

饮食古堰画乡

◎文/图 俞天立

一溪碧水，一叶小舟。世界不过如此之大。

这是丽水古堰画乡的脸庞。古堰画乡分为“古堰”和“画乡”，过了龙泉溪，便是“古堰”了。我之所以略去“画乡”，是因为商业气息过浓，不喜。

我在溪水之南，上埠头，登扁舟。船家摇着舵，载我掀开一道流动的翠幕。试着将感官变敏锐，盛放大自然的细节。所以，饮清风，闻草香，观溪鱼，听蛙鸣。此时此节，山峦苍翠，河渚森然，水草丰美。流云之下，水波星星点点，在船头嘯聚，又在船尾消散。溯江而上，江上的风有青荇的味道，有水禽的味道，有香樟的味道，有一切生命跃动的味道。“水是眼波横，山似眉峰聚。”古堰画乡的山水之间，便是“眉眼盈盈处”了，在炎炎夏日送来缕缕清凉。

船停了。溪水那头是一道古街，分开了观光区和古村落，划开了仙境与桃源。石板街有雾，但轻薄，薄如蝉翼。

一座“懋德勤学”的古建筑在道旁唤我。它建于清道光二十三年，坐南朝北，正厅五开间，进深五柱七檩，犹如一尊弥勒佛。只是现在它已成了酱园。我跨过门槛，向院内张望。满院的坛坛罐罐，或陈列于木架，或堆放于墙角。芝麻酱、牛肉酱、花生酱、麻辣酱……散发出谷物发酵的芳香，丝丝缕缕撩动鼻尖。主人在埋头做着些活计，并未察觉客人的到来。我的目光落在一旁的陶瓷饮罐上。罐身贴有纸，上书“端午茶”三字。这端午茶，跟端午节有甚关联？便向主人询问。

“端午茶是从每年端午节开始做的，内含十多味草药。”

“具体有哪些药材呢？”

“藿香、野菊、桑叶、菖蒲、山苍柴、鱼腥草……您可以尝尝。”

我拧开水龙头接了一杯，饮下。是花草的感觉，舒爽得舌头生津。冰凉和温润交织，满口满喉。

我问起药材的来源。店主说药材都是村民在附近山上采的，比较道地。我点头称许。又说起唐景隆年间疫病流行，有个道士叫叶法善的，在松阳一带采药制茶，用木桶和大缸装下，济世救民。从此，丽水各地盛行以木桶、陶罐盛装端午茶，让行人客商自行取用，避暑解热、辟邪祛毒。

“罐里的端午茶可以免费喝。不免费的，不叫端午茶。”他的表情风轻云淡，笑如春水。在丽水，只有草药本身才供出售，药茶只是用来积德行善的。德和善，本就是人世间的一味良药。此“药材”不写在配方上，却有暖人心、益身心的疗效。对传统善文化的虔诚，早已融入丽水人的血液中。我不觉喝下又一杯。一杯接一杯。

民以食为天，舌尖上的古镇味最醇。晚近时分，我逛到一家店号“山林食事”的面馆。店主是个微胖的中年男子，一袭青布长衫，留着狂野的胡须，梳着扎成卷的小辫子，颇有文艺范儿，正在门口方桌后擀面。他动作洒脱飘逸，让人想到唐宋书法家张旭、米芾。这很有几分古意。

“欢迎欢迎，请进。”老板娘诚意相邀，我



便欣然入内。只见面馆环境整洁、民俗浓郁，独不见服务员，似乎是家夫妻老婆店。

“我们家的面呀，祖传的，都是我老公手擀手抻的，没有雇人。擀面抻面，手感很重要嘞——”她边说边比划，“面粉是新麦磨的，要揉得硬，揉得透；擀面要有力道，顺着卷着擀；抻面要抻得匀、细、韧，这样做出来的面才顺滑有嚼劲。”南方人能把面做得这么讲究，那真是需要几代人的功夫的。



环顾店堂，我对墙架上的面塑摆件来了兴趣，那是一个个萌萌的动物面塑，松鼠、龙猫、画眉、蜥蜴等不同科属的都有。老板娘见情笑着说，“我家男人原先喜欢养些小动物，后来知道了野生动物受法律保护，就都放生了。他学过面塑，就琢磨着捏了这些小动物，有个感情的寄托；顾客看了觉得有趣，也有请他捏了带走的。”

近观细品，只见龙猫在慵懒午睡，憨态可掬；松鼠上蹿下跳，机警张望；画眉绿羽红冠，啼鸣枝头……能做出这么活灵活现的面塑的匠心巧手，做好一碗面那是不在话下了。食客们既饱了眼

福，又饱了口福。

老板娘引导我们坐下，递上菜单。菜单竟然是一册竹简，在手中徐徐展开，凉气爬满指尖。发现了各种颜色笔描的字——“吃”“卤”“面”“茶”……难说书写美观，却俏皮有灵。

“这也是您先生的杰作啰？”

“他呀，从小就喜欢摆弄这摆弄那，‘不务正业’。您瞧——”她指了指墙壁上挂的画。那是些国画，有老虎、禽鸟，还有山居、舟楫之类，笔墨沉郁，线条粗犷，山泽大川的灵气充盈整屋。我似能触摸到那一山的绿、一溪的云。看得出，男主人对自然生态的崇尚与热爱。此刻，他却微笑不语，埋头擀面。

我是好奇一碗面的，那碗手擀面。老板娘说她家的面是土猪肉烧的，肉质紧致，还有鲜笋、香菇、青菜、番茄等菜料。“自家养的猪和鸡，自家的土灶头，用土猪和土鸡骨头熬的高汤，包你吃了这辈子忘不了。”老板娘很笃定。我说就这个，再加一碗韭菜肉饺。她颌首称好，转身钻进厨房。

我开始欣赏店内的景致——叠水景观，清闲古雅。一条竹子削成的管道，引流涓涓清泉，落在小水池中。泉水叮咚作响，天地空寂。疫情魅影下，店内只有我们三两顾客，仿佛置身青山秀水间，落得悠闲自在。

“面来啦，饺子来啦——”老板娘的吆喝声格外悠长，好似山歌。腾腾的热气扑面而来，散发

着山野食材的异香。用筷子夹起细细长长的面，入嘴细嚼，口感爽滑筋道，拉扯出浓淡的菜香。饺子接着上桌，味道鲜美、酱香醇厚，土猪肉软糯紧致，吃着很带劲。狼吞虎咽间，直觉味蕾欣悦、满口生津。这很有陆游“一杯羹鮓，手自笔油葱。天上苏陀供，悬知未易同”的感觉。

“慢慢吃。千万别烫着了。”女主人忍俊不禁。我却全然没有顾上，入口的是面食美味，入耳的是擀面脆响，入眼的是溪水奔流，无酒亦沉醉。

按照行程，我是必须五点半赶到渡口上船返回的。此时已不足十分钟。“您不是要赶渡口的船呢？”女主人关切地问道。

“不打紧，不打紧的！”我并无想走的意思，放飞的心灵告诉我真的已经醉了。斜阳外，古堰边，流水绕孤村，哪有什么是值得赶的呢！任足迹漂泊，找一处客栈招牌，竹席薄衾，倒头便睡又如何？一切都应该慢下来，交给感官，予予呼吸。

行走在青石板道上，忍不住向远山夕阳大吼：“让时光慢些吧！慢些吧！”

忽又想起早前的端午茶。那茶与这面一样包含着来自乡土的淳朴。酱园主人和面馆老板用本乡本土的药材与食材，让访客的味蕾回归于自然。他们选择了吃与喝——人类最原始的本能，奉献出祖传的精湛手艺，将其放大至终极形态，倔强地拒绝平庸，引导肠胃苏醒。来到古堰画乡，不想记录什么声名鹊起的牌坊、拱桥，不想沿着范成大、王提的足迹遍历古迹，只想好好喝碗茶、吃碗面，回归人类原始的需求。

所谓珍馐美味，多出自篷门扉户，隐在乡土之中。人间烟火，自然之食，古堰画乡的山水养人。



作者：俞天立，曾获得过浙江省首届鲁迅文学奖银奖、“我的西湖记忆”全球征文一等奖，浙江省第九届“新荷计划”入库人才。现为浙江省作家协会会员、浙江省杂文学会会员、浙江省散文学会会员。已出版散文集《茶当酒品》《素手调艺》。