

“这顿午饭我包了”，从不下厨的他捧起菜谱学做菜

一道梅干菜肉，昌哥送了20年



梅菜扣肉是服务站交警们最喜欢的一道菜

看到春运值班民警吃泡面他心疼了

金永昌，今年57岁，是地地道道的义乌大陈人，当地人习惯喊他昌哥。

他经营的浙江傲哥服饰有限公司，有300多名员工，生意红火，今年刚开年，订单已经排到下半年。但昌哥做公益的名气，比他做生意的成绩还要响亮。

给大陈春运服务站送餐，其实是昌哥的一次“多管闲事”。

“2005年春运期间，经过大陈的春运服务站，我看到几个民警站在寒风中，手里端着泡面，正吃着。”

这一幕让昌哥很心疼，上前询问才知道，这些民警是抽调来的，24小时轮班，可过春节期间，周边小吃、快餐店都关门了，他们吃饭成了大问题。

昌哥回到家，和老婆、老娘商量后，当即决定“这顿午饭我包了”。从来没有下过厨的昌哥，第一餐是母亲和妻子合力完成的。

“这么多年过去了，第一餐印象太深了。一道梅干菜肉，一道笋干炒肉，还有一道蔬菜，当时站内4个人，看着他们吃上热气腾腾的饭菜，看着他们狼吞虎咽的样子，那种成就感很强烈。”这样的第一次，让昌哥有了坚持下去的决心。

从不下厨的他练出好几道拿手菜

“确实没想过，这一送，就是20年。”昌哥说，如果第一次送餐是冲动，那么后面这些年则是主动，更是生活中不可缺少的一部分。

“这40天，比上班还忙，企业里的事都交给老婆打理。”在记者蹲点采访的这天早上，天刚蒙蒙亮，昌哥开着车去了隔壁的苏溪镇，要买回当地最好吃的白切羊肉。

这天早上，他早早给站里打了电话问清楚人数，结果刚把米放入电饭锅就接到来电，临时增加一个人，“6个人，那再加一罐米。”

这些年，昌哥必做的一道菜，就是第一次送餐时的梅干菜肉。

做这道菜，还是蛮有讲究的。首先食材要好，肉是上好的五花肉，干菜是他94岁的老母亲亲手晒的；制作时，要先把五花肉切成丁，然后放锅里油煎，待出油后再放干菜煸

炒，起锅后放进蒸锅里煮上20来分钟，香味随着蒸汽弥漫整个房间。

记者试着吃了一块梅干菜肉，回味无穷。“不怕你们笑话，我以前从不下厨。”昌哥说开始只能求助老婆，可自己的承诺，当然要自己来兑现。他一个菜一个菜地摸索学习。这么多年练手下来，称不上大厨，但拿手家常菜已有好几个。

这一次，除了现成的白切羊肉，昌哥把烧好的梅干菜肉、咸菜冬笋、芹菜香干、红烧小石斑等送到服务站。出门前，他还细心地加了一层保鲜膜。

几分钟后，车子来到服务岗亭，他摇下车窗，招呼兄弟们开饭。看着兄弟们被雨水打湿的制服，昌哥很是心疼，他赶忙打开热气腾腾的饭菜，给每个人盛起了米饭。

你传我，我传他让春运更有温度

和昌哥认识三十个年头的陈永平，是义乌市公安局交警大队后宅中队民警，1991年入警至今，几乎每年都奋战在春运一线。

“每年春运，都有大量客车从义乌出发，去往全国各地。春运对于在外拼搏的务工人员来说，就是家的方向，就是团聚。”这些年，陈永平和同事一起风里来雨里去，24小时站岗检查路过车辆安全，就是希望大家都能平安返乡。

年前15天，年后25天，每年40天80顿饭，金永昌一句承诺就坚持了20年。送餐20年，检查站执勤民警换了一拨又一拨，最早品过昌哥饭菜的民警也快退休了，但这些民警都念叨着昌哥的好，记住了他做的饭菜可口。

“有鱼有肉有蔬菜，这是昌哥的一片心意。”陈永平说，做好事做一天两天不难，难的是一辈子做好事，“昌哥的这种精神，也同样激励着我们。”

春运路上，这股温暖的力量也在相互传递。

义乌大陈镇，素有“中国衫衫之乡”之称，地处义乌市北大门，与诸暨、浦江接壤，03省道贯境而过。

这个制衣小镇，吸引着众多外来务工人员，从这里销往全球的衬衣每年高达亿件。不夸张地说，你家里衣柜挂着的衬衣中，可能就有一件来自大陈。

自2004年春运以来，义乌市公安局交警大队大陈中队春运服务检查站在这里设点，执勤人员雷打不动站岗值守，护送沿途车辆平安出入。

2005年开始，每年春运期间，金永昌坚持每天为执勤民警送上热气腾腾的暖心午餐，至今已经持续了20年。



昌哥送餐



扫码看精彩视频

本报蓝张实拍传递

新年愿望

从最初的冲动到后来的主动，看到他们一碗饭不够两碗饭，甚至三碗饭，个个吃得起劲，说明我做对了、做好了。希望继续拥有这小小的满足感、成就感、幸福感。

