



扫一扫 请关注  
乐清日报“长一”工作室

## 义务带娃35载 她把母爱奉献给13个孩子

■实习生 王云颖

从豆蔻年华到知命之年，35年的细碎光阴里，她义务照看过13个孩子，最短的几周，最长的带过7年。她叫石月微，是乐清市柳市镇桥前村一位普普通通的农村妇女。

第一眼见到石月微时，她正在工厂里“叮叮当当”地敲打、组装着碳刷，地上、桌上，满车间都是黑黑的粉末，就连她的工作服、手背上，都是黑乎乎的。但她一点也不介意脏乱辛苦，亲力亲为，默默传承支持着丈夫的家庭事业。

### 年少挑起家庭重担

“您是月嫂吗，还是因为日子清闲，所以坚持？”当笔者这样问时，石月微回答：“都不是，我办碳刷厂二十多年了，偶尔也要加班加点地干活。看到哥哥姐姐、下一代年轻人们个个都忙碌，我一有空，就想帮帮他们，一起分担一下，减轻他们生活的压力和负担。”

据石月微回忆，自己上小学时，大姐生完孩子就出去打工谋生计了，

年幼的孩子白天都寄养在娘家。于是，懂事的石月微放学回家，第一件事就是给外甥女换洗干净的纱布尿布。几年之后，二姐生完孩子留在医院观察调理，上初中的石月微又把带孩子的活揽在自己身上。再后来，哥哥的两个儿子，加上下一代的6个孩子，她都主动去照看过。

石月微在家中排行老么，八十年代时，父亲办厂经商，母亲是名裁

缝，同时务农，她和两个姐姐及哥哥常常要帮助家里干些杂活。那时，年纪最小的石月微特别肯吃苦耐劳，一点也不矫情，像拉板车这样的重活累活都抢先干。石月微的二姐评价说，“月微为人处世特别谦虚礼让，从没把自己当妹妹看，也从未向我们提出过任何需求，几十年来，她更像一个姐姐一样，无微不至的照顾着我们的家庭和孩子。”

### 用爱哺育两代亲人

伴随着岁月的碾痕，时间的洗礼，石月微的母爱在默默的牵挂与叮咛中，显得愈发浓郁。她无时无刻不萦绕在孩子们身边，无论春夏秋冬，无论咫尺天涯。

“坐月子的时候，因为月嫂中途有事提前离开，小姨担心我妈熬夜吃不消，寒冬腊月，她白天工作，一到晚上就骑着电瓶车，赶来我家带孩子。”外甥女瑶瑶说，“那几晚，我作为新手妈妈，睡得特别香，感觉能够喘口气，好好休息了。但女儿一直是2个多小时醒来一次，小姨几夜间就白了头，黑眼圈很重，我非常心疼，

这份情值得我们全家铭记一辈子。”今年3月，石月微想来乐清市区看中医调理身子，不想麻烦孩子们，瑶瑶得知后立马对她说，“我和我的孩子都是您带大的，我就是您女儿，应该陪您去的。”一时间，听得石月微热泪盈眶。

2018年，外甥媳妇丽丽诞下龙凤胎，两个孩子该如何同时陪睡？正当丽丽一筹莫展时，石月微主动提出来帮忙，在出月子后的40多天里，来“轮班”照顾孩子。“我们年轻父母讲究的消毒、尿不湿勤更换还有之后的健康辅食，她都样样学着做，一点都

不马虎。”外甥媳妇丽丽感动不已，“很不容易啊，两个孩子夜间醒来的时间点不一样，小姨又要喂奶、又要换尿不湿，几乎整夜整夜地没睡觉。”

“小姨总说自己碳刷厂工作回来不够卫生，都是吃完晚饭、洗漱完毕，干干净净地来照顾孩子们的。”外甥女琪琪感慨道，“我怀二胎时，她每天帮我照看老大，吃完晚饭才将他送回，生下老二后，有两个多月的时间，老大全都寄养在小姨家。她本该我们承受的辛苦劳累，全都无私地揽在了自己身上，这一点，不是一般亲戚都能做到的。”



石月微和孩子们在动物园游玩。本人供图

### 心细如丝诠释母爱

一日，石月微到外甥女瑶瑶家做客，看着书架上琳琅满目的书籍，随即抽出一本《格林童话》，爱不释手，见此，瑶瑶欣然地将这本书赠予她了。“我初中毕业，文化程度不高，司马光砸缸、七仙女这样的传统故事下一代孩子们都听我讲过，现在照顾下一代，我希望通过增加阅读量，来丰富小朋友们的内心世界。”石月微说，现在是知识社会，除了让孩子们吃好穿暖，一定要重视文化素质的教育。

还有一次，外甥女琪琪的大儿子小宇恒因为淘气，和父母吵闹后，嘟着通红的小脸，坐在石月微家生闷气。这时，石月微悄悄地送来一包宇恒钟爱的零食，拍着孩子的双肩，微笑着安慰，为他拂却内心的怒气，和他讲道理。事后，小宇恒兴奋地说，“姨婆是世上最好的姨婆！”

孩子的啼哭，让她心忧；微笑，让她欣慰；病痛，让其心焦。平日里，有孩子上火，石月微会细心地用铁皮石斛煮水，周到地喂给他喝。得空的时候，她会包上几百个

饺子和番薯黄夹，一袋袋打包，分给侄儿外甥们，并叮嘱道，“上班再忙也要按时吃早饭，放冰箱里，早餐或者宵夜的时候煮着、蒸来吃。”

石月微总会教育下一代：“长大了，与人相处要懂得宽容。”她的教诲，对孩子们影响深远。她带过的孩子里，最年长的今年34岁，是乐清小有名气的室内设计师，最小的才10个多月大，他们中，有的是光荣的退伍军人，有的是全国高端造型机构的美发师。“小姨像父母一样为我们这一代操心，操办订婚、结婚，直到生子。”外甥浩浩告诉笔者，我们很感激她的付出，但总觉得，任何感恩和回馈都无法补偿她这些年为我和我的孩子们所付出的母爱心血。

“我就一个孩子，负担没有哥哥姐姐们重，孩子们健康活泼，快乐成长，就是我毕生最大的心愿。”石月微如是说。她的愿望如此简单，永远不求回报，却要为人付出所有，以至于殚精竭虑，就是这种平淡的幸福，支撑着她，继续“爱”下去。

## 钱珠琴的匠人故事 挥刀20年只卖本地猪

■乐清日报全媒体记者 赵宇统 文/摄

白石街道的早晨，热闹从菜市场开始，来自街道各地的电瓶车，自行车，小汽车，从7点就开始慢慢向这里聚集，熙熙攘攘的人群逐渐唤醒了这条街道。“老板娘，我要这部分，肥的不要啊！”“行，那就这块。”在白石街道岐元菜市场，53岁的钱珠琴手起刀落，利落的斩下顾客想要的那块肉，迅速包好。在一旁的姐姐钱珠萍同样熟练的应对各种各样的要求，操作着刀具，如臂使指。

一把切肉刀，从木案头到环保砧板，从老菜场到新菜场，这一干就是20年，女猪肉匠和周遭男性同行们形成了鲜明对比。

### 一把刀传承三代

“以前的猪肉匠，大部分是用三轮车骑着到处叫卖，没有固定摊位，把牛角号一吹，大家就知道打肉的来了。”在钱珠琴家中，她向记者回忆起了父亲以前的猪肉匠生涯，牛角号声是乐清区域代表贩肉匠的独特声音，也是她幼时记忆深刻的声音。

父亲走南闯北25年，手中的切肉刀也慢慢传到了钱珠琴这一代。和父亲一样，钱珠琴一开始也是一个流动摊贩，20年前白石街道老菜场在约定俗成中形成，钱珠琴卖猪肉的地点也渐渐固定下来。年轻的钱珠琴和丈夫结婚后在老菜市场租下一处摊位，父亲也来到了摊位上帮忙，手把手教这对年轻的夫妇如何做一个合格的猪

肉匠。摊位上，一个大树桩子对开一横，就是一个案台，切猪肉、斩骨头，这景象和那时年轻的模样形成了巨大的反差。丈夫到处买猪，父亲帮衬着搬运，之前在菜市场售卖副食品的姐姐也被召回一起帮忙，小小的猪肉铺，凝聚了全家人的心血。

“杀猪现在都是流水线作业了，但是我们还是坚持去屠宰场进行人工屠宰。虽然这样挺危险的，但是至少自己能保证自己的猪杀得干净，内脏也能处理好。”钱珠琴向记者介绍。

父亲传授，丈夫学习，钱家猪肉摊的选猪、杀猪的方法一直沿用至今，如今传到了第三代钱纬、钱

都的手中。因为稳定的高品质，钱家猪肉铺积攒了不少的“粉丝”。而因为摊位流动和固定的区别，销量从父亲以往的一天一头猪，到现在高峰时期的一天需要屠宰八头猪，生意一天天红火起来，钱珠琴的大儿子就在白石街道的隔离村菜市场开起了分店。

钱珠琴77岁的父亲钱国仁已经在家休息，而因为年轻时搬运重物所暴起的青筋，仿佛仍能映射出老人年轻时努力的样子。他给孩子们带来的是一种对品质的坚持，不管是三轮车的流动贩卖，还是如今的菜市场，摊位上本地猪的品质如一，是他们两代人一直以来的坚守。

### 为土猪寻遍百里

“20年里，开了5辆车，开坏了2辆。”钱珠琴笑着说。现在的钱家猪肉铺不再是以前的一辆三轮车的规模，而是三辆货车轮轴转。而屠宰地点也从山上，改为北白象的定点屠宰场屠宰。

“为了保证每只猪的品质过关，我们需要将买来的猪送到乐清进行统一检验，然后再送往北白象屠宰。”大儿子钱纬对记者说。虽然屠宰过程复杂了不少，但为了保证猪肉质量，钱家上下都十分乐意看到这点改变。

“选草要选养殖两年以上的家养

‘太湖猪’，这就是我们乐清人口中说的本地猪，这个品种猪头大额宽、耳大下垂，且肉质鲜美独特，是受到大众认可的。在开设肉摊前，父亲就是这么教的。”钱珠琴说。

“近些年，我们周边的家庭养猪越来越少了，本地猪越来越难找，有时候为了找好的猪，丈夫都是驱车四五个小时去台州的临海、黄岩等地的山区中寻找，虽然很远，但我们为了猪肉质量也要坚持。”钱珠琴对记者说。

“选草是我们行业的行话，意思是选猪的意思，我们为了能够选好草，跟

很远的地方的一些“黄牛”（此处为卖猪中间商）保持着联系，只要有好的猪源，我们就会赶过去。”钱珠琴说。

而路途遥遥，常是艰辛相伴。

“印象最深的是一次货车在前往台州买猪时在高速上突然爆胎，车打转了好几圈，好在多年的行车经验让他最快稳住了车辆。”钱珠琴说。因为时常的长途行车，让钱家的车成了快速消耗品。车胎常换、保养常做，这些都是需要计算在内的成本，但为了保障品质，他们还是依旧执着的选择亲自下去选草。

### 一块肉变化万千

钱家猪肉铺的招牌，还不仅仅是那高品质的鲜猪肉，各式腊肉（酱油肉）成为了不少白石家庭主妇的过年必备年货。

“一年腊肉能卖出万余斤吧，从10月份开始，一直晒三个月，整个阳台、院子的里里外外都挂满。”钱珠琴笑说。年关一近，猪肉铺的生意就慢慢的好起来，早上起来出摊，然后中午赶回家晒好腊肉然后下午出摊，成为了年关时候一家的常态。

“肉质好是他们家的标志，晒只是增添风味而已。”常来钱家猪肉铺打肉的潘阿姨对记者说。咸鲜适口，干湿适中，潘阿姨这么形容道，而钱家的腊肉也成为了他们家最喜爱的年货之一。每次选择晒制腊肉的部位时，懂行人总会提醒这么一两句，要前腿肉，而向来从顾

客需求出发的钱珠琴总是笑着答“好！”

腊肉好吃，但总是年关才能制作，钱珠琴开动脑筋，想起了另一种猪肉产品深加工的方法——做肉松和炸油渣。“也是用自己家的猪肉，在自己猪肉铺闲暇的时候去烹制，目前来看生意也不错。”钱珠琴说。

一种猪肉，万千变化，深加工是钱珠琴在父亲猪肉铺的业务上的再拓展。而忙碌了几十年的钱珠琴，依旧对猪肉这一行怀着刚入行时的冲劲。话不多的钱珠琴一直默默地以身作则，为孩子们树立勤奋、细心、诚信的榜样。现在，大学本科毕业的两个儿子都选择继承家中的老行当。琵琶轻扫动人怜，须信行行出状元，钱家猪肉铺续写这猪肉匠家中三代传承的匠人故事。



白石街道岐元菜市场内，钱珠琴的肉摊一大早就熙熙攘攘。