

放下锄头拿剧本，田埂秒变“好莱坞”

看平湖村民如何从“路人甲”变身短剧演员

■文/摄 张宇青

非常时尚

谁能想到，在平湖的田埂边、村落里，如今也能听见场记板清脆的“咔嚓”声？

别以为拍戏只在横店，如今这股“短剧风”早已吹进了广陈镇的烟火气里。田园变片场，村民变“戏骨”，镜头不再只追逐明星，更爱捕捉咱老百姓质朴的笑脸。

“爸爸，你出演的网剧什么时候上演呀？”

这几天，38岁的广陈镇高新村村民陆中原被八岁的女儿问怕了。小姑娘仰着脸，眼睛亮晶晶的，像等着什么了不得的大事。

“快了快了。”
“快了是什么时候？”
“就是……快了。”

陆中原实在不知道该怎么回答，活了几十年，他还是头一回被人追着问档期。说起来，连他自己都觉得像做梦，他

居然有了“档期”。事情还要从今年春节假期说起。往年这时候，陆中原早该带着老婆孩子出去旅游了。春节嘛，总得往远处走走，看看不一样的山水，尝尝别处的年味。可今年，一条消息把他的计划全改变了。村里的联络群里，弹出一行字：招群演，有意者报名。他盯着那行字看了半天，手指在屏幕上悬着，最后还是选择点了进去。

到了拍摄那天，陆中原驾车早早来到了现场。虽然初春的风还带着凉意，可现场已经热热闹闹地来了十几个群演。有和他一样头一回“触电”的同村人，站在那里东张西望，手脚都不知道往



哪儿放；也有跑过几场龙套的“老戏骨”，正跟人聊着以前拍戏的趣事。

“你演啥？”
“我演医生。你呢？”
“我演保镖，就站那儿，不用动。”

大家凑在一块儿，你一句我一句，聊着聊着，紧张的心就慢慢松下来了。有个剧组的工作人员过来，给大伙儿讲戏，教他们怎么走位，怎么站，眼神往哪儿看。陆中原听得很认真，比当年上学听讲还认真。

下午，轮到他的戏了。戏服穿好，往镜头前一站，他才发现这事没那么简单。没有台词，可要走位，要有表情，要配合主演的节奏。

导演喊了“开始”，他就站在那儿，绷着一张脸，努力让自己看起来像个真正的医生。可没一会儿，导演就喊了“卡”。再来一遍！第三遍，第四遍……

一场戏拍下来，他才知道，那些手机上刷着轻松愉快的网剧，原来是这么一点一点磨出来的。他在剧里演医生、保镖、病人，三个角色，三场戏，平均每一个角色场景，都拍了五六遍以上，那些加起来在正片里可能只有几秒的镜头，却花



了陆中原好几个小时。

导演喊了一声“过”。终于杀青了，陆中原站在那儿，忽然觉得有点恍惚。这两天，比他想象的要累，也比他想象的要开心。

回家的路上，陆中原的脑子里还想着白天的事。演医生的时候，他站在主演旁边，努力做出专业又自然的样子；演保镖的时候，他绷着脸，腰板挺得笔直；演病人的时候，他表现出虚弱的模样。每一场都不长，可每一场他都记得清清楚楚。

如今，这部叫《今日宜偏爱》的网剧，还在陆中原女儿的期待中继续拍摄。而

在广陈镇，像陆中原这样第一次当群演的人还有很多。他们大多是普普通通的农民、工人，平日里忙着各自的生活。可这些天，他们穿上戏服，站在镜头前，成了医生、保镖……形形色色的职业。每当镜头扫过他们，那些一闪而过的身影都让他们用一种别样的方式，把自己的生活，写进了家乡的剧本里。

“往年春节出去旅游，回来就忘了去过哪儿。今年哪也没去，倒记住了一件事，演过三个角色，拍了十几遍，被女儿追着问了一礼拜的档期。”陆中原说，等群演的200元演出费到手，再给女儿买点好吃的，他说这话的时候，脸上始终带着笑。



二月二，吃块糕来“撑撑腰”

■文/摄 韩胜超

寻味平湖

在钟埭街道康达食品厂的院子里，桂花香不合时宜地飘着。明明是三月天，这香气却让人恍惚觉得秋天来了。康达食品厂负责人赵启涛站在操作间门口，看工人把刚出笼的撑腰糕一字排开，白糯的糕体上，金黄的桂花碎和淡黄的核桃仁错落点缀着，像初春田野上星星点点的野花。

赵启涛是赵氏糕点的第五代，这门手艺传到手里，已经一百多年了。再过几天就是二月二，厂里这些天忙得脚不沾地，每天七八百斤糕端出去，还是不够卖。他说这话的时候，语气平平的，没有炫耀的意思，倒像是在说一件再寻常不过的事。

农历二月初二，民间俗称“龙抬头”。在这一天，平湖人素有吃撑腰糕的习惯。对旧时的农人而言，这时春回大地，万物复苏，春耕也开始忙起来了。春耕劳作，弯腰翻地、挑担耕

耘，全凭腰杆发力，于是平湖人便有了二月二吃撑腰糕的习俗。“撑腰”寓意“腰板硬朗，耐得劳作”，藏着最朴素的期许：愿这一年劳作无忧，筋骨强健，莫负终年辛劳。清人蔡云曾在诗中写道“二月二日春正晓，撑腰相劝啖花糕。”古人有一种将花卉与食物混合的饮食方式，被称为“花饊”，“花糕”指的就是撒了桂花的撑腰糕。

据赵启涛说，撑腰糕的工艺谈不上复杂，旧时平湖，几乎家家户户都会做。先把糯米浸泡透彻，再研磨成粉，上锅煮熟。趁热拌入白砂糖和少许植物油，反复搅打至粉团柔润光滑。最后摊平，撒上一层核桃仁与桂花，晾凉即成。

糯米、桂花、核桃仁、白砂糖，食材也是易得，可真正要做得软糯不粘牙、清甜不腻口，都藏在看不见的地方。赵氏糕点有自己的独门调馅手艺，不过好手艺的基础是好材料。“单是备料，就要花上两三天。”赵启涛说这话时，正看着工人把红枣一个个去核，刀起刀落，利落得很。旁边另有人在切菠萝丁，金黄的果肉在砧板上堆成小山。厂里从不用半成品，只有这样，蒸出来的糕才有那股子朴素的香气。

有意思的是，如今买撑腰糕的，早已不是需要下地干活的人了。城里人买，年轻人买，甚至有人专门寄给在外地读书的孩子。农耕的繁重被机械取代了，人们的腰不再需要为一块田弯下去，可二月二吃糕的习俗还在。这是奇怪的事，也是有意思的事。有些东西，明明是实用的，后来实用没了，它却留了下来，变成了别的东西。

只不过，撑腰糕的模样与内涵也随着时代悄悄生长。赵启涛说，他们在保留传统工艺的基础上，不断创新口味和样式，让这门老手艺能跟上现代人的口味。如今的康达，已有十几个口味的撑腰糕，除了桂花、血糯米这样的传统款，还有菠萝、蔓越莓、枣泥等新潮口味。有人说这不正宗，赵启涛不辩解，只是笑着说：“以前的我没吃过菠萝，现在有了，为什么不能试试？”他的底气来自复购率——没有花哨的宣传，全靠吃过的人传个话，厂里每天能卖出七八百斤糕。外地也有客人惦记这一口，每天十几件快递送到千里之外。

再过几天，就是龙抬头。春耕早已不是当年的春耕，但吃撑腰糕的人还在，做撑腰糕的人也还在。



来平湖打卡“三件套”

■文/摄 戴璇

当旅行的脚步在平湖轻轻停驻，这座温润的江南小城，便悄然递上一张味觉名片——平湖烧卖、利民饭店、福柠茶肆。这并非平湖人自诩的“官方认证”，而是无数远道而来的食客，用味蕾一次次投票选出的“心头好”，早已化作许多人心目中“来平湖必打卡”的味觉执念。

今天，记者化身游客，按照票选出的“平湖三件套”，开启了一场纯粹的味蕾打卡之旅。



平湖烧卖：唤醒江南晨味

平湖的早晨，是被一种特殊的香气叫醒的。循着香味走进梅园路的一家老店，蒸笼盖刚一掀开，白茫茫的热气瞬间扑了我满脸。

“小心烫，慢慢吃！”老板用带着乡音的普通话提醒我。

我端起刚出笼的烧卖，眼前的景象让我惊喜——这和其他城市那种厚皮糯米的烧卖完全不同，它们一个个晶莹剔透，面皮薄如蝉翼，在晨光下泛着莹润的光泽。我忍不住对着窗户举起一只，还能清晰地看见里面紧实的肉馅和正在缓缓流动的汤汁。

“这叫‘皮包水’，是我们平湖的绝活。”老板看我举着烧卖发呆，笑着解释道，“得配这个玫瑰米醋，才够味！”说罢，他立刻递过醋碟。

我小心翼翼地咬开一个小口，生怕漏了那口鲜汤。瞬间，温热的肉香伴着清爽的回甘在口腔炸裂，不油不腻，只有满口的鲜醇。再蘸一点那带着淡淡花香的米醋，酸味巧妙地和中了脂香，将肉的鲜美推向了顶峰。

这时，邻桌一对来自上海的情侣正吃得津津有味。女生一边吹着热气一边对男生感叹：“特意早起高铁过来，就为这一口！吃过那么多地方，还是平湖的最惊艳，皮薄汤足，鲜得太清爽了！”

听着他们的对话，我深以为然。一口烧卖，一碗滑嫩的三鲜馄饨，听着周围嘈杂却亲切的方言，那一刻，我觉得自己融入了这座城市的清晨时光。



利民饭店：藏尽市井烟火

逛完东湖，肚子早已咕咕叫。路过城北路的利民饭店时，看着门口熙熙攘攘的人群和略显简陋的门头，我心里其实打了个鼓：“这就是传说中的必吃榜？看着像个大食堂，味道能行吗？”

抱着“随便垫一口”的心态挤进店里，喧闹的人声和浓郁的锅气扑面而来。明档里摆满了当日的新鲜食材，食客们拿着竹签自选，这种充满市井气的点菜方式，让人觉得轻松又自在。

“蒜香排条、红烧大腩煲、猪尾巴煲，再来个蒸双臭！”我学着旁边老食客的样子点了几道硬菜。

当那锅红烧大腩煲咕嘟咕嘟端上桌时，我的疑虑瞬间烟消云散。红亮的色泽在灯光下泛着油光，夹起一块，软糯得几乎要在筷子上化开。送入口中，那种经过长时间炖煮的醇厚酱香瞬间包裹了味蕾，处理得极干净，完全没有一丝异味，只有满满的胶质粘住了嘴唇。

尤其是猪尾巴煲，炖至脱骨，轻轻一吸，胶原蛋白满满。我忍不住舀了一勺浓稠的汤汁拌进米饭，大口扒了下去，这简直是“下饭神器”！

转头看向邻桌，一位背着相机的杭州大姐正吃得满头大汗。她一边往嘴里塞饭，一边对同伴由衷赞叹：“本来只想垫一口，结果直接被惊艳了！这种火候到位的软糯和香气，是那些精致大餐厅根本复刻不出来的踏实感，就像家里长辈做的一样香！”

那一刻，我和她会心一笑。在这家没有华丽装修的小店里，我们这群陌生的过客，因为同一道地道的平湖味道，达成了某种奇妙的默契。人均七八十元，却吃出了宾至如归的满足感，这大概就是“烟火气”最大的魔力。



福柠茶肆：治愈旅途时光

酒足饭饱，脚步渐渐慢了下来。午后的阳光斜照在柳梢，有些微醺的暖意。此时，最需要一杯清爽的饮品来收尾。在利民饭店的不远处，一家名为福柠茶肆的饮品店装修别致，门头不大，店内却排着长队。作为平湖本土的“顶流”，这里没有连锁店的标准化冷漠，反而透着小店特有的细腻。

我点了一杯招牌“福柠打奶”。看着店员现切柠檬、现打牛乳，那种“看得见的新鲜”让人莫名安心。拿到手喝第一口，柠檬的清新与牛乳的醇厚完美融合，口感顺滑，酸甜平衡得恰到好处，完全没有那种廉价的糖精味或“科技感”。

坐在窗边，看着街上人来人往，手捧这杯温热的饮品，旅途的疲惫瞬间消散。

旁边一位同样在打卡的女生忍不住对朋友说：“这种味道好特别！柠檬香很纯粹，喝着特别放心，比那些连锁奶茶好喝太多了。”

听着她的话，我轻轻点了点头。这不仅仅是一杯茶，更像是平湖这座城市递给游客的一张温柔名片。它不张扬，却用细节里的真诚，让人真切感受到了这座小城的温度。



夕阳西下，我结束了这一天的“馋猫”之旅。

从清晨烧卖的鲜醇爆汁，到正午家常菜的扎实软烂，再到午后茶饮的清爽治愈。这一天，我没有去什么著名的宏大景点，却通过这“味觉三件套”，真切地触摸到了平湖的脉搏。

原来，一座城的真正魅力，从来都不藏在那些高不可攀的招牌里，而是藏在这些寻常的烟火日常中。