



# 一碗面烧了40年 里面是满满的幸福味道

■沈淑桦

嘉兴桐乡市有这样一家面馆,既不在闹市街头,也不是黄金地段,每天只经营一个早晨,吃面的人却络绎不绝,一早上最多能卖出130碗。

问它有什么长久经营的秘方?“阿龙面店的面一律卖6元钱,桐乡去哪儿找这么好吃又实惠的面条啊?”一位食客这样说。

来到河山镇五泾村,穿过热闹的五泾集镇,拐个弯往南双桥的方向走,阿龙面店就在桥堍边。铺面只有两间老房子,被熏得发黄的墙面,对着街道的水泥灶台,还有墙上褪色的挂画,无一不在展示岁月的痕迹。在灶台边握着长勺长筷煮面的七旬老人,就是老板“阿龙”。

在小锅面盛行的桐乡,他是少数还坚持用大锅煮面的“守旧派”。一有人点面,阿龙就用皱皮的手拿起切好的肉丝,倒进锅里。鲜肉过油,“哧啦”一声,冒起一阵白烟,再用锅铲翻炒一阵,浇在煮好的面条上,一碗肉丝面就做好了。

粉嫩的肉丝、青色的葱和淡黄的榨菜,诚意满满地铺了一层,放在白瓷盆子里,颇有供销社年代的“遗风”。搅动筷

子,面条绕筷一圈,连浇头带面尝上一口,肉的嫩滑、榨菜的咸香、面的筋道在嘴里搅成一团,清淡爽口,香而不腻。

用最好的肉烧一道面

这道肉丝面,阿龙烧了将近40年。

从前的“阿龙面店”是供销社下的“公家店”,而阿龙曾是供销社里的一名员工。上世纪80年代,改革开放的春风吹到了五泾村,供销社的面馆也开始“承包到户”。三十多岁,正是“闯”的年纪,阿龙和妻子一商量,“盘”下了这间小店。

刚开始创业的时候,五泾集镇上一共就两三家小吃店,阿龙面店用料足、手艺好,又有供销社留下的客源,一时之间热闹无比。

每天凌晨2点半,阿龙和妻子就起来忙碌,一个烧煤、煮水、切肉备菜,一个擦桌子、擦灶台、切面条。那时还没有面条切割机之类的设备,面条都要手剪,肉丝也是手切。阿龙面店的砧板从天黑响到天亮。过了5点,农户来到集镇上摆摊卖菜,用餐高峰就到了。阿龙面店不大,也就三四张方桌子,最多只能招待十几个人,但

食客之间却好像有一种流水线般的默契。有人刚吃完,前脚走后脚就有新的食客进来“补”上他的空位。食客埋头吸溜,阿龙和妻子端着碗,在狭窄的过道里穿来穿去地端盘送面。

年轻时的阿龙有干头,研究过大排面、鳝丝面来丰富自家面馆的菜单,随着年龄增长,体力渐衰,菜单也越来越短,只剩下最拿手的肉丝面和顾客“回头率”最高的猪肝面。

面的种类虽然少了,但面的口味、实惠的价格依旧。每天,阿龙夫妇都要去集市上采购,买最好的肉,用最好的猪肝。“买猪肝要用这种‘糯’的猪肝,如果用‘硬’猪肝,嚼起来就会‘喇布喇布’的,不好吃。”阿龙的妻子说。不论肉丝面还是猪肝面,一律只卖6元。“6元一碗已经是卖了好几年的价格,前几年还是5元一碗,后来菜价涨了,面价才涨了1元。”阿龙说。

有人的地方才有烟火气

“阿龙真名叫什么?”“不知道,我从来这里吃面起,就听人一直噢龙噢龙地喊他。”“店招上写的不是阿龙吗?”“是亚龙吧?好像是姓李还是姓刘?”

“那就是李亚龙了!”食客喝着茶,相视一笑。

阿龙面店的顾客都是附近的村民,因为吃面,都认识了阿龙夫妇,也因为吃面,这家小店里承载了一代人的记忆。

将近40年,足够一个巴掌大的五泾集镇变成如今整洁、繁茂的新集镇,足够南双桥上铺满油纸卖菜的菜农搬进宽敞明亮的便民菜场,也足够把年轻能干的阿龙夫妇变成古稀老人。但这家老店却好像没有改变。这对老夫妻仍然每天雷打不动地2点半起来开火、开门,为上夜班的年轻人、早晨卖菜的农户送上热气腾腾的面;每天依然有熟悉的食客来到店里点一碗鲜香的面条;曾被爸爸妈妈带来吃面的孩子,也有了自己的孩子。有人,有火,有食物的香味,组成了小集镇的烟火气。

“我的孩子也劝过我别做了,可不做就觉得浑身不舒服,一干活就有劲了。所以,我们想把面馆一直开下去,开到我们两个人做不动为止。”阿龙说。

说话间,又有一位老顾客进门:“阿龙,来碗肉丝面。”

老人慢慢地应了声,踱着步挪回到灶台……

## 城市森林市集 点燃消费活力



音乐会、咖啡美食、文创设计、瑜伽派对、户外运动、宠物陪伴、自然农耕……这几天,一场Plant b(春季版)“森林市集”在杭州植物园的大草坪及周边密林里举办。沉浸

式消费场景吸引了众多市民游客前来参与,大家在自然野趣中度过了一段别样体验的休闲时光。

通讯员连国庆 摄

## 生活杂谈

### 智能驾驶等于无人驾驶吗?

■寒酥

近日,广东云浮市交警发现一男子在高速上边开着智能驾驶边睡觉,且是超速驾驶,开车过程持续一个多小时,所幸没有造成交通事故。

出于对智能驾驶功能的信赖,一些司机在开启智能驾驶后剪指甲、玩手机、睡觉、听电子书等情景屡屡上演。驾驶人将“智能辅助驾驶”当作“自动驾驶”,已不是个案。

毋庸置疑,无人驾驶汽车是当前汽车行业发展的重要方向。其前景广阔,但也面临着诸多挑战。仅以概念为例,自动驾驶、智能驾驶、自动辅助驾驶、辅助驾驶、无人驾驶……普通人就很难分得清。

2022年实施的《汽车驾驶自动化分级》标准,将自动驾驶技术由低到高划分为L0到L5共6级。当前,我国无人驾驶技术整体尚处于L3级试点阶段。目前市面上大多数智能汽车的智能驾驶系统都处于L2级,只能起到一定程度上的辅助作用。换言之,所谓“无人驾驶”“智能驾驶”,

均不等于真正的自动驾驶。

北京、上海、深圳等一线城市是国内自动驾驶赛道的领跑者。今年4月1日,《北京市自动驾驶汽车条例》正式施行,将“个人乘用车出行”纳入条例范围。日前上海发布《关于划定浦东新区第三批自动驾驶开放测试道路的通知》,进一步扩大自动驾驶测试道路范围。深圳“AI公交”驶上城市街头等等。系列举措释放积极信号,同时必须注意到,上述方案均对自动驾驶创新应用活动进行了全环节规范,实行包容审慎监管;明确了自动驾驶汽车安全保障的各项要求。

权威的智能汽车行业规范标准及相关研究报告指出,无人驾驶汽车在技术方面,需要感知、决策、执行三个环节的高效配合。

除了技术局限,“聪明的车”也离不开“智慧的路”,车路协同的程度对无人驾驶有直接影响。车路协同能通过路侧设备和云端数据共享,弥补单车智能在感知上的局限性。然而,在恶劣天气、施工路况、突发障碍物等复杂场景下,车路协同系统是否能及时

有效向车辆发送信号,让车辆提前做出规划和决策,还有赖各方面硬件设施的升级和完善。

然而反观现实,一些车企在新品宣传时,有意无意地混淆自动驾驶分级概念,夸大辅助驾驶性能。“一边开车一边开会”“百万销量0自然”“智驾开长途全程很轻松”等在新车上市发布会等场合频繁出现。加上某些自媒体、营销号,不负责任地通过“高速开车时盖被躺平睡觉”“通勤过程中闭眼休息”等内容博流量,暗示“智能驾驶时双手可以脱离方向盘”。导致部分车主想当然地以为,高阶智能驾驶等同于自动驾驶,可以替代驾驶员。

自动驾驶技术发展以来,安全性始终是关注焦点。只有形成“技术研发-场景开放-法规适配”的良性循环,才能推动自动驾驶从示范运营走向规模化商用。

生命可贵、安全第一,绝不能脱离现实条件,去盲目信任、过度依赖辅助驾驶。在当下,无论何种智能驾驶都不是真正的自动驾驶,更谈不上无人驾驶。

我 / 是 / 生 / 活 / 家

### “工位园丁”上新蓝莓盆栽 你的种菜DNA动了没

■余霄

今年春天,继阳台种蔬菜、工位养香蕉之后,打工人在办公室角落又开始摆上了蓝莓盆栽。社交平台,不少人都分享了养蓝莓盆栽的保姆级攻略,网友们一个个化身“精神股东”,隔着屏幕定时追更别人家上演的蓝莓养护连续剧。

从如何选品、养护、浇水到预防病虫害,留言区的新手果农开启了互助模式,也有网友劝退零基础“种花杀手”。那么线下蓝莓盆栽真的有在卖吗?销售情况又如何?

受限于保存与运输成本,线下消费市场中,蓝莓树苗一般只出现在花鸟市场。近日笔者走访了杭州余杭某花卉市场。其中一家园艺的老板娘王女士表示,他们家卖蓝莓盆栽已经有好几年了,一般都是云南种植基地直供,但是今

年开始已经逐渐被本地的蓝莓盆栽所取代。

“对于蓝莓盆栽的喜爱也不分年龄段的,但整体来说还是年轻人多一点。”王女士说“今年春天突然火起来了,我们家蓝莓盆栽有不同的规格,目前大的都已经卖完了。”至于价格,笔者了解到,小的蓝莓盆栽80元一盆,大的要上百元一盆,还有更贵的要几百元。

此外,笔者发现某连锁生鲜也上新了蓝莓盆栽,产地写着“云南昆明”。60cm规格带花带果的蓝莓盆栽69.9元一盆。该连锁鲜花品类负责人表示,蓝莓本就是畅销水果,简单易种植的蓝莓盆栽既能提供情绪价值,还有一定的社交属性,更符合年轻人的需求和喜好,走红在意料之中。

还有不少人会选择在线上购买蓝莓树苗,装点阳台。

搜索电商平台发现,近期蓝莓盆栽销量十分可观,卖的多的店铺销量能有8万-10万单。根据株苗的高度、挂果情况,一株蓝莓盆栽的价格几十元到几百元不等。

蓝莓盆栽种植贴士

土壤适配:使用pH值在4.5至5.5的酸性土,可混合泥炭土与松针改良;

光照调控:春秋季节日照,夏季高温需遮阴30%;

水肥管理:保持土壤湿润但避免积水,生长期每10天施一次稀释酸性肥;

修剪技巧:冬季剪除弱枝,保留健壮主枝以集中养分;

病虫害预防:定期检查叶片,发现蚜虫可用苦参碱生物农药喷洒。

“种菜天赋,一到春天都会觉醒。”

你的种菜DNA动了没?这个春天,你准备好种啥吗?

## 生活面面观

### 年轻人的时尚

### 「茶事」



■刘烨恒

取一只晶莹剔透的高脚杯,放入以松阳地标“独山”为造型制作的茶冻,缓缓倒入由松阳香茶为主要原料、辅以黄皮果汁调配而成的新式茶汤,浓郁的白色茶沫仿佛“云海”般缭绕在“独山”山腰处。品上一口,浓浓茶香碰撞微酸果汁产生的清新口感,为味蕾带来全新的茶饮体验。

这就是屿山空品牌创始人潘红日所打造的新中式茶饮“独山云海”。因其时尚年轻的特点,去年斩获2024浙江“非遗茶生活”传统工艺联创大赛金奖。

奢侈品买手  
跨界成为新农人

“传统茶叶带有苦涩感,我想通过味蕾上的创新,让更多年轻人爱上喝茶,在松阳引领一场饮茶的新风尚。”从常年在国内和欧洲往返的奢侈品买手,到集茶文化大使、中级农三师于一身的“新农人”,海归青年潘红日在讲述时尚茶故事的

过程中,走出了一条不一样的“跨界路”。

潘红日曾在法国学习奢侈品管理专业,毕业后回国忙碌的工作节奏,让她几乎无暇兼顾生活。2022年,潘红日辞去待遇丰厚的工作,回到“大家眼中的诗和远方”——家乡松阳开启创业生涯。

“茶叶是一张东方名片,有着深厚的文化底蕴。”在她看来,喝茶能让人静下来、慢下来,但传统手法的茶饮口感,却不太符合年轻人的喜好。年轻人就要有年轻的喝茶之道。潘红日决定在家乡开设一家茶空间,以全新的饮茶方式向大家推广茶文化。

如何平衡传统与创新的关系?在她看来,新中式茶饮“茶”是基调,“饮”是风味,松阳茶自然是当仁不让的主角。这方面,拥有15.32万亩生态茶园的松阳有着巨大优势:不仅是中国名茶之乡,还有全国最大的绿茶交易市场,茶产业基础扎实。“在松阳,我可以参与茶叶从原材料到制作的全过程,保证绿色健康无污染。”潘红日说。

了解茶的脾气  
产生许多奇思妙想

潘红日从头开始,上茶山、采茶叶、炒茶青,全流程了解茶叶的制作工艺。“去采茶在茶山上被枝条划出一道道血痕,炒茶青时手掌被烫得通红,我们看着都觉得心疼。”女儿的投入,让母亲吴灵飞既担心又欣慰。

为了调试出年轻人喜欢的口感,潘红日每天要从家里拎出去几大袋茶叶渣,家人朋友们纷纷成了她的“实验对象”。

“跨界”的身份,让潘红日

在茶饮制作中产生了许多奇思妙想。

结合此前留学和工作经历,她以松阳香茶、松阳银猴等地方茶为基底,将水果茶、鸡尾酒等混搭技巧融入其中,创新推出“茶+水果”“茶+奶”“茶+咖啡”“茶+酒”等40多种别出心裁且颜值颇高的茶饮。

比如,“浮云”用红茶熬制茶汤,佐以蔗糖和冰块、“云山雾罩”的茶沫,品茶者一口喝下,感受“什么都是浮云”的轻松心态;装在酒瓶里的“茶有脾气”,让绿茶的清新与啤酒的醇厚相得益彰,令人回味无穷。

传统茶年轻态  
茶文化融入年轻人生活

让年轻人爱上喝茶,还要满足年轻人所喜爱的“茶体验”。潘红日将屿山空Tea Lounge选址于松阳老城与新城交界处,并结合家乡在传统村落保护发展上的特点,将整体风格定义为古朴、松弛,集“茶饮+文化+美学+社交”为一体的时尚感门店。新潮的设计美学,成了俘获青年的一大“武器”。“这里的茶饮和环境,既让大家感受传统,又能体验新潮,不仅好喝,还好看、好拍。”慕名前来打卡的福建游客苏茵说。

除了在茶饮创新上下功夫,回乡以来,潘红日推动“土特产”年轻化的创意也从未间断。去年,她联系上了曾工作多年的“老东家”,在屿山空举办了一场小众的奢侈品跨界展。当“GUCCI”遇上松阳银猴,“Balenciaga”隐匿在高山笋干之间,大家发现,这样的混搭场景一点都不违和。

“搭乘国际大牌的流量,把‘土特产’推广出去,我觉得这是一件非常好玩的事情。”潘红日乘势而上,打造了展示松阳各类“土特产”的屿山空共富工坊直营店,运营两个多月以来销售农产品伴手礼2000多份。前段时间,潘红日将屿山空茶空间开到了杭州之江文化中心,面向全省茶文化爱好者展示“传统茶,年轻态”的独特魅力。

“未来,屿山空将成为一扇对外窗口,致力于传播松阳文化。”向着目标,潘红日用年轻、时尚的话语,努力让茶文化融入更多年轻人的生活当中。