

过年暖洋洋之
一封家书

待疫情过去，接二老来看桃花吃蜜桃

“妈妈，你通过摄像头看看这一大片桃园，是我这几年劳动的成果。今年我不能回老家陪二老过年了，待疫情过去，我接你们来无锡阳山，看桃花，吃美味的水蜜桃……”董兴建是四川省广安人，几年前他放弃收入不错的工作，来到阳山成了一名“新农人”。以往每年春节都要回家与家人一起过年的他，今年留在了无锡。农历新年脚步越来越近，思乡的心也越来越殷切，董兴建拿起了手机，在自己的桃园给父母报个平安，祝愿一切都好。

脑海深处的记忆

“与无锡年糕香气四溢相同，这个时候正是家乡腊肉飘香的时候。”说到过年，董兴建打开了话匣子，“第二家乡”无锡与老家相隔千里，以往都是趁着春节放假回老家陪家人过年的。他家在广安农村，是四川“红色丘陵”的一部分，物产丰富，尤其过年期间的腊味，是他脑海深处难以忘怀的记忆。

董兴建说，经过三年精心培育和种植，刚开始挂果的桃树就

碰到了“坎”，去年7月份遭遇涝灾，算下来损失了七成。为此，下半年以来，他都在桃园里忙碌，施肥、修剪枝条、开新沟渠等。

董兴建告诉记者，他是家里的独子，从小父母很疼爱他。他已是两个孩子的父亲，以往在大年夜这天，都是他下厨掌勺，烧一桌子饭菜，一家人其乐融融地守岁，第二天还有隆重地祭祖等年俗……

深耕“甜蜜事业”

“味觉和感情一样，都是有记忆的，我相信我能种出好吃的桃子。”作为新式桃农，今年春节不能回去过年的董兴建早早地做好了准备。趁着天气晴好，他来到大阳山脚下，自己承包的20亩桃园里忙碌了起来。80后董兴建有着四川人固有的一股做事的“辣劲”。他说在老家那里漫山遍野的橘子、李子 and 手剥橙，这些美味一直留在他记忆深处。他18岁就出来工作，经历过企业上班，也做过生意。正当做得风生水起的时候，2017年做出一个决定，到阳山种植水蜜桃，“二十年前，我从农村来到城市打拼。二十年后，我又回到农村搞农业，我有信心做好。”

当他把放弃城市高收入回

农村种桃的想法说出来时，家里人表示反对也就不难让人理解了。毕竟农业周期长，多是靠天吃饭。但董兴建有一股韧劲，认准的事情就要做到底。技术不会就去人家桃园里观摩学习、自掏腰包聘请农技师上门讲解，还积极参加村里组织的桃农培训。去年，他家桃树开始第一年挂果，之前多年的销售工作经历让他积累了不少朋友和销售经验。

看到周边种植户还在为卖桃子发愁，董兴建想到为何不联手成立互助组，大家一起致富呢？“这是我2021年的一个工作重点。”董兴建告诉记者，今年桃子季他准备开直播卖桃子，他计划利用过年不回去这段时间，好好地筹划这件事，在拜访客户之余，商讨半年后即即将到来的“甜蜜事业”大计。

(晚报记者 黄振/文、摄)

亲情和思念
藏在一碗擦粉里

美食如今已经不仅仅是美食，而是地域、亲情、文化的“综合体”。对于米其林餐厅的店长和总厨游文斌来说，他的职业是让客人品尝到食物里的“原汁原味”。这个春节，他和他的“莆田”新开餐厅都将在无锡度过春节。利用下午的休息时间，游文斌和儿子、老婆进行了一次视频连线，他最牵挂的就是为老婆孩子做上一碗“农家擦粉”。

“莆田”开在恒隆广场六楼，是一家以福建小海鲜为主的风味餐厅。游文斌和他的团队都是初次来到无锡，开业周期定档后就事无巨细地张罗：每天清晨清点原材料、准备预订的备菜，检查餐厅布局和食材……这个长期在外漂泊的莆田人16年来忙于餐饮，但每到春节，大部分时候都是要回家的。今年游文斌留了下来，30名员工全员陪伴，服务无锡的年夜饭和新年餐。

莆田到无锡，相隔数千里。创业过程需要全心全情投入，留锡过年，隔空制作一碗拿手的“爸爸菜”，慰藉乡愁相思。乡音浓重的游文斌和12岁儿子的视频通话，一般隔天进行，每次时间都不长，“今天天气怎么啊？无锡这边也挺暖和的，等下爸爸给你做碗擦粉，解解馋！”对于莆田人来说，大年夜中午必定要来一碗农家擦粉，这是家族团圆的念想。

在莆田当地，每一家制作的擦粉食材配比可能存在差异，在游文斌小时候物资匮乏的年代，用干米粉简单地开水泡一下，加点酱油和葱花，就可以吃了。无



论是简版还是标准版、升级豪华版，必定要用的是当地的兴化米粉、泡发干贝、新鲜大虾、头道紫菜等，米粉少少一撮即可，但佐料必须要用当地的黄酒和新鲜熬制的“葱油”，无论身在异乡还是家乡，是否有其它琳琅满目的年菜，最不可或缺的擦粉才是莆田人心里的“年味”。

一碗米粉下去，游文斌的心里已在勾勒妈祖庙前的阖家团圆，“这米粉里的家乡味镌刻在每个莆田人的骨子里。”昨天，游文斌把这份思念化作行动，亲手制作了一道农家擦粉，配好开胃泡菜、炸紫菜，把视频发给了远在家里的老婆孩子，预祝他们新春幸福。

一人、一事、一情、一境，美味可以传承，亲情也是无涯：“好好长大，爸爸在无锡奋斗，一切都挺好！”

(陶洁/文、摄)

