

生活记忆

## 三代传承 只为“一饼”

■高婷婷

“宅兴烧饼?你们不是开在石柱吗,怎么到城里来了?”正在忙活的店主吕旭萍闻声抬头望去,来客很面熟,就连点单也显得熟门熟路——看也不看菜单,开口就喊:“还是老样子,要两个烧饼,一碗馄饨。”

这是宅兴烧饼进驻永康城区巴黎街的第二个月。每天,吕旭萍都会接待许多“熟悉的陌生人”。

“我是吃你们家烧饼长大的。”这句话吕旭萍听多了,还有顾客说:“我们家祖孙三代都吃过你家烤的饼。”

“宅兴烧饼”的名号来自吕旭萍的父亲吕宅兴。老家在缙云壶镇的吕宅兴13岁起就跟随

父辈外出讨生活。吕氏父子挑着烤桶,带着面粉、梅干菜等原材料,在永康县城和石柱、前仓一带吆喝。哪里办庙会、做社戏、赶集市,哪里就有吕氏父子的身影。

支起烤桶,拉风箱、生炉,简单的烧饼铺搭好,作为主角的烧饼就该登场了。吕宅兴有一手烤烧饼的祖传绝活,叫“左右开弓”:站在桶前,双手交叉抄起两只面饼,弯腰把手伸进热气腾腾的烤桶,左手的饼贴在右桶壁,右手的贴在左桶壁,又快又准,一炉30个饼,一气呵成。

“一般人一次只能贴一个饼,我岳父能贴两个。”说到这里,吕宅兴的女婿舒舒颇为感叹:“老人家今年60多岁,烤饼速度一点不比年轻时慢。”

在吕旭萍的记忆中,每逢集市,爷爷和父亲的摊位前排队买饼的队伍总是很长。“生意最好的时候,我家的烧饼摊一天要用掉5袋面粉。”

上世纪80年代,吕宅兴在永康市石柱镇复兴路上开了一家店,取名“宅兴烧饼”,一开就是40余年,生意红火,一天能卖上千个烧饼。

“父亲悉心向我传授做烧饼的诀窍,首先食材上不能小气,用料选用夹心肉,肥瘦各一半;其次要把面饼皮擀得薄一些,因为皮薄,宅兴烧饼一定会有个豁口,热度从豁口进去,把肉的油脂烤得焦脆,吃起来一点儿都不腻。”吕旭萍的一番话道出了“宅兴烧饼”几十年长盛不衰的秘诀。

吕宅兴还摒弃了“技不外传”的狭隘观念,毫无保留地将技艺分享给更多年轻人。

2014年初,缙云县委、县政府专门成立了缙云烧饼品牌建设领导小组(简称“烧饼办”)。为加快烧饼产业的整体推进和全面提升,该县推出了“烧饼师傅人才培育工程”。吕宅兴积极参与其中,七八年间,经他调教出师的徒弟有上千人,遍布天南地北,甚至有人将烧饼店开到了海外的华人街。

根植于乡土的缙云烧饼,不仅是可口的山野美味,更承载着几代人的乡愁。如今,作为“宅兴烧饼”的第三代传人,吕旭萍将这份“乡愁”带到了城里。

“我一直有一个心愿,就是在城里开一家更大的店,让烧饼

从山野走进大雅之堂,将祖辈传下的这门手艺打造成百年品牌。”吕旭萍说,她的这一想法得到了丈夫的支持。夫妻俩还专门前往上海、杭州考察。

今年5月,升级版的“宅兴烧饼”在永康城区繁华商圈开张了,客人络绎不绝。

吕旭萍说,针对年轻人口味,他们在馅料等方面创新,同时尝试线上接单等新的销售方式。该店烤制的一款榴莲烧饼一经推出,迅速成为网红产品,吸引了诸多年轻人。

“我们专门添置了一台真空包装机,为线上下单的外地客人提供邮寄服务。”吕旭萍说,最近来自广州、上海等地的订单不断,“烧饼上网”为更多人捎去了乡家的味道。

信息传递

## 新安江“夏日冬泳”清凉开赛 近三千勇士闯寒江



■李孟

夏日和冬泳,两个原本完全不搭的词汇,却在建德“碰撞”到了一起。近日,迎亚运2022中国·建德17℃新安江“夏日冬泳”国际挑战赛在建德新安江清凉开赛,来自全国14个省(市、自治区)共110支冬泳队伍近3000名冬泳爱好者相聚新安江,共享17℃清凉。比赛分为“耐寒勇士畅游新安江”和“耐寒勇士畅游新安江”两个项目。

据悉,建德新安江水源自千岛湖底部70米左右,水温常年保持在14℃~17℃。上岸后,选手们纷纷感叹:“17℃新安江果然名不虚传!”也有不少选手表示:“太冷了!需要一定的毅力才能战胜它。”

“这个水比富春江的水冷多了!”来自富阳的108号选手吴申中表示这是第二次来建德参赛,他十分喜欢畅游新安江的感受,同时觉得当地十分宜居。

“夏日冬泳”国际挑战赛是一项体育+旅游盛会,建德走出了一条以赛事活动打响城市品牌、以城市发展带动周边共同富裕的特色旅游产业发展之路。建德市相关负责人说,近年来,建德市坚持围绕打造“长三角生态旅游目的地”的目标,以发展体育旅游产业为切入点,在保护优先的前提下,努力将美丽环境、美丽资源转化为美丽经济,全力推动地方经济社会向高质量发展迈进。

百姓故事

## 待客的饭碗

■马朝虎

父亲出生农村,在部队里待了多年,于上世纪60年代转业,是老家那个村子第一个在城里工作的人。从我懂事开始,就发现家里乡下客人特别多,有进城来办事的,有进城出售土特产的,有进城采购日用品的,有进城看病的。乡亲们进城,一般都会来我家“坐坐”。每当这时,父亲就偷偷地吩咐母亲多淘一些米,多准备一些菜,留乡亲们吃饭。我父亲心知肚明,乡亲们都很穷困,口袋里根本没有钱去饭馆吃饭,只好来我们家“蹭”饭。

我家吃饭用的碗有两套,一套大,一套小,大的比小的碗大了足足有三分之一。平时,我们吃饭用的是小碗。那套大碗,只有家里来乡下客人的时候,父亲才拿出来用。等饭菜做好了,父亲拿那套大碗给乡亲们盛饭,还用勺子往碗里压了又压。

当时,我们一家六口只有父亲一人拿工资,当年粮食又是定量供应的,乡下客人来了,自然吃不消。时间一长,母亲难免有想法。父亲说:“我们家祖辈就是这样子做的,宁愿自己少吃一点,也不能亏待了客人。待别人好,

才能让别人待你好。”

之后,家里一如既往地热心招待乡下客人。为了有粮有菜,我们一家人一方面自己省吃俭用,一方面去开垦荒地,种一些杂粮或蔬菜瓜果来填补。其实,乡下亲戚每次来家里也不是白吃白喝,他们会顺手带点刚碾的新米、刚摘的蔬菜、刚采的野果,有的甚至会带几瓶自己酿的酒。

时间在悄悄地流逝着,父亲还是延续乡下客人来了用大碗招待的习惯。一天中午,家里来了两位乡下客人,当父亲拿起大碗亲自去给他们盛饭,准备用勺子在已经堆尖的饭上压一压的时候,乡下客人急得站了起来,大声地说:“少盛点,够吃了,我现在饭量比以前差多了。”

父亲拍了一下自己的脑门,笑着说:“都什么年代了,谁还缺吃少喝的?我的胃口也比以前差多了。”

虽然父亲和母亲如今都已经过世了,但我和乡亲们的来往还继续保持着。他们进城来,会来我家坐坐,吃一顿饭。虽然招待他们吃饭时早已不用那套大碗了,但我却把它们保存下来作为永久的纪念。我知道,在那套大碗中蕴含着祖辈们待人接物的道理。

闲情逸致

## 夏花木槿

■郑国芬

“朝昏看开落,一笑小窗中。别种蟠桃子,千年一度红。”这是明代词人张以宁笔下木槿开花的景致描写。六月,日脚缓缓进入了夏天,露出园子里的木槿也开始开花,一朵接一朵,娇嫩的粉紫色系,花瓣重重叠叠,簇在青青枝叶间,开得优雅秀丽。

当然,我只有在每天清晨上班前,在她们面前恋恋不舍流连一番,并趁着温柔的晨曦,拍几张照,待我傍晚下班回来,这些饱满的花朵,便安静地全部闭合,蜷缩的淡紫色的花苞,好似美人安然睡去。然而第二天清晨,她们好像养足了精神,又在枝头绽出新的落花。所以,木槿又被叫作朝开暮落花——这别名,端的是形象贴切。

养木槿已好多年,以前并不怎么待见她。小时候,老屋院落门前,簇簇拥拥开成一片篱笆墙,乡下野孩子,经常摘几片叶子,用力揉搓出泡沫当肥皂洗手。花朵常是单瓣,如碗口状,薄如绸布,记忆中如野花般朴素常见。倒是在去年春天,入手了一株小木槿。这小木槿开花,着实惹人喜爱。刚进入初夏,枝头便盈盈满满开出清新活泼的小粉花,看着很是讨喜。可遗憾的是,一到

高温酷暑,这小木槿便毫无征兆地突然枯死,今年亦是。而角落里的那盆木槿,从开出第一朵后,踏着一天天炎热的酷暑节奏,却是越开越猛,越开越有风味。终于被我另眼相看——是的哦,有些年了,这盆木槿在我园子里,每年从六月开花,低调且温柔地持续到十月,整整一个夏天,每天晨开、暮合,像日出而作、日落而息的农民,一直不离不弃。

木槿花有一种天然质朴的美。《诗经》里说:“有女同车,颜如舜华。”舜华就是木槿花。她不骄不矜,勤勉且坚韧,每天,我只要下班回来给她浇点水,萎蔫了一天的枝叶,立马恢复生气,第二天清晨,又开出一盆曼妙多姿的花。事实上,木槿对环境一点都不挑剔。她喜欢充足阳光,且太阳越晒,开得越旺,是夏花的主旋律。在严热的夏天,很多花是经不住晒的,像绣球,阳光稍一过猛,叶子就被晒焦黑。木槿不会,她甚至在沙漠中也能生长开花,因而又被称作“沙漠玫瑰”。

所以,如果你有个庭院,甚至一个小露台也可以,我推荐,一定要种一盆木槿。她虽然不名贵,却给你实实在在的爱。夏天的每个早晨,去看一眼木槿花,那份雅致和清丽,一定会让你一天的心情很美。

## 乡村阅读 “书”适圈

热浪翻滚,知了声悦耳。在衢州柯城区万田乡的南孔书屋,来自附近村庄的孩子,吹着空调风,安

静地读书。管理人员介绍,暑假以来,已有不少孩子来书屋读书消暑。

通讯员胡江丰 摄



## 寻觅彩烟下的神秘与惊艳

■小昌

回山,位于新昌县城西南,古时属“彩烟乡”,地处绍、台、婺三市交界。山势盘旋,四周环水,岗峦起伏,风光旖旎。每年夏秋之季,因山谷中层云叠嶂,在朝阳折射下状如彩烟,故又名“烟山”。

游客至此,可寄居于距回山镇五公里处名为“溪客乡野”客栈之中。客栈面水背山,环境十分幽静。门前几棵迎客松,且是苍翠挺拔,有几枝枝干如人的手臂呈向前拥抱形态,招呼着来此处的每一位客人。

小镇不大,沿着坡道而上,路两边尽是些二三层楼高的商铺,有小型超市、饭店、面馆、烟酒商店、布料店、农具店等等。都是一些与当地百姓生活上密切相关的日用品和日常消费的店铺。相对来说,与一些发达城镇相比似乎少了些繁华,却多了些人间烟火气。

穿过拥挤人流与车流,向左拐弯,便来到了似乎与嘈杂完全不同的空间——回山村。据了解,依山势而建的回山村,是彩烟山中有文字记载以来,最早有人居住的地方。据考,公元617

年,隋朝灭亡,杨帝曾孙、荣王杨白,避世于越州,最后隐居于此,在此繁衍生息,故回山村以杨姓为姓,绵绵不绝近千年之久而不衰。

回山村巷弄四通八达,建筑多依山而建,以村中敬胜堂为中心,分别向北向南纵向排列,类似于棋盘格局。多条溪流汇入村中水池之中,再分流之各个滩口,使村中每户人家都能用上清澈山泉之水。老屋依坡而建,择吉而居,顺应自然的生存理念已镌刻在每个杨氏族人心中。

沿着蜿蜒盘旋的村中石道,

每跨一步,如同穿越在时间隧道中,满眼沧桑与历史的厚重感扑面而来。浅黄与青灰墙体相互交替着,犹如调色板上那缤纷油彩,色彩斑斓。村庄显得静谧无边,除了偶尔几声犬吠和鸡鸣之声,还有沿山体而下的潺潺溪水声,再也没有其他声音出现。路边几株红白相间的梅花,争相斗艳,也许是昨晚的劲风,吹落了一地花瓣,如同地毯般铺成胭脂红。

继续沿着石道向下,便来到一处古宅大院——敬胜堂。堂门前两边石旗杆高耸入云,给人一

种威严与庄重之感。两扇紧闭的大门两旁挂有匾额两块,有一块上书“新昌县旧址”。原来在1949年5月18日,新昌县人民政府在回山村宣布成立。5月22日新昌宣告解放。这座古老村庄,原来还有一段“红色记忆”!

回山村景象如同央视纪录片《大宋村》一样,有着同样古老,又有着同样寂寞。村中大部分年轻人已迁居至城里,留守在古村都是些年迈的老人,他们守着古老村庄与往昔的记忆,伴随着回山村在往后的岁月中一同慢慢地老去……

城市生活

## 打造“15分钟便民生活圈” 描绘家门口的微幸福实景



八堡久街夜市。

■钱雅萍

热热闹闹的夏日主题夜市最近来到了杭州市上城区九堡街道八堡居民身边。衣服、鞋子、鲜

花、书籍、小百货等居民日常所需的物品琳琅满目,一个个小格子铺分外“吸睛”。同时,居民们还可以进入沿街店铺参与烘焙、插花、美甲、健身、亲子体验等活动。

不再需要专程驱车才能抵达繁华市集,在家门口就能体验美好日常。九堡街道从2020年开始打造的八堡久街,日前还入选了上城区共富基本单元十大“15分钟便民生活圈”。

## 社区商圈“小而美” 24小时在线营业

久街位于八堡社区正门口,整条街区长400米,面积约6000平方米,目前有100多家店铺,集特色餐饮、休闲娱乐、美容健身及生活配套等业态为一体。

“原先居民聚餐、逛个街,要赶到1公里外的金堡街,或者开车到下沙龙湖天街,现在不用再跑那么远了,家门口就可以逛街,到了晚上还有市集,业态已经十分丰富。”上城区人大代表、八堡社区党委书记高惠凤介绍。

不同于普通的街区,八堡久街是一个便利化、集成化、智能化和互动化的新型社区商业。

八堡久街运营负责人李伟介绍,他们对周边居民的吃喝玩乐需求进行事先排摸调查,然后才开展了对应的招商。目前,该街区线上线下已经有近5万粉丝。

李伟说,老百姓不仅线下有实体店可以逛,而且可以手机上逛“久街生活”,实现了24小时在线营业的全新社区新零售。

“我们将数字化引入街区,所有店铺的每日销售额、消费人群等数据第一时间传输到‘久街生活数据决策中心’,可以根据这些人群的消费习惯进行精准推送服务,甚至可以私人定制服务。”

## 免租入驻精准引流 街区商户互惠互利

受疫情影响,很多商业街的烟火气或多或少受到了影响,租金问题是大家最关注的,而在八堡久街却没有这样的烦恼。

“久街品牌店入驻是免租金的,但我们会抽取商户部分利润,

与商户形成利益共同体。”李伟表示,为了让街区焕发活力,他们会帮助一些生意没有那么好的商户精准营销,如网红打卡引流,推出优惠券套餐等。

每个月的9日、19日、29日,八堡久街还有主题夜市活动。李伟介绍,“因为集市的举办,线下实体店的人流也多了起来,相比同期人流量提升了20%,营业额相比同期提升10%。”

作为居民消费和经济发展的“毛细血管”,疫情之下,社区商圈凭借“小而美”的便利性,逐渐凸显出新优势,成为经济韧性和活力的生动注解。居民也从家门口看得见、摸得着的“小而美”中体会到了“微幸福”。

接下来,八堡久街还将通过开展社交电商活动来带动社区的活力,比如开设单身男女相亲漂流瓶、免费的亲子培训课等,让居民走出家门,多多参与社区活动。