



酱肉、香肠、熏鱼、千张包、沙鳗干……真空包装，一一备注做法

打开“投喂”的包裹，孔医生的眼圈红了

那一份份熟悉的味道 是父母的爱和牵挂

临近春节，你收到父母的“投喂”了吗

本报记者

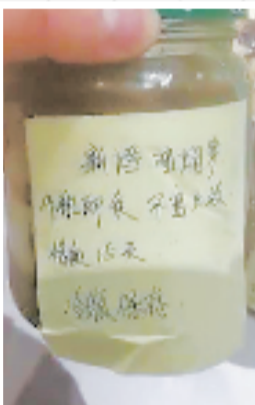
杨茜

通讯员

来鑫萍



每样食物都详细标注烹饪方法，并且真空包装



“新烤的油焖笋，开瓶即食，不能久放，保质15天，冷藏保存。”

“咸菜、笋丝、肉丝(熟)，可开袋即食，主要是与年糕一起煮，年糕先解冻，用开水泡5分钟后，与咸菜一起放锅里煮5分钟。”

“酱肉(生)，水淋一下，蒸15-20分钟后食用，冷冻保存。”

刚刚过去的元旦假期，浙大二院大肠外科主治医师孔祥兴收到了父母从老家宁波寄过来的包裹。里面是大大小小20多包食品，全是他爱吃的菜。酱肉、香肠、熏鱼、千张包、沙鳗干、年糕等，一袋袋都真空包装。每种食物上都贴着便利纸，上面是老妈的笔迹，详细标注食物的保存时间以及烹饪方法。

就这么一袋袋看过去，孔祥兴也就这么渐渐红了眼圈。于是，他发了2022年的第一条朋友圈：来自宁波的年货，甚至备注了每个菜的食用方法，感动。

他给家里打去电话。老妈特意叮嘱：“那个熏鱼，是以前奶奶做菜的味道，知道你爱吃，特意尝试着做了几遍，给你寄过去的那些，感觉和奶奶之前做的差不多。”

奶奶几年前过世了，孔医生一直挺想念那个味道。

老妈还炫耀了双11囤的“神器”——真空包装机，“方便啊，以后想吃什么，我和你爸都能做了给你寄到杭州。”

那句“其实，杭州都能买得到”，孔祥兴一直没到出口，只是应了声“好”。

在接受钱江晚报·小时新闻记者采访时，孔祥兴说，过了年他就32岁了，去年刚刚领了证，组建了自己的小家庭。平时都是他下厨，手艺不错。可每个人无论年龄多大，在父母眼里，永远是孩子。

孔爸爸说：“我儿子从小就很自律，考上浙大后从本科到博士，算算离家已经13年了。这些半成品食物，都是两人份，他们小两口下班后稍微蒸煮一下就能吃了。”

2019年9月，孔祥兴开始在浙二工作。年底正好碰到疫情，连续两年他没有回老家过春节。“医务工作者要随时待命的。”孔祥兴说，宁波距离杭州不远，父母有空就会坐高铁来杭州，“每次都是大包小包地来，走的时候还把他家冰箱塞得满满的。”

即将到来的虎年春节，孔医生也要值班，不确定能否回宁波一趟。

这个春节，你回老家吗？
你思念远在故乡的亲人吗？



小时趣话题
扫码参与讨论

如何对付奥密克戎？本报记者专访浙一感染病科主任盛吉芳
**及早切断传播链，做好闭环工作
符合接种条件的，要尽量去接种**

3版



分离223天，深港情侣终成眷属
**疫情让人觉得
想做的事就要赶紧做**

2版

钱江晚报 87023325
投递服务热线 0571 85310942

