

文 王平华

百合，素有“云裳仙子”之称。李时珍《本草纲目》记载：百合有润肺止咳、宁心安神、美容养颜的功效。地处北纬 30 度的湖北省来凤县出产的百合是百合中的上品。植物的营养成分一定是与这方土壤有关，来凤百合含有大量硒成分，皮白，个大，饱满。百合是药食同源的上等食材。我在上海的一家媒体上，看到了一对“百合姐妹”的报道，她们把鄂西来凤大山里出产的富硒百合销往了全国各地，引起了我的好奇心，故确定到恩施州来凤县探个究竟。

今年盛夏的一天，我们一行飞抵了恩施机场。来凤县百年好合生态农业有限公司陈玉梅董事长亲自开车来迎接我们，她就是“百合姐妹”中的姐姐。从恩施往来凤县有近百公里路程，汽车在崇山峻岭中穿梭。我看着驾驶技术娴熟的土家大姐背影，脑海中闪现的却是她不服输的创业艰辛场景。

两度失败濒临崩溃

二十多年前一个百合收获的季节，陈玉梅偶然听到一个信息：几个龙山人（来凤县紧邻的湘西龙山县）跟着前来收购百合的车去了上海后，发现了个秘密。商贩到龙山收购鲜百合一斤八角钱，去掉成本，种植户只赚一两角钱；可同样的百合，运到上海可以卖到两元多。这个信息让陈玉梅萌生了闯荡大上海的雄心，她要让这里的百合直接供应给上海的市民百姓。

陈玉梅出生在一个土家族农民家里，因为贫穷，没上完高中辍学了，跟着母亲学种百合。1990 年她从牌楼村嫁到洗洛镇大井村马家台，该村是龙山县最早种植百合的第一大村。按照农村习俗，媳妇过门，接着就是分家。公公和婆婆把家里唯一直钱的 100 斤百合种子给她。陈玉梅勤劳聪慧，100 斤种子每年翻种，到了 1999 年，亩产量竟然超过 2000 斤。到 2000 年，10 来亩地收获了 2 万斤鲜百合。这一刻，又听说了上海市场的事。从未走出大山的她，做出了一个大胆的决定：她请人把家里种的百合全部挖出来，还把家中所有的积蓄拿出来，买下本村其他种植户的百合，足足凑满 3 万斤。她估算出，这些鲜百合拿到上海市场上，一斤可以卖出两元多的价格，去掉运费等成本，每斤能赚 8 毛钱。她踌躇满志，兴奋地押运着 3 万斤的货，跟着卡车上路了。

经过 50 多小时颠簸，来到上海的十六铺农贸市场。前来批发的商贩一听是新鲜百合，立刻围了上来。陈玉梅见状喜不自禁，谈好价钱，打开封闭的后车门，一股酒糟味就扑鼻而来。她心里陡然一惊：莫不是百合坏了？结果，发现高温天气下鲜百合被焖熟坏掉了。陈玉梅本来是怕货在路上被偷，还托了关系才租到了全封闭的箱式货车，谁承想，自己坑了自己。她感到一阵眩晕，靠在背后的护栏上才没有倒下，想到所有的努力就此泡汤，

百岁老母留给我的“财富”

文 张希纯

我的母亲，自 1915 年 12 月 27 日来到人间，2016 年 11 月 23 日在家中安然仙逝，超百岁的寿数。家母这一个多世纪的岁月，可谓：尝遍人生之酸甜苦辣；阅尽世间之风霜雨雪。

家母出身在一个家境殷实的大户人家，她是家中的幼女，俗称“芳末头闺女”。家母亏得从小在优渥的环境中生活，她自小体弱多病，上门来给她诊治的郎中（医生）笑言：权当瓷瓶来养吧。因而，被她的父母兄长们小心呵护着。家母在娘家的书香门风熏陶下，渐渐成人。诗礼人家孕育出的闺秀一点也不骄纵，塑造出她外柔内刚的性格。家母一个大家闺秀嫁到张家，成为一个传统大家庭的填房主妇之后。不仅能善待前主妇留下的孩子，还擅长治家，赢得张家阖家上下的信任拥戴。亲生非亲生的儿女相处和睦，绵延一个甲子。

让儿女们为之钦佩的是，1957 年家父遭

“百合姐妹”的故事



右姐陈玉梅，左妹陈玉萍

悲从中来，失声痛哭。

正巧，市场何经理巡查到此。了解情况后，一边安慰陈玉梅，一边带领市场员工清理百合，把没有坏掉的鲜百合重新包装，卖给商贩，挽回一些损失。何经理还以个人的名义担保，向市场借款给陈玉梅当场支付了运费。

回龙山后，她向父母和亲戚借钱，又收购了一车鲜百合出发了。到上海十六铺市场，见当天百合货源多，价格低，一心想翻本的她掂住货不肯降价。陈玉梅真是一个“倔”，任市场工作人员怎么劝也不听。最后无望了，才抛售出去，只卖了一个运费，又亏了好几万。陈玉梅走到黄浦江边，看着滔滔奔流的江水，真想一头扎进去，一了百了。忽地，儿子的面庞在她眼前闪现，她不再消沉。

回家后，陈玉梅还不死心，父亲一听，跪下恳求她：你亏多少钱？我给你！陈玉梅也跪下来求父亲：我再去最后一次。陈玉梅还是找亲戚朋友，赊了一车百合又上路了。临走，她给丈夫留了一句话：“如果再亏，不要你撵，我主动跟你离婚！”

“云裳姐妹”同心创业

也许是上苍的体恤，陈玉梅这一趟走货，遇到市场上百合缺货，货少价高，她卖了一个好价钱。此前所有的亏损填上了，还赚了 2000 多元。陈玉梅信心倍增，回去后再组织货源，马不停蹄一共发了 13 车，卖掉了 40 多万斤鲜百合，销售总额跃居当年上海市场销售第三名。

由此，开启了陈玉梅收购贩运百合的销售事业。2014 年，大学毕业后去广东谋职的妹妹陈玉萍辞职回乡，和姐姐一起携手开拓市场，给当地农民带来了更多的销路，被亲切地称为“云裳姐妹”。“云裳姐妹”也成了来凤县百年好合生态农业有限公司的注册商标。

一个多小时的车程，不觉意到达了来凤

县百年好合生态农业有限公司，这是一个建成不久的工业园区。在陈玉梅带领下，我们参观了包装车间的流水线，以及烘干车间，产品检测室，产品陈列室等部门。该公司不但销售鲜百合，还有百合干，银耳百合羹等深加工产品，为百合销售打开了更广阔的市场。

为了深入了解百合生产的全过程，我们跟随来凤县原商务局局长老岳和陈玉梅董事长，开车行程四十多公里，来到了百合生产基地，湖北省恩施州来凤县革勒镇铜麻村。这个村地处海拔 1000 多米的高山上，有 500 多户人家，1800 多人，现在村里的大多数青壮劳动力基本都外出打工去了，留下的是年迈老人和一些留守儿童。

老岳介绍，湘西、鄂西原先都是极端贫困地区。乡民每天只吃两顿饭，至今农民们还保持着每天只吃两顿的生活习惯。较之十年前，当地面貌发生了巨变。村村修筑了路，户户通上了电。但由于地理环境的局限，地方经济发展速度还是较缓慢。

优质百合回馈上海

听说当地采挖百合都是等天黑了进行，不免好奇。陈玉梅介绍说，百合离土受到阳光辐射后会氧化变色，为了保证百合的品质，农民们只能晚上下田采挖。现在公司收购田里采挖出的百合，把冷藏车停在田头，现场装载，24 小时内运输到上海。然后，在上海的车间里分拣，分类包装，每一只百合都用保鲜纸包好装盒。分拣出少量的残次百合，再从上海运回来凤县公司制作百合干。

陈玉梅深情地对对我们说：“是上海人一如既往地支持着我，帮助我，我必须把龙山、来凤质量最好的百合回馈上海人！”

回沪的航班上，我琢磨着自己该为陈玉梅，为山区乡亲们做点什么，才能体现一个民营经济同行应有的社会担当。

同生活。2012 年岁末，母亲不慎跌了一跤，左腿股骨骨折，在上海第一人民医院做了手术。这是她有生以来的第二次住院、第一次上手术台。主刀医生敢于冒“97 高龄”之风险，医术高明不用说。手术的成功，还在于母亲的“机器”尽管老了，但运转却还基本平衡，特别是没有任何基础性疾病困扰。

术后回家，全天候照料母亲主要由住在一起的小女儿、小女婿承担。住在隔壁的三女儿每天上午去照应 2 小时，三媳妇每周有 3 天去照看，其他儿女、孙辈一有空也会去替替手脚，让我的小阿姐、小姐夫歇歇。无论谁在身边照顾、服侍，老太太总会嘿嘿一笑，拉着他们的手，一字一顿地发出颤音：“依——看——我——福——气——好——哇！”

都说，老年人怕跌倒，怕骨折，父母的遭遇应验了。骨折治疗出院后，由于长期卧床，老人家进入双目微光、严重耳背、基本失智、完全失能的状态。在子女们的精心护理下，老人的生命长度又延续了 1400 余天。

老母百岁辞世的这份福气是她老家自己修来的。我是她的小儿子，如今也是古稀之年。写下这段文字时，让我记住了老母留给我的“财富”——人要有修为。

鸡鸭血汤

文 陈日旭

大约从我父辈年轻时起，一直到我工作的上世纪七、八十年代，曹家渡长宁支路口有一家专门经营鸡鸭血汤的小店。称其“店”，是过誉之词。但说它“摊”吧，它又是风雨无阻固定地点。姑且两者兼顾，唤它“摊店”吧。此“店堂”设在一条宽约 2 米的夹弄口，进深也不过三四米，里面墙面斑驳，放置几张小桌和方凳，名副其实地在夹缝中求生。然而，可别小觑了这不起眼的摊店，它专营的鸡鸭血汤却足以用门庭若市来描绘。

摊店兴隆与市口分不开。长宁支路是集马路菜场、各式小店、弄堂学校、弄堂民居集一身的不通公交车的弹略路，由于里面四通八达，每天进出的人们川流不息。它的右边有一家卖油盐酱醋的糟坊；左边是稻香村食品店，店门口是通向龙华的 44 路公交车终点站。人行道上整天人来人往。经年累月，店主为扩大经营面积，会在门口扯一块布蓬。如此，店主将后厨变成“前厨”，好在当时“跨门营业”习以为常。陈旧的布蓬上端“鸡鸭血汤”四字并不显眼，倒是血汤冒着热气的浓香之味，氤氲着半条马路，成了活广告。

摊店的食材当然是以经过焯水、去掉血腥味、浸润在冷水桶里暗红色呈块状的熟鸡鸭血为主打，玻璃柜后一溜小脸盆里分门别类盛着已洗干净、煮熟且切成碎块的鸭肝、鸭心、鸭肫、鸭肠、鸡心等，它们有个上海人的习惯总称“时件”。别看这些半成品小片段已静候待命，主人却在它们身上花了不少工夫的。如，鸭肫要撕去表面的肫衣、洗净血污；鸡、鸭肠加工更费事，一根根剪开，剔除内中污秽之物，再用醋和盐反复搓揉，彻底去腥，然后煮熟，切成小段备用。一旁还有香菜、青蒜、姜丝、蛋皮丝等配料。当然，盐、味精、胡椒粉、鸡油等调料必不可少。必须提一笔的是，另有一只大号钢盅镬子里专门盛放着高汤。

食客坐定，一般都是叫：“来一碗血汤！”伙计自然明白这是加入“时件”的全套血汤。若手头拮据些，就喊上一声“清血汤”，则光有血而不放“时件”。前者每碗一毛五分。后者每碗一毛。门口布蓬下额头冒汗的当厨小老板就会按食客之需操作。盛血汤的青边碗说大不大，说小也不小，比家用的菜碗浅了不少。

血汤的操作简单而精致：鸡鸭血柔嫩，切成小方块即可，放入适量时件碎料，加一小勺高汤，适量的盐，然后是开水，最后不能忘的是，撮上绿莹莹的香菜、蒜叶、金黄的蛋皮丝、淋上几滴黄澄澄的鸡油、麻油，撒上胡椒粉，这碗色香味俱全的鸡鸭血汤便可端到客人面前。当食客吹散热气，啜上一口汤，再咀嚼几口时件，那鸡鸭血的嫩滑，时件的嚼头，那浓郁的鲜香立刻会弥散于口腔，令舌头乖乖投降，脸上露出舒适乐惠的表情。

鸡鸭血汤的生意基本集中在下午、黄昏至夜晚。下午，食客会在马路对面买一客生煎馒头，再到这里坐下，来一碗血汤当点心，这是美味绝配。黄昏，常有人家带着小钢盅镬子来买上两碗，回家吃晚饭。夜晚，常有情侣荡马路到此打卡，还有中班下班的工人师傅来此吃上一碗……因为鸡鸭血汤的味道实在醇厚鲜香，撩人食欲。故此，食客近悦远来，络绎不绝。食客中多见平头百姓，但也不乏有身价的上等人士吃得眉开眼笑。真可谓：下里巴人与阳春白雪，雅俗共“尝”。

别看鸡鸭血汤里尽是些鸡鸭肚里的下脚料，它在店主精心调理下，却可演绎成至臻美味的上海名小吃。据说，鸡鸭血汤还在申城“四大名汤”里独占鳌头呢！

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本门《社区晨报》时发现有差错，可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台直接留言，将您发现的问题发送给我们。（注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节，本报截止日期为2023年11月1日）。本月纠错质量最高的一位读者，将成为最佳“啄木鸟”，并获得100元的现金奖励；本月纠错质量相对较高的另外十位读者，则将成为优秀“啄木鸟”，并各获得纪念品一份。

2023年9月优秀“啄木鸟”：陈安

侃、张军、卢金虎、严志明、叶玲珠、

王智瑞、万慧婷、小飞、风行天下、旦

睡早起（以上部分为昵称）

2023年9月最佳“啄木鸟”：徐鸣

