

苔溪人文

刘卫东

“黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙。”宋代赵师秀《约客》的诗，拉开了我们走读千年古城——乾元的序幕。

活动是由德清县图书馆、乾元镇文化站联合举办，并由《推开岁月之门》的作者宣宏老师担任导读员。徜徉于古色古香的余不弄，弄里挂在枝头随风摇晃的梅子开始由青变黄，味道也由青涩转为酸甜，像似在欢迎我们这不寻常的一群人。有年长者，也有小姑娘，更意思的，还有三位外国友人：蓝眼睛、高鼻梁，最引人注目的是一位大眼睛的非洲小伙子。

活动首先在余不弄由宣宏老师讲述了德清县究竟始于何时？途中又不厌其烦地述说了乾元的历史文化及遗迹：“余不”地名探秘、寻找“前溪歌舞”之前溪、说说德清长桥那些事、德清古城墙往事、清代奇案——“笆斗案”发生

噢点实惠

钟稷

“濯尽柔面，面筋乃见。”这是宋人沈括在《梦溪笔谈》中的描述。说的是将揉好的面粉，放水里反复汰洗，渐出小粉，余下的生麸——水面筋。而从水面筋变成金灿灿、圆滚滚的油面筋，又是饮食史上的一大飞跃。

儿时的我，曾见过乡间师傅做油面筋的情景。师傅将洗出来的生麸，先用温水焐一会，进行熟化后，一面开着大油锅，一面将生麸揪成玻璃弹子大小的球形，间隔有距地抛向油锅。再用箬篱反复将它们从锅中捞起、放入，并前后抖

黄梅时节游乾元

地寻访、乾元山……当走到大家山时，他很兴奋地介绍了至今保存尚好的古城墙，虽然只有长150米，高6米的一段，那可是仅存的建于明嘉靖三十三年（1545）的城墙遗迹。大家在俞平伯铜像前合影留念，以缅怀这位德清人，当代杰出的诗人、散文家、红学家。

转眼我们跨上南门城桥，这时，他就长桥河上的三座古桥打开了话题。三座石桥，堪称为江南一带的经典之作。唐朝时建的长桥，虽建桥精致，但桥型较普通，有一定的声誉。东门城桥和南门城桥，是古代桥梁中的精品，在江浙一带较为罕见。三座石桥，都以半圆形横跨在贯穿乾元镇中心的长桥河水波上，倒映在水中，有如三个巨大的月亮，坚立于银色的河面上，便有了月貌花容……接着，我们在左顾亭稍作休息，他又唯妙唯肖地

讲了东晋名臣孔愉放龟的故事。然后，我们步入东门头，远远望了一眼至今保存完好的古桥——孩儿桥（正在修缮）。

一路走来，我们才知道，乾元，这一方水土哺育出那么多杰出人才，可谓人文荟萃。沈既济、沈麟士、胡友信、赞宁、胡渭、胡会恩、许宗彦、戚蓼生、徐养源、蔡之定、俞樾、戴望、徐曼仙、沈兹九、沈西苓、俞平伯、蔡昌年、蔡建华，等等。据不完全统计，德清历代进士两百多位，有三分之二出自现今乾元。仅城区徐胡谈戚蔡沈许戴俞九大家族，科举进士110多名。一门三状元、五翰林、一邑三榜眼一探花，一个个科举传奇轶事，历来脍炙人口。

最后我们来到了西门大槐树下。这棵还具有生命的古树，长绿不衰，郁郁葱葱，当它随风起舞时就是在跟我们诉说历史……乾元

是个好地方。黄梅天，正是江南细雨缠绵的季节。不知是巧合，还是老天照顾，太阳就像羞涩的少女露出一下笑脸，便又用乌黑的纱巾遮住了，直到傍晚才开始淅淅沥沥下起雨来。

整个古镇，宛如一座随处都在震荡着历史回声的博物馆。可以说，每一座宅院、每一个里巷、每一架石桥、每一条河道、每一棵古树，都叠叠层层地沉积着古老的灿烂文明，演绎着数不清的令人动心动容的故事。穿行其间，空间并没有走出多远，时间却觉得仿佛已经跨越了百年、千年，我们会情不自禁地生发出一种“抬脚走进历史，转眼似成古人”的感慨。

活动结束了。乾元古镇这出千年文化的大戏，在我们心中没有落幕，人离开了乾元，心依旧还在乾元。

陌上花开，可缓缓归矣！

油面筋塞肉

动。经热油一炸，生麸逐渐膨胀起泡，变得金黄滚圆，师傅眼疾手快地用箬篱捞出，完成了由生麸变成油面筋的过程。

味香性脆、柔软肥鲜的油面筋，不仅在饭店大师傅的厨房里，可以与各种荤素食材搭配成菜，即便到了普通家庭的小灶上，照样能花样百出：面筋炒青菜、面筋炒木耳、面筋百页汤、面筋冬笋煲……然最为乡人所熟悉的，还是一款油面筋塞肉。

油面筋塞肉，也叫“油面筋嵌肉”。“塞”与“嵌”，都是“酿”的意

思，指把馅料植入。

油面筋的外表光亮，但腹中空空总嫌不美，因而塞点东西充实一下，很有必要。而在饮食讲究清淡的三伏天，一道素中带荤、含汤带水、省事美味的酿面筋，还是可以一吃的。

油面筋塞肉，最好吃的还是面筋。从一粒麦子到一只面筋，由石磨磨去皮，石臼舂成粉，再经水淹手搓，烈火烹油，十八般磨难俱已受过，终于还来一个金黄的浮生。

人类对既大又圆的食物，本就

抱有天然好感。加之在这道菜里，原本素淡的油面筋，因有了肉馅的激发，便将绵韧细腻、似肉非肉、似素非素的特质，淋漓尽致地展现出来。这种能瞬间融化人心的魅力，也无怪乎我那位侄女，每每吃到此菜，总是恶劣到只把面筋剥下来吃了，却将肉馅扔在碗里。

如今的我，在外用餐的机会不少，但吃来吃去还是家常菜最值得惦记。寻常的食材、朴实的做法，那种熟悉的滋味，能清晰地透过唇齿，含蓄绵长地表达出，“家”在心间的深深印记。

城市屋檐

清风戏衣

一朵夜来香

老街隐伏在城市肥厚的腹部，两旁都是起了包浆的老楼旧屋。深夜饭馆，如茱萸在老街的一朵夜来香，窜出令人着迷的家常气息。出品简单的饭食，安顿饥肠辘辘的胃，城市中人与人的冷淡和疏离，这里没有。日本电影《深夜食堂》一帘之内，市井，暖融，如家，就算吃碗泡面，有温情在人心尖缓缓流滑，细细摩挲起酥痒。让一家简陋的小馆子能够从连续剧开成电影，有比某些大片更引人入胜的魅力。

一位女友，活得像“一朵浪花”。天南地北，常年变换着城市工作和生活。最近她在微信中愤愤不平地抱怨，真的忍受不了这个城市到了午夜只有到酒吧找热闹，只可以用肯德基和沙县填饱肚子，想找一碗糯糯的白米粥都没有。看她样子，快要收拾行李提脚离开了。

我也喜欢深夜小馆子。双休夜晚，可能写作，可能追剧，到半夜，肚子有点饿，就会去离家不远的夜宵馆子吃点心。袁枚有句话深得我心：菜肴的鲜美，“全在起锅时”，“略为停顿，便如霉过衣服，虽锦绣绮罗，亦觉旧气可憎矣！”所以，我通常宁可走两步，也不叫外卖。这家中年夫妻开的店，擅长做鸡蛋肉丝炒粉，粉是他们从东阳老家进的，佐料有绿豆芽、肉丝、干丝、胡萝卜丝。脖子常年搭块毛巾的老板，在3平方米大的厨房里，烈火烹油颠勺炒成，米粉弹滑干香，滋味非常好。最近一次去，我对老板说，厨房没空调，夏天可辛苦了。他有点不好意思地朝我笑一笑说，赚钱哪有不辛苦的。待天气一凉，街上的银杏树换上金灿灿的树叶，他们开始做粉丝煲，牛肉粉丝，鸭血粉丝，一丢丢茼蒿，沸烫地上桌，香气顶鼻。馆子的生意一直不错。

胖嘟嘟的老板娘很有些侠气的

大方，煮糯米藕，做清凉汤，做酒酿，附送来客小份，不收钱。她说，晚上空着也是空着，随便做点大家分分吃吃啦。这家馆子白天休息，打理食材，晚上10点准时上岗。我问老板娘咋不做白天生意。老板娘想了想笑眯眯地说：“我也搞不清楚，反正我自己很喜欢晚上开店。”白天进馆子吃饭，每个人都像一只茧，把情绪隐藏得很好。深夜到外面觅食，似乎都放下了面具，浮躁、焦急的神情不见了。有时吃着吃着，会听到邻桌断断续续传来鼾声，也没人觉得奇怪。偶尔会有辆出租车突然急刹车停在店门口，司机的声音风一样刮进店：来一份炒粉。把吃客们惺忪的睡意赶跑不少。

有一次，在店里吃炒粉，邻桌一位二十岁左右的女孩突然抽泣了起来。老板娘见了忙说，你是饿极了吧，稍等，粉马上就好。女孩低头不答，泪水簌簌而落。我连忙把纸巾递过去，问道，委屈成这样，到底出什么事了？女孩边哭边说出一段糟糕的感情纠纷。我和老板娘立马切换到过来人角色，一来一去劝慰。女孩说自己一天没吃东西了，拔一双筷，将炒粉翻动几下，吃了起来。吃完要买单。老板娘制止了说：“这顿姐请你，回去洗洗好好睡，记住，人家跟你过不去，你就该放自己一马。”我顺着老板娘的话说了句，是你的，跑不掉，不是你的，跑掉了更好。女孩怔了下，又若有所思地点点头，神色安宁了许多。事后想想，像我这样内敛的人，要是白天看到姑娘默默掉泪，顶多侧目瞟一眼，盘磨在心的话，多半还是会烂在肚子里。

城市像一部繁弦急管的交响，深夜馆子是其中的慢板，它从容软糯的调子，松弛我们的神经，也让我们的生活变得感性、可爱又可亲。

云闪付

银联

丰收互联

支付宝

微信支付

快捷、方便、收单更轻松

丰收互联

推荐使用 丰收互联扫码支付

打开扫一扫

扫描二维码

完成支付

「零」接触

「云」播报

收单更方便

支付更便捷

费率更优惠

扫一扫关注德清农商银行官方公众号

丰收互联

www.deqingbank.com 业务咨询电话 8889988

浙江农信

德清农商银行

DEQING RURAL COMMERCIAL BANK

——德清人自己的银行——

广告