最终以双方喜
笑颜开落幕。猪的大小斤两,成
了别人称赞外婆能干的标准之
一。在推推搡搡中,我却总能感
受到那种祥和的氛围。

儿时的我,最喜欢捣年糕。看到
外公在前一晚把米泡进水里,我
会不断叮嘱外婆第二天一大早
一定要叫醒我,生怕一觉醒来,
泡在水里的米都突然变成了年
糕,错过了制作过程。一觉醒来,
发现蒸笼已经冒着白烟,空气
里弥漫着饭香味。外公把蒸熟
的米饭倒进洗净的箩里,挑去一
个叫“踏碓”(方言)的小房子。
那里会有一个大捣臼,整块石
头,挖空形成一个臼,一根木头
前端镶嵌着光滑的石槌。捣年
糕时,利用杠杆原理,两人脚踩
在木头一端,一起一落,石槌撞
击石臼中蒸熟的米粉。为了防
止石槌粘米,必须还得有人不断
地用沾水的手去拂摸石槌。趁
石槌起时去拂水,未落下时,
马上要缩回手,那一伸一缩,石
槌刚好一个起落。此时的我总
会替那人捏一把汗,生怕一个不
小心,手被锤到了。等石臼里的
米饭成了黏黏的一团时,就算
捣好了。趁着年糕热乎劲,外公
舅舅他们会用一种木头做的长
方形模具,把年糕印成一面有
花纹的样子。依稀记得印出来
的年糕花纹有双喜、有花卉,也
有古装人物。一边做着年糕,
外公不忘揪一把热乎乎的面团
给我吃,软软糯糯,香香绵绵的
味道正是我喜欢的。比炒着吃,
烧着吃,滋味不知好了几百倍。

随着年龄渐长,对过年的期待已
不似童年,对年的味道倒是品
出了多种滋味,那就是忙碌!团
圆!快乐!