



卖艺郎中夏德彪

李剑峰/文

周春梅所著的《台州存照》由人民文学出版社出版。该书穿梭于台州几千年的历史长河中，对台州这一地区的文化进行了深入且多角度的挖掘与探讨。书中有一篇谈及台州的“性子”，除“刚烈”外，还展现了其“柔软”的一面，而“柔软”则体现在“石压笋斜出”的顽强精神上。作者列举了唐代僧人寒山、拾得，南宋禅宗济公，以及20世纪六七十年代的江湖卖艺郎中夏德彪作为例证。

这让我颇感惊讶，原来作者也知晓夏德彪？但转念一想，又觉得自己的想法有些可笑。我与作者同为台州温岭人，作者家虽在农村，却紧邻城关镇，自然离县城不远。连我这个乡下人在小集镇上都曾见过走江湖的夏德彪，他自然有更多机会见到。

作者通过夏德彪的处世之道，探讨了如何在逆境中求生存的智慧。

现简要复述《台州存照》中关于夏德彪的段落：

夏德彪，这位江湖卖艺的郎中，在台州（至少是灵江以南地区）与我同龄的人几乎都知道他的武功。然而，他并非拳坛高手，只是一个走街串巷的卖艺人。记得一次县城集市日，我和几个小伙伴在街头寻找夏拳师，期待再次目睹他食指钻砖、头冲石碑的绝技。果然，在牛鞮街口，人群围得水泄不通。夏拳师在人群中声声吆喝，右手齐眉作劈掌状，左手挡档，辨步绕圈……表演正酣

时，两位公安人员突然出现，指责夏拳师在“长资本主义尾巴”，并要带他走。到了派出所，一位公安厉声喝道：“拿证明来！”夏拳师一脸谄媚地笑道：“公安长官，我的大队证明已在你的衣袋里。”公安一愣，急忙摸兜，果然发现了一张皱巴巴的证明。原来，在路上夏德彪已悄悄将证明塞进了公安的口袋里。于是，紧张的气氛瞬间变得轻松，强弱对立转为平等，对抗化为和睦。

这些细节是否经过作者的演绎，我无从得知，但它们确实符合夏德彪的行事风格。

当时，我曾想根据自己的经历，在此书记述夏德彪情节的基础上再补充一些内容，却并未动手。直到前几日，我写了一篇关于牧屿大桥的回忆散文，牧屿街上夏德彪摆摊表演的情景再次浮现在眼前，我终于决定写一写这位江湖郎中。

算一算，这一搁置便是20年，也就是说《台州存照》出版已有20年，时光飞逝啊。

上世纪70年代中期，我还是个少年。那时，每逢暑假或星期日，赶上牧屿集市日，我和小伙伴都会结伴前往牧屿街寻找夏德彪。

我们那时土话称夏德彪为“卖柴捶膏药”的人。前几年出版的《温岭方言俗语》中就有“卖柴捶膏药”的条目，指的是摆地摊推销医治跌打损伤的药品。夏德彪，当时三四十岁，个子不高，大约一米六出头，但皮肤白净细嫩，一头到背的好头发油光黑亮。表演开始前，夏德彪先放下行头，

抱拳打揖，大声吆喝：“我夏德彪今日借这块宝地……”人们闻声围拢过来。夏德彪赤裸上身，拳头捶打胸膛“啪啪”作响，甚至用棍子往自己后背砸，白嫩的身子瞬间显现出红红的印子。生活不易，实属艰难。他面前铺着一块布，上面摆放着各式各样的坛坛罐罐，里面装的是包治百病的药丸和膏药。旁边还放着一只人造草袋子，他根据“剧情”不断弯腰，从中掏出表演的道具。

春梅先生书中提到的“食指钻砖，头冲石碑”，我记得“头冲石碑”是有的，或是举着石块、石条往额头撞，或是拿着石块、石条往头上砸。至于“食指钻砖”，虽然砖头摆在那里，架势也摆了出来，但并没有真的钻出洞来。他善于引导，摆出要把砖头钻出洞来的架势后，立刻把话题转移到药品的奇妙之处，既金蝉脱壳，开始推销自己的药品，又让围观者充满期待。

这些表演属于“硬功夫”，但夏德彪更擅长的是“软功夫”。

他擅讲，巧舌如簧，插科打诨，套路满满。他说：“我这包香烟有20支，不用递，等下会一支一支地跑到你们的衣袋里。”你期待吗，特别是会抽烟的人？那时香烟还是紧俏商品，凭券供应。他接着说：“你们可不要想着省着带回家抽，也不用点火，香烟会自己点着，你们得赶紧掏出来吸。”他把人们的心吊得高高的，然后以与“砖头钻洞”同样的手法，话锋一转，开始推销自己的膏药，讲述其种种功效。他还开玩笑说：“治好了你们的病，你们以后要谢谢

我，但不要在大小便后，站在便桶前高兴地喊个不停：‘夏德彪，夏德彪……’”于是，围观的人都开心地大笑起来。现在想想，这不仅仅是他以自贱、自黑的方式逗乐围观者，更重要的是，他已经将身患疾病的人引向了病愈的美好情境中。

他会变戏法。只需在手指间夹上一只乒乓球，弯下腰，快速晃动，同时高喊：“变，变，变……”瞬间，乒乓球就从一只变成两只、三只、四只……每个指缝间都夹着一只，有的甚至两只。再次高喊：“变，变，变……”乒乓球又一只只减少，直至恢复成一只。这简直太神奇了，神奇得让人无法理解。多年以后，我终于知晓了这个戏法的“秘密”：原来只有一只乒乓球是完整的，其余的只是半只，套在一起。在手指快速晃动下，半只乒乓球便一个个“变”出来，转到其他指缝间。俗话说，戏法不能戳穿，一戳穿就不是戏法了。但我认为，尽管“原理”简单，要想掌握得好，仍需苦练，熟能生巧，方可不露破绽。

他还擅长“缩骨功”。他有一个道具，是一件花花绿绿的小衣褂，类似于五六岁小女孩所穿的那种。然而，这位略显肥胖的成年男子却光着上身，一步步收缩身体，成功地将这件小衣褂穿了进去。

围观的人越来越多，夏德彪不断指挥人们后退，扩大“圈子”，自然生意越发兴隆。

这些表演俗称“柴捶”。“柴捶”是手段，“卖膏药”才是目的。如今想来，

“卖柴捶膏药”体现了“市场经济”中，商人至少需具备两项本领：一是吸引顾客并留住他们，二是让顾客购买产品。夏德彪在这两方面确有真功夫，甚至达到了挥洒自如、浑然天成的境界。整个过程一环扣一环，从未出现“断档”或“冷场”。我认为，当今的作家和艺术家应向这位街头艺人学习，以免作品无人问津。

夏德彪，十八般武艺样样精通，会表演、脱口秀、小魔术、缩骨功，还会武功、懂医术，虽然不是专家，但起码懂得基本知识。那些坛坛罐罐里的药肯定治好过百姓的病，那些民间土方、偏方对某些病相当有效。这么多年过去了，我还记得“夏德彪”（音）这个名字，是因为在“卖柴捶膏药”时，他不断喊着“我夏德彪”如何如何。这说明他善于打造和宣传自己的品牌，懂得“夏德彪”三个字对他来说是无价的资产。

当我把这篇文章的初稿挂在个人公众号上时，网友们纷纷留言：有来自温岭的，也有来自台州各地的；有男性，也有女性。他们回忆起儿时围观夏德彪“卖柴捶膏药”的欢乐时光，那是一代人的“集体记忆”。我也在文章中写道，不知道夏德彪来自哪里，《台州存照》里说是路桥人。但多位牧屿的及和牧屿相邻的朋友留言说，夏德彪其实是牧屿沈桥村人。

不知夏德彪现在是否健在，如果还在世，已到了耄耋之年。他是否还在回忆自己的江湖往事呢？

又见紫薇花

成独特的旋律。有时，他会放下棋子，望着满树繁花出神。

紫薇枝条柔韧，经得起风雨考验。有一年台风来袭，院子里许多花木折腰，唯独这株紫薇，虽东倒西歪，却始终未折断。风雨过后，它抖落水珠，依然挺立，花开得更艳。外婆说，紫薇的韧性像我们的家风，无论面临何种困难，都要坚强挺过。

花开花落，年复一年。如今，院子里只剩这株紫薇，依旧在夏日绽放。枝干更

粗壮，树皮纹路更深邃，刻满了岁月的痕迹。站在树下，仿佛还能听见外婆的絮语，看见祖父下棋的身影。逝去的时光，化作花瓣上的露珠，在阳光下闪烁。

傍晚，夕阳染红了云彩，也染红了紫薇的花瓣。微风拂过，花瓣纷纷扬扬落下，如紫色的雨。我伸手接住一片，它轻盈地躺在掌心，承载着整个夏天的记忆。蝉鸣渐弱，暮色中，紫薇的轮廓越发清晰，它静静地守护着这个院子，守护着永不褪色的回忆。

夜深了，月光洒在紫薇树上，为它披上一层银纱。花香越发浓郁，在静谧的夜色中流淌。站在窗前，望着这株陪伴童年的紫薇，我忽然明白，有些美好虽会凋零，却永远绽放在记忆深处，散发着淡淡的芬芳。

紫薇花开处，时光静好。逝去的未曾逝去，远走的依然在心底。这株紫薇，不仅是一棵树，更是一本厚重的书，记载着岁月的故事，诉说着生命的坚韧与美好。

项紫薇/文

我只记得，院子里的紫薇又开了。清晨，推开窗，一抹淡紫跃入眼帘。那株紫薇立在院角，枝干遒劲如龙，树皮斑驳，却顶着一头繁花，在晨光中轻轻摇曳。花瓣薄如蝉翼，边缘微卷，宛如害羞少女的裙摆。露珠在花瓣上滚动，折射出晶莹的光，让整棵树愈加清丽。

小时候，紫薇花开的季节，外婆总会搬一把竹椅坐在树下。她说，紫薇是“百

日红”，花期从夏至秋，绵延不绝，正如我们平淡而悠长的日子。我常趴在外婆膝头，听她讲述古老的故事。她的声音轻柔，伴着花香，在午后的微风中飘散。偶尔，花瓣落下，外婆会轻轻拾起，夹在泛黄的书页里，说是要留住这美好时光。

紫薇花开得最盛时，蝉鸣也最响。枝叶间的小精灵不知疲倦地唱着夏日的赞歌。树下的石桌上，常摆着一壶清茶和几块点心。叔叔喜欢在这里下棋，棋子落在棋盘上的清脆声响，与蝉鸣交织



箬山美食：绿豆面的地道风味

莫爱蓉/文

台州美食在温岭，温岭依山傍海，既有山货，又产海鲜。而温岭的美食精华，当在箬山。箬山靠海，海鲜丰富。这里的居民大多是福建移民，他们将福建菜系与温岭的山货巧妙结合，烹制出众多颇具地方特色的菜肴。因此，说温岭美食在箬山，毫不夸张。

在箬山，人们口中的山东面，其实是绿豆面。然而，箬山并不产绿豆面，为何会称其为山东面呢？其实，箬山人称之为“shua dao hun”，闽南语中意为山豆粉。由于“山豆”与“山东”发音相近，山豆粉便逐渐演变成了山东面。这一名称还曾引发过一段笑谈。上世纪80年代，有山东人來

到箬山的冷冻厂，热情的箬山人炒了绿豆面招待他们，并告诉他们这叫山东面。山东客人吃后赞不绝口，但也遗憾地表示，他们的山东并没有这种大面。其实，绿豆面并非由绿豆粉加工而成，而是用山粉制成的粉丝，温岭人美称其为绿豆面。

炒绿豆面是箬山最具特色的名片菜。无论是红白宴席、逢年过节，还是家中来客设宴，这道菜都必不可少。否则，便会被视为不热情好客。

炒一盘美味的绿豆面，既可以说容易，也可以说不容易。

说它容易，是因为箬山的家庭主妇几乎都能炒得一手好面。炒绿豆面就像做一道家常的大锅菜，只需将佐料按顺序入锅炒香，然后根据佐料和

绿豆面的量，按一定比例加水烧煮，水开后放入绿豆面，直至锅中水烧干，一锅炒绿豆面便完成了。端上桌后，一盘热腾腾的面条，白菜洁白，芹菜翠绿，虾干鲜红，墨鱼干丝条条卧于其上，诱人无比。夹起一箸面条放入口中，再夹些佐料一起吃，鱼面、墨鱼干的鲜香与芹菜、香菇的清香，夹杂着丝丝茴香，渗透到柔韧的绿豆面中，令人赞不绝口。

说它不容易，是因为它确实不是一道简单的菜。首先，需要准备丰富的佐料，其中必不可少的是海鲜干货，包括鱼面、墨鱼干、虾干、鳗鲞等，还要加上猪肉、肉皮、香菇、芹菜和大白菜等。准备好佐料后，还得去箬山买绿豆面。我曾试过在温岭的

其他菜场买绿豆面炒制，但效果并不理想。箬山菜场有个专门卖绿豆面的摊位，箬山的餐馆基本都在她家购买。我猜想，她家的绿豆面可能是定点进货的，卖家会根据餐馆的需求，在绿豆面的粗细等方面做一定的改进，所以这种绿豆面容易炒制且口感好。其次，炒绿豆面有一定的窍门。如果像炒米面那样将面条浸泡软后再炒，并且多放油，那就大错特错了。关键是水、佐料和绿豆面的配比要恰当。水放多了，面条会变得软塌塌、湿漉漉的，口感极差；水放少了，则面条不熟或硬邦邦的，难以下咽。到底该放多少水呢？这全凭经验，还要看绿豆面的粗细。就像《孙子兵法》所说，知己知彼，才能百战百胜，炒

绿豆面也是如此。

有些厨师在炒面时加入五香粉，试图增添香味，但结果却适得其反，反而坏了味道。我们在炒制时放入桂皮，这样既能增添香味，又能理气和胃。

如今，炒绿豆面已推广到温岭的大小酒店，成为温岭的一大名菜。但总的来说，还是不如箬山的普通家庭主妇炒得地道、美味。究其原因，一是佐料不够丰富，一盘好吃的炒绿豆面，至少要保证佐料和面各占一半，如果面多，味道自然大打折扣；二是缺少海鲜干货，如鱼面、虾干、鱿鱼干等。

到箬山，别忘了点一道炒绿豆面，好好佳（闽南语：好好吃）。