

# “跷脚豆腐”的自强路

## 创建全国文明城市 义故事

通讯员 朱履生 文/摄

在赤岸镇一带的农村里,流传着这么一句话:“山盆下水碓,杨梅整大堆,深塘毛店柴冲堆。”意思是说,勤劳的村民能够因地制宜靠山吃山,山盆下水碓的黄土低山坡栽植杨梅树,在高山远山柴草茂盛的深塘毛店村,就以砍柴卖柴为生,他们用自己的双手努力为家人创造温饱生活。而在三角毛店村,身残志坚的毛祥为、冯金芳夫妻就是赤岸人吃苦耐劳、自强不息的代表。

### 身残志坚 勤奋劳作

个头不大的毛祥为,是三角毛店村人,出生于1953年,有兄弟姐妹6个,可谓是人丁兴旺的家庭。不过,由于家里挣工分的劳动力少,张口吃饭的未成年人多,一家人辛辛苦苦一年忙到头,还是生产队里的“老牌”超支户。

然而,更要命的是,小儿麻痹症这个魔鬼偏偏找上了毛祥为,因当时医疗条件和经济条件的限制,慢慢地,他的两条腿粗细、长短不一样了,走起路来一瘸一拐,一条腿和一个肩膀没有力气使不上劲,背上还长了一个肿块。在那个凭体力吃饭的年代,毫无疑问,毛祥为是属于“不合格”的劳动力,虽然他流淌的汗水比别人多,但得到的报酬却比别人少。“我就是不服输,别人能干的,我也能干,大不了我比别人辛苦点。说起来不相信,经过不断的锻炼和加压,到了后来,我挑栏肥、挑柴能够挑200来斤,最重的达到250多斤呢。年终,我的底分被评到了9.5分,离10分的正劳力差了一点。”说起以前在生产队的艰苦日子,毛祥为激动不已。

穷则思变。为补贴家用,29岁的毛祥为跟随公社建筑队到金华打工,勤快的他在那里一干就是4年。“在金华干一天有一元四角的报酬,抵得上在生产队干好几天的活了。那时候,有这么好的收入,心里很高兴。”提起当年的打工经历,毛祥为的眼睛亮了

起来。艰苦的岁月虽然激发了他的斗志,锻炼了刻苦耐劳精神,但因家底实在是太空,再加上残疾的身体,到了考虑终身大事的时候,他的成家进程与同龄人相比已经“落后”了不少,家人都为他焦急。经过亲友物色,比他小10岁的哑巴姑娘冯金芳机缘巧合地走进了毛家。那一年,毛祥为已经34岁了,比当年推行的晚婚年龄整整迟了9年。

### 夫妻同心 黄土成金

说起来,冯金芳与毛祥为真正是一根藤上的两个苦瓜。冯金芳亦是当年医疗条件差的受害者,因为小时候的高烧不退,冯金芳成了哑巴,而且是天聋地哑的那一种。结婚之后,夫妻两个之间的沟通交流就靠手势来比画,好在冯金芳聪明能干,心灵手巧,一般的活她一学就会甚至合地走进了毛家。那一年,毛祥为已经34岁了,比当年推行的晚婚年龄整整迟了9年。

娶妻生子之后,家庭的负担重了,夫妻两个分工合作,风雨中相互扶持,跌跌撞撞地一路走来。为了生活,毛祥为先后到赤岸的小枫坑、汤溪,以及福建的萤石矿工作了10年,在潮湿的矿洞里工作,危险系数非常大,为此毛祥为不得不转行。昔日曾有一句话:“若要富,深更半夜做豆腐”。豆腐的下脚料豆腐渣是极好的猪饲料,都说是猪多等于肥多,肥多等于粮多,粮多等于钱多,做豆腐确实是农户勤劳致富的好选择。1999年,毛祥为、冯金芳夫妻俩在赤岸开始做豆腐和干张、烘豆腐干。万事开头难。“可能是防疫工作没有做好,40来只小猪死个精光,当时对我们的打击是非常大的。”提起创业时期的艰难生活,毛祥为记忆犹新。

为节约开支,毛祥为夫妻将豆腐作坊搬回三角毛店村的家里,夫妻俩起早贪黑忙里忙外,专心致志做豆腐。自古以来,“一物降一物,盐卤点豆腐”是做豆腐的常态,不知什么时候开始,市场上出现了石膏豆腐。据了解,一斤黄豆用石膏可以做4斤豆腐,而用盐卤只能做3斤豆腐,在价格一样的情



毛祥为在集市上卖自家生产的盐卤豆腐。

况下,同样的一天做50斤黄豆,石膏豆腐就有明显的价格优势。但对于习惯了盐卤豆腐的人来说,对石膏豆腐的热情明显不足。“与石膏豆腐相比,盐卤豆腐吃了不会结石、入口有豆腐的清香,做肉团子不会稀巴烂。既然大家喜欢,我就应该将老祖宗传下来的盐卤豆腐发扬光大。”毛祥为夫妻是这样想的,也是这样做的。由于他们诚实守信,生意越来越好,盐卤豆腐的名气也越来越大,以至于他的豆腐还没有拉到菜市场,许多人已经在等了,只要提起“跷脚豆腐”,许多人都翘起大拇指。夫妻同心,黄土变成金。2004年,夫妻俩花了积攒的8万元造了新房,考虑到儿子已经长大,前几年又花了20多万元进行了装潢。现在儿子已经娶妻生子,毛祥为夫妻喜滋滋地“升级”为爷爷奶奶,一家人的日子过得越来越好。

### 诚信经营 勤劳致富

在集市上,看到毛祥为夫妻忙得团团转,有人开玩笑说,你们夫妻都是残疾人,可以让国家救济嘛。毛祥为却不以为然:自己有手有脚的,只不过不方便一点,干嘛要救济呢?如果都那样的话,国家还来得及?靠天靠地不如靠自己。用自己辛苦赚的钱花得特别踏实,睡觉也更加安稳。

“金杯银杯,不如老百姓的口碑”。市场上卖豆腐的摊位这么多,为什么他的豆腐会特别畅销?毛祥为悄悄地透露了一个“小秘密”:货真,不骗人。以前,曾经为追求经济效益,他也跟风做起了半斤的石膏豆腐。有一天,他试试一效果,悄悄地舀了一勺石膏豆腐浆水到盐卤豆腐的桶里,想不到,市场上一个老主顾闻出来了,说这不是货真价实的盐卤豆腐。毛祥为吓了一跳:看来,老实人还是应该做老实事,否则被人家识破,心里是不安的。从此,毛祥为老老实实地做起了盐卤豆腐,回头客也越来越多。一次,佛堂一位做豆腐乳的老板找到他的摊位,说用他家的豆腐做豆腐乳不会糊,一下子就定了200斤的豆腐。

毛祥为感慨,自己夫妻俩能够自食其力勤劳致富,真的是离不开党的好政策和热心人的帮助。在大家都贫穷的年代,村干部和村民给了力所能及的帮助,村里还每年为他免除了集市的摊位费。隔壁摊位的有人看到他弓着腰搬沉重的豆腐不方便,也会伸手帮助他。碰到节假日做豆腐来不及的时候,隔壁邻居都赶过来帮忙,大家说说笑笑,关系非常融洽。考虑到自己年岁大了,妻子的身体也不好,毛祥为打算将勤劳致富的接力棒交给下一代,将自强不息的精神一直传下去。

# 春风拂面 沐浴阳光 4月的“尾巴”尽是好天气

## 天气早知道

全媒体记者 陈健贤

暮春时节,冷空气还罢休,时不时来搞事情。本周,冷空气带来了短时的降温、降水,让大家不得不又穿上厚外套。好在这个时节的冷空气战斗力弱,低迷的气温很快就缓过劲来,在阳光的帮扶下努力往上爬。接下来的几天,最高气温都是“2”字头,而且这个周末逃开了“一到周末就下雨”的魔咒,持续晴好天气。

4月的最后一周天气,关键词就是晴好。义乌市气象台预计,未来几天我市以晴好天气为主,昼夜温差较大。今天起至4月30日,不是多云就是晴,除了4月27日后期,部分地区可能会有降雨。

虽然太阳持续上线,但气温并没

有因此而“高傲”。今天至4月29日的最高气温在22℃—26℃,4月30日的最高气温有点高,直逼30℃。值得注意的是,4月的最后几天,最低气温并不高,在9℃—13℃。这样导致了昼夜温差大,温差都在11℃以上。尤其是明天,最低气温只有9℃,最高气温却有26℃,温差达到了17℃。因此,出门前,大家请关注天气变化,及时增减衣物,避免感冒导致出现发热、咳嗽等状况,特别是近期复学的学生,更要做好个人防护,加强体育锻炼,坚持每日健康自测,有不适症状及早和学校沟通。

人们常说,人间四月天是最美的。从天气和气温来看,4月的最后几天可以说是非常舒服的好天气,阳光温暖却不炙热,暖风相伴,一切都刚刚好。这样的天气,最适宜踏青、赏花、放风筝,大家不妨在繁忙的工作之余,出去走走,嗅花香馥郁,听鸟鸣婉转,真切地感受

一下春天的勃勃生机。但要提醒大家的是,目前仍处在防疫特殊时期,为了自身和他人安全,建议大家扎堆去赏春景,出门在外请做好防疫。

有出门计划的小伙伴还要注意防范身边的过敏原。漫天的飞絮,看不见的花粉……春天正是一年当中极易引发皮肤过敏的季节。不少小伙伴已经出现打喷嚏、起疹子等过敏反应。所以,如果对花粉或柳絮过敏的小伙伴,

出门前做好防范措施,戴好口罩;皮肤已发生过敏的小伙伴也别着急,尤其是爱美的女孩子,换季过敏的时候不要太早使用美白产品和化妆品,做好基础的保湿和防晒最重要。

此外,气象台工作人员还提醒大家,接下去的一段时间,义乌无明显降水过程,而且空气较为干燥,森林火险气象等级较高,发生森林火灾的风险较大,请大家注意防范。

### 具体天气预报:

4月24日(星期五)	多云到晴	温度9~23℃
4月25日(星期六)	白天晴到多云,夜里多云到阴	温度9~26℃
4月26日(星期天)	多云到阴	温度13~24℃
4月27日(星期一)	多云,傍晚到夜里多云到阴,部分地区有阵雨	温度13~25℃
4月28日(星期二)	晴到少云	温度11~22℃
4月29日(星期三)	晴到少云	温度10~25℃
4月30日(星期四)	晴到多云	温度13~29℃

## 临市面 看市场

# 健康智能小家电受欢迎

全媒体记者 龚艳 文/摄

受疫情影响,家电市场出现“一冷一热”局面,空调、电视等大家电走货较难,小家电却销势良好,线上线下市场同步开花。

新虹家电在义乌家电市场经营多年,主要销售的小家电包括电饭煲、消毒柜、吸尘器品牌商品。负责人宗宁阳介绍,在疫情发生前,家电与健康还是一种若即若离的关系,但现在家电与健康紧密相连,尤其是健康除菌类小家电,颇受市场欢迎。“以消毒柜为例,随着一次性餐具、杯子禁止使用,企事业单位购买的数量明显增加,疫情还促使个人或家庭购买消毒柜。”宗宁阳坦言,实体店家电价格不比网上贵,甚至更优惠,而且维修方便,不过,公司也在近日开通小程序,网上销

售品牌家电。

国际家居城内也有零星商铺销售小家电,主要以结合智能家居为主销售。除手机外,小米这些年开始延伸产业链,生产智能家居。在家居城小米官网授权线下店内,电风扇、空气净化器、加湿器、烧水壶等小家电应有尽有,款式新颖,造型美观。商铺负责人傅俊介绍,安装了智能家居,就可通过手机App,对家中电器实行远程操控,回家后还能进行语音或触摸控制,让人体会到智能时代的舒适、高效、便捷。

今年,小家电网络销售呈“井喷”状态。据天猫网络销售数据,2020年1至3月,颈椎/腰椎按摩器、多功能料理锅、厨师机、三明治机、蒸汽拖把的成交额同比分别上涨了1930%、15011%、453%、3353%、572%。苏宁易购数据显示,进入4月



实体店家的智能小家电

份以后,全国小家电销售上扬势头不减,小家电订单量同比增长103.5%。

业内专家表示,伴随消费升级,更多满足人们个性需求、健康、智能的小家电前景看好。

# 宾王小学银苑校区 改扩建工程开建

全媒体记者 张云飞

本报讯 4月20日,城投集团承建的宾王小学教育集团银苑校区改扩建工程举行第一次工地例会,意味着该工程正式开工建设。

为确保项目“开好头、起好步”,城投集团社会事业公司协调施工单位合理安排施工工序,白天、晚上抓紧安排土方开挖外运。截至目前,宾王小学教育集团银苑校区改扩建工程临时设施已完成安装,基坑围护结构完成90%,基坑土方开挖40%,计划今年12月完成主体结顶。

据悉,宾王小学教育集团银苑校区改扩建工程,位于稠城街道,稠州北路东侧,宗泽路北侧,占地面积2162.92平方米,总建筑面积13447.79平方米,总投资3533万元,建设内容包括综合楼、连廊等。

# 网络交友须谨慎 莫把“假意”当“真情”

全媒体记者 陈洋波

本报讯 4月20日,市公安局后宅派出所破获了一起网络诈骗案。

据了解,今年1月,小玉通过QQ好友推荐认识了被害人阿金。阿金加了小玉微信后,表示“相见恨晚”,当即向小玉表达了爱意,希望小玉做他的女朋友。小玉和阿金简单聊了几句之后,就把他给删了。不曾想,被删好友的阿金,又不停地发来好友申请,想起自己之前在网上交友骗钱套路,加之被阿金锲而不舍的精神所“感动”,小玉再次通过了阿金的微信,并主动和阿金聊了起来。

感受到了小玉的“热情”后,阿金觉得“有戏”。一周后,阿金再次

提出让小玉做她女朋友,小玉同意了。之后,小玉利用其女朋友身份,编造想买衣服、吃饭没钱、见面需要路费、住宿费、刷单被骗等理由,向阿金骗取了10300元。期间,由于受不了阿金一再要求见面,小玉再次将其删除好友并拉黑,同时注销了收款QQ号及银行卡号。

接到报警后,后宅派出所民警通过分析研判,将小玉成功抓获。让办案民警惊讶的是,行骗的犯罪嫌疑人小玉竟是江西某大学的一名在读学生。据小玉供述,其骗得钱款一部分帮她姐姐还了刷单被骗的一些欠款,另一部分准备留着自己用,她对自己一时糊涂的行为感到十分后悔。目前,小玉因涉嫌诈骗被取保候审。

# 消防员“客串”当医生 急诊室深夜做“手术”

通讯员 陈文青  
全媒体记者 骆红婷

本报讯 4月19日至21日,市消防救援支队在3天时间内共接到3起戒指卡手的警情。其中,一名女子因为订婚戒指无法摘除,不得不求助于消防人员,并在医院就地成功“手术”。

4月19日0点43分,市消防救援支队接到报警称:一名女子的订婚戒指卡在手上,拿不下来,手指肿胀,在中心医院就诊,接到求助后,指挥中心紧急调派就近的江东专职消防队赶赴现场。在现场,消防人员看到,一名戴着口罩的女子手上被戒指“咬”住,已经出现肿胀。根据现场情况,消防人员就地取材,搭建手术台,为“患者”进行“手术”。很快,消防人员找出塑料瓶剪开当垫片,防止手指受到二次伤害。另一名消防人员打开手机内的手机充电器当“临时手术灯”。随着“咔”的一声,戒指被剪开,“手术”圆满完成。

尽管这3起警情都得到了成功救助,但消防人员也提醒:戒指“咬”手,可以用液体肥皂等加大手指湿滑程度,慢慢旋转,尝试能否摘下。如果失败,要立即求助专业人员,切勿强行拔拽,以免造成更大伤害。

# 车辆异响不在意 突然失控引车祸

全媒体记者 陈健贤  
通讯员 陈悦鹏

本报讯 4月19日18时许,高速交警金华支队四大队接到报警称,一辆黄色跑车在义东高速往东阳方向白山尖隧道内碰撞隧道电缆槽。高速交警赶到现场立即做好预警,开展救援,现场很快恢复正常通行。

民警到达现场后,发现事故车辆左侧后轮已经飞到了边上的绿化带中,左侧车身刮擦凹陷进去。经调查,驾驶员姓陆,当天从南京返回义乌。陆某说,自己从沪

昆高速转入义东高速后,就隐约听到车辆左前轮处有异响。因为当时快到目的地了,他就没在意,准备就近从湖门收费站驶离高速公路再检查。没想到的是,进入白山尖隧道后,车辆突然失控往左跑偏,一头冲向隧道壁的电缆槽,刚接着行驶了一段距离,后左轮也飞了出来。幸好无人员伤亡。

在此,高速交警提醒广大驾驶员,在高速公路上遇到车辆异响、故障等突发情况,请第一时间驶离高速公路主线进行检查。若不能,请尽快做到“车靠边、人撤离、即报警”。

# 生蚝大丰收, 别错过食用最佳季

全媒体记者 龚艳

“凉水的蛎子热水的蛤”,生蚝一年四季都有,但在天气寒冷的时候肉质肥美,吃生蚝的最佳季节从冬至到来年四五月份。4月22日,记者在新马路菜市场了解到,市场内共有6家经营户销售生蚝,产地主要来自广东湛江、山东乳山和浙江本地。相较而言,广东湛江壳更厚更硬,适合烧烤,乳山生蚝相对壳薄一些,适合清蒸。

经营生蚝已六七年的翁功清告诉记者,生蚝的“岁数”可以看壳背上的年轮,一年多一圈。义乌市场上两年左右的生蚝较多,今年生蚝大丰收,便宜的就一两元一个。

据新马路菜市场负责人陈伟涛介绍,目前市场上每天成交量1000斤左右。与往年相比,今年生蚝成交量小幅下降,价格也便宜了一成左右。天气渐热,吃夜宵的人逐渐增多,生蚝销量将有明显增加,全年旺季在盛夏时节。

义乌人处理生蚝的方式主要有两种——蒸生蚝和烤生蚝。资深吃货华南建议,高压锅生蚝上汽后3到5分钟关闭。碳烤生蚝小火慢烤,直到半个小时冒泡后再撒蒜泥、葱花、香菜末等。生蚝自带咸味,可不必放盐巴。

每种生蚝口感有所差别:生的滑润入口,汤汁里带着甜甜的鲜味;蒸的搭酱油和芥末,鲜美会充斥整个嘴巴;烤的夹杂着蒜香、葱香及辣香,吃完后口有余香。

吃生蚝最佳季还有半个月时间,大家不妨抓住最后时节,邀三五好友,走走。