

瓯韵

懒汉熬面

■ 陈志宁

一天驾车出行，船寮镇公路边一家懒汉酒楼在车窗外一晃而过。车子都已驶离好远了，可这家酒楼勾起我回忆一件往事，久久地萦绕在脑海里：旅台乡亲詹海峰老先生在编辑《青田饮食》期间，曾特地邀请我到他家吃便饭，端出两道精心烹制的菜品，一曰：台湾牛肉面，一曰：鲫鱼酥。看我品尝得有滋有味并大加赞赏时，他介绍说：“这两道菜是我们旅台乡亲思乡心切，回味找寻家乡的味道而创制出来的，很受乡亲们的喜爱哟。”说着，他老人家将炯炯的目光转向我，语重心长地说：“日后，你要与我一样呐，继续留意挖掘青田本土的饮食文化，这里面有着太多的人生况味、故土的乡愁啊……”

听他这么一说，我这才回过味来，明白了他这一趟宴请我的用意。于是，我点点头答应了，并告知他说：“上世纪八十年代，我县街面流行熬面、茄夹、水鸡赶烂田等新菜品，听说是船寮懒汉创制的，等有机会，我一定去采访一趟。”

这事一晃过去了十多年了，詹老先生也于四年前离世了，当年曾向他许下的诺言却至今没能践行，深感有愧。

为此，今年端午期间，我专门去了趟船寮，准备采访“懒汉酒楼”。可一进酒楼，只见冷冷清清，空无一人。到周边一打听，原来是当地一年一度的龙舟竞赛开始了，懒汉酒楼是传统的“龙舟宴”承办者。这会儿，酒楼员工们全体出动，挑了几箩筐的肉包子，到瓯江堤岸给龙舟队员们送点心去了。

好在江边不远，我也寻声来到赛场。只见江面上几条龙舟鼓点咚咚，号声震天……队员们一阵挥桨击水，浪遏飞舟，决出名次之后，喘着粗气慢慢地调转头回拢靠岸。这时点心送到舟上，队员们就在船上狼吞虎咽地吃起还冒着热气的肉包子。

此时，岸边的一名观众说：“这肉包子是懒汉家做的。他们为了便利岸上的观众，也有出售供应。”闻此言，我也随着人流来到懒汉酒楼的摊位前。3元一只，买了一个包子尝起来，发觉懒汉家的肉包子确实与别人家的不同：肉馅不仅鲜美还多汁，汤汁已经浸进面皮里，而面皮却不破泄，此面皮是用老面发的，松软有嚼劲。吃一口到嘴里，香、甜、糯，味美令人叫绝，可与天津的狗不理包子有得一比。一只普普通通的肉包子，就能做出别样的风味，看来这位“懒汉”，确实非同寻常。

考虑到懒汉家这几天要办龙舟宴，正忙，无暇接受采访。看了龙舟赛后，我就直接回家，打算下次得闲了再来采访。

过了几天，我从丽水回来，又一次路过船寮，一看腕表已是下午三点，早误了饭点，一般大一点的饭店是不接待客人了。可我进到懒汉酒楼大堂时，故意高声叫道，来一碗熬面。这时，从厨房匆匆跑来了一位老妇人，70多岁光景，她上下打量了我一眼，开口说道：“这位同志，稍坐。厨师傅正歇火休息呢。这样吧，我来烧给你。”说着，她进入了厨房，叮叮咚咚一阵子，不到10分钟，一碗热气腾腾的面条，端到我面前。随着，她也落坐在我的对面，开口问我道：“这位同志，你怎么会光点一碗熬面吃呢？知不知道这正宗的熬面出自哪一家？”

我一听，因心里对“熬面的正宗出处”有存疑，就故意回答她道：“一碗熬面，普普通通，青田随便哪一家面馆都会做呀，谁能分得清正宗不正宗？”一听这话，她马上急了，声音有点沙哑地道：“现在普通，搁在40年前就不普通了！”

“那时怎地就不普通了？”我追问她。她语气还是很急地说道：“你想，那时候人们生活贫困，物资匮乏，到面店里吃的大都是清水面。我夫妻俩1982年在这公路对面开了家面馆，当时我就琢磨着，怎样在里面增加点肉腥味呢？于是就想到去找卖肉人，从他那买来要废弃的筒骨，在店旁支起煤炉，熬出骨头汤去做面汤，客人吃了都叫好。后来随着改革开放，人们生活逐渐变好了，我又琢磨着在熬出的骨头汤里，加猪肺、猪肠子、明鲋、鸡蛋……又将清水煮熟的面条，回锅到熬汤里，这样做出的面条，我叫它为熬面。没想到，县城的各家面馆学了我的做法，一下子在全县流传开了，很多华侨回国只要下面馆，必点熬面；特别是在面馆请客，不点熬面，显不出尊重和客气。”

听了她这番话，我心里一下子就相信了，她说的应该是事实真话。因为这熬面，上至丽水，下至温州都没有这种叫法；就是青田本地面馆，我询问了多家，他们说面条按烧制不同，可以叫“炒”或者“炒”；若按放的佐料不同，可以叫肉丝雪菜面、排骨面、猪肝面等；可为啥叫“熬”，他们一时解释不来。

而面前的这位老妇人，一语道出的是先熬骨头汤开始，逐渐增加各种佐料而烧制的回锅面，才取名叫熬面。这样的解释合情合理，看来这正宗的熬面，确实出自眼前的这船寮懒汉家。

想到这里，我捏着筷子，却不先夹面条和佐料吃，而是低了头，就着碗唇汲了一口汤面，在嘴里喷吧喷吧，果然品出一股筒骨里熬出的清汤味，在舌齿间鲜甜鲜甜的，直沁心肺……心里冒出一个念头，这熬汤可与兰州拉面的清汤有得一比。

对面的她，看懂了我的举动，呵呵一笑，说：“熬面，正宗不正宗就是看汤。有熬骨头汤的，是正宗熬面，没有的就是假的。”

听了这话，我半晌无语。看来，县城的各家面馆，都是依样画葫芦，学了个形象，而不知这“熬”字的妙用，让我们这些顾客，特别是海内外的华侨，之前吃的都是假熬面。

人生有幸遇到眼前这碗真熬面，我认真地细细品尝，足足吃了半个小时，最后端起碗，将碗里的熬骨汤，一仰脖子喝了个尽光。

对面的老板娘，坐在那静静地看着我吃完面条，然后眯着眼，打开话匣子，与我就像熟人一样，聊起了她的身世：她的真名，叫项汉珠。幼童时，不愿独自躺着或者坐着，哭闹着一定要大人们抱她背她，因而大人们数落她太懒了，从此得了一个绰号“懒汉”。一个女人家，被人“懒汉”“懒汉”的叫了一辈子。

其实，她不懒，反而是出奇的勤快和能干。11岁做放牛娃，13岁学炸油条，29岁与丈夫开设面馆。36岁时丈夫不幸遭遇车祸去世，她一直守寡，独自挑起生活重担，起早摸黑苦心经营好餐馆，含辛茹苦拉扯大四个孩子成人成业，还十分孝顺，贴心赡养夫家和自家的三位老人，受到四邻的夸奖。

由于她勤快，一遇村里的红白喜事，她都去帮忙。有一位叫“伯连”的厨师，每次都能见到她勤快的身影，就主动相中她当徒弟，将平生的炒菜技能传授给她。

学到炒菜技能的她，又爱动脑筋、爱琢磨，常常花样翻新，创出新菜品。茄夹这道菜原先是鸡蛋韭菜做馅，她改成精肉当馅，夹在茄片里，蘸面油炸，酥香爽口，成为店里的招牌菜。

另一道水鸡赶烂田的招牌菜，是她有一天路过水田，看到水鸡（当地人将麻鸭叫水鸡）在田里吃田螺。她回家后，突发奇想，将水鸡和田螺螺在一起烹饪，由于两者都属凉性，极利降火滋养，俗话说：“喝喝田螺汤，一双眼珠光”，这道菜第一次上桌时，人们先是诧异它的菜名，后是品尝滋味后，连汤都喝光了。

还有一道菜烂山皮，是牛身上的边脚料，卖牛肉人视之为弃物，随意煮熟了，放置案头低价散卖的。有一次，她嘱咐卖牛肉的将生的烂山皮直接卖给她，她拿了生的烂山皮，经过多道工序精心加以烹饪，烧出的烂山皮，与众不同，独具风味。之后这道菜风靡侨乡。

菜品的推陈出新，有助于她经营酒楼。原先在车路对面开个小面店，后来勤劳致富，成为首批万元户，在车路这边开设了懒汉酒楼，40多年了，生意长盛不衰，经营到如今，在她家尝过菜品的客人，川流不息。

项汉珠平时热心公益，好善乐施的性格不改。2002年船寮村民选举村主任，村民们将信任票投给了她，她以最高票当选。当选后的项汉珠不改本色，像做菜品一样，认真踏实地为村民办实事。集资为胡田村修建机耕地；为小垵村修水库、建自来水厂；为船寮村公路上路灯；为镇里希望小学捐资捐款；捐款资助贫困户建房……点点滴滴在村民中留下口碑，被村民们选为县人大代表。

疫情期间，项汉珠在家看电视，受到一条新闻报道的启发，主动打电话给镇委办公室，要求给各村设的卡点送点心慰问。接下来几天，她的懒汉酒楼开工，加班加点赶制了500多份以肉包子为主的点心包，给坚守疫情第一线的工作人员送去温暖。

采访即将结束，当合上采访本时，不禁忆起我的忘年交，旅台乡亲詹海峰老先生说过的话语：“家乡的美食里有生、有乡、有乡愁……”。

细思，此言不虚也。



《夏日荷花》
摄影 张永益

古枫树

——记八源村口古枫树

■ 厉雄

前世一粒种子，择仙人遗址
点燃三炷清香
在整山官脚下，听经千年
忍受千年孤独和寂寞
木鱼声声，与佛语寒暄参禅

神态安详的阳光
化开全神贯注的土壤
佛前的一滴露珠
喂饱种子，枫树伸直腰杆
打开伞型的盖子
气宇轩昂，威严倜傥，胸怀辽阔

枫树深扎土地，上接天际
经受历史纷繁的洗礼
听风云变化，容纳万鸟栖枝朝拜
在远处展开翅膀，将村庄揽入怀中
守护村口，守护村子的安宁
护卫万世子孙
一方水土站直身子，呼应翱翔

树下的贞洁，纵身一跃
宋朝的祖先醒来，湿透了经文
几阙清风
托起高过月色的门前龙脉
执一把火，燃烧一万公里的路途
打撈起一番祥和景象
每每，我的字句回到家乡
必绕树三匝
净化红尘喧嚣，泪流满面

水珠

■ 章爱玲

春雨哒哒哒，一幕无边的雨帘
溅起朵朵晶莹剔透的水花
出现，形成，消失
没有色彩
透明的像你温柔的眼睛

没有风的打扰
它肆无忌惮地亲吻着你的身体
在皮肤上留下印记
你就这样乖乖的被征服了

此刻，小城是安静的
没有喧嚣，没有汽笛声
你聆听水珠带来的天籁之音
仿佛一群鱼儿在池塘戏水

你站在伞下
它是来了，终是会走的
这场雨是不是为你而下的
那么美，那么暖

祯祥旺德

■ 吴立南

祯旺属青田县，是一个深山小镇，乡政府所在地，过去叫祯旺公社。上世纪80年代初，我在祯旺公社中心学校读书。学校由潘家祠堂改建的四合院，校长经常把我们集中在院子里排队训话。他穿一件白衬衫，讲话的时候在台阶上来回踱着步子，有力地打着手势。手臂抬高了，腋下的一個豁口露了出来，他也不知道。我很想会后告诉校长，但终究不敢过去。

隔着公社大院是卫生院，我们叫诊所，一座青砖砌成的二层三间小洋房，门口围了个小场院，冬天里经常看到穿白大褂的医生和那陈年中药一起在院里晒太阳，散发着懒洋洋的气味。

供销社和收购站都办在一家从财主没收来的大房子里，墙体甚是厚实，一长溜，适合摆柜台。有事没事我都喜欢进去转转，看上几眼柜台里摆着的物品，然后心满意足的出来。

还有裁缝店、理发店、代销店、面食摊，都是沿街开的私人店铺。还有两个杂木加工厂，一个是祯旺公社办的，在村口的路后山脚边，经常在路边堆了一大堆木屑，人可以在上面打滚。

大队办的厂房大厩，开在村中央的一个祠堂里。厂房前面有个大场子，是村里放露天电影的地方，后来盖了一幢会堂，有戏台，土木结构，是当时最大的一个公共建筑物。

村前一条河，村口一片林。我人生中最美好的少年时光就在这里度过。那时我才12岁，读溪村校的四年复式班，要到祯旺公社中心学校读小学五年级，跟着他们寄宿在一个远房姑妈家。隔壁一个空房，我们就住进去了。

总共四个男孩，睡在一个小楼房里，两铺床，一张桌子，晚上围在灯下写字做作业。清晨天一点亮就起床做饭，一人一个小灶，沿着墙脚边一溜排着。我们做饭的工序很简单，淘米，生火，等水烧开了，米粒有点胀了，就下番薯丝，然后熄火慢焖。

厨房在一楼，靠墙有个小天井，我们在米汤未开或者番薯丝下锅后，可以坐在天井里背背课文。当然，比较成规的是到溪里挑水，顺便刷牙洗脸。咸菜都是家里带的，饭好了就可以吃。

从小寄宿的生活是艰苦的，粮食是家里挑的，柴火也是家里扛的，饭要自己做，衣服也要自己洗。长期吃不到青菜，读书又用功，不到一年，我的身体就经受不住了，读初中时，经常生病。然而四个男孩很有出息，一个考上了中专，一个考上了大学，还有一个参军后当上了军官。我在祯旺读书三年，玩皮的少年，离不开村前那条河的记忆。我的少年因为水而生动，祯旺却因为水而美丽。

祯旺村地处谷浦港、上垵港和山寮坑三溪汇合的峡谷地带。开门见山，出屋有溪。溪水近在厨房，连接阳台。每家都备有一担水桶，清早开门的第一件事就是挑水。沿溪埠头下去，每个河段自然有固定的挑水坑井，溪水清澈见底，针头样的青鱼在脚步临近时忽闪着散开，小虾伏在鹅卵石间，在木桶打到水里才开始跳跃逃窜。或许能用木桶捞到一些小鱼，但每次在木桶提起时都逃走了。

夏天是孩子们嬉水的好时节。在祯旺去官田的路后有座佛庙，底下谷浦港和上垵港两溪交会，冲积出一口大水潭，绿郁郁的，深不见底，当地人们叫它官田佛潭。每至下午放学，孩童们都扔了书包，兴致勃勃，欢天喜地的跑到水潭里，比游泳，比洒水。

潭后有一块三丈多高的峭壁，胆大的男孩爬上去，排着队，一个个轮着往下跳，溅起老高老高的水花。我胆子小，水性也不好，只能在浅水处学狗爬，后来又学会仰泳、蛙泳，也算是我人生一技吧。

谷浦港、上垵港和山寮坑三溪交汇后，就成为祯旺港。祯旺港从祯埠出口流入瓯江，流程有30多里，途经吴宅、马岭脚、王村、李村等两乡五个行政村，青山夹岸，村落点点，河道曲折，溪水缓流，是个开发漂流的好河段。

放竹排是祯旺港的记忆。那时没有车路，竹排是祯旺人唯一的运输工具。生活在祯旺港的农户好多家里都备有竹排。放排时，顺水而下，撑杆的篙头击在石头上，一路发出铿锵悦耳的碰撞声。

回家时，拉着竹排逆流而上，步履艰难，如果还带点货物，就得家人配合在后面顶着撑杆推着走。一般私人的货物，都是人挑肩扛从山路上走的，30多里的山路，可见当年乡亲们的生活是多么不方便。

祯旺山多田少，没有工业污染。山还是那般的绿，谷还是那般的深，水还是那般的秀，空气还是那般的清新，这里的村落还是那般的养人。

每每回去，看到潘家古宅，看到下桥头理发店，看到那废弃的会堂，走进祯旺老街，想起那三年懵懂的读书生活，心中不免生出许多感慨来。

《夏日荷花》
摄影 张永益