

程正谊选亲故事引出流传四百多年的民间风俗 派溪花灯迎到后塘弄‘廿四姑婆’家



元宵节派溪花灯到后塘弄拜年。

据《永康县志》载，程正谊，字叔明，永康方岩文楼村人，明隆庆五年（1571）进士。曾升刑部分巡云南，后转广西参政、河南按察使、四川左布政、顺天府尹等职。程氏族人称他为“布政公”。他能文能武，廉洁奉公，为百姓做了不少好事，我市民间流传很多有关他的美好传说。其中有关程正谊后塘弄选亲的故事，在我市民间广为流传，脍炙人口，还留下每年元宵节派溪花灯到后塘弄拜年的风俗。

□程同文

程正谊遭退婚，后塘弄学馆主人主动说亲

程正谊的父亲程梓，字养之，是一位饱学宿儒，人称方峰先生。

明朝嘉靖年间，后塘弄有一位吴员外，办了一家学馆，供村里孩子们读书，并聘请程梓为坐馆先生。

当年，方峰先生的儿子程正谊正在方岩五峰书院攻读经书。一天早上，程正谊慌忙赶往后塘弄学馆向父亲诉说一件憾事。方峰先生听后皱眉叹气。

此时，吴员外来学馆向方峰先生问早安，见状便关切地问道：“为何事烦恼啊？”

“唉。”方峰先生叹了口气说：“真是家贫难遮丑啊。我儿原已与邻村橙里王一位姑娘定亲。姑娘见我

儿课余到田间捋稗子，采猪草，便认定他没出息，于是就单方退亲了。”

“哎呀，别烦恼。正谊是个勤奋向上的好孩子。”听到这儿，吴员外爽朗地说：“你先生家要挑选个儿媳还不容易？如不嫌弃，我妻子花房里正好有24个妙龄绣花姑娘，可任你家公子挑一个。”

程家父子一听，感动得热泪盈眶。方峰先生说：“既蒙员外看重，我终生难忘，就请她们来学馆让我儿一观亦好。”

“好！一言为定。”吴员外高兴地说道。

程氏父子横放扫帚考验花房24位姑娘

吴员外转身就回家向夫人说了此事。吴夫人一拍巴掌笑着说：“怪不得昨夜我梦见学馆内有青龙绕柱，莫非就应在这公子身上？好，我马上让姑娘们好好梳妆打扮一番，让他挑选。”听说程公子的人品好，姑娘们心里都很高兴，连忙梳妆起来。

这时，程正谊父子俩商定，有意先在学馆门口地上横放一把扫帚。眼看美似天仙般的姑娘一个个跨过扫帚，昂首阔步走了过去，他们没有说什么。只见最后走

程正谊升迁后，“廿四姑婆”被封为“一品夫人”

说到此时，倒让吴员外疑惑起来。原来第廿四位姑娘正是他的女儿，名叫吴玫，虽然她自少聪明伶俐，但相貌并非特别出众，头发间还有几点烂头疤呢，难道是正谊没有看仔细？于是吴员外就认真地说：“挑媳妇是终身大事，马虎不得，我看还需再仔细看一遍。”

“不看也可以，再看也无妨。”程家父子还是采用老办法。姑娘们再走一遍时，还都是老样子，吴玫依然是先扶好扫帚再走过去。程正谊也仍然看中了她。

当吴员外再次问起时，正谊说：“金无足赤，人无完人，区区小疵，不足为怪。我就看中她，不用再挑了。”于是程正谊和吴玫就定了亲。

因选亲时吴玫排在第廿四位，后塘弄人就称她为“廿四姑婆”，称程正谊为“廿四丈公”。

据传，后来吴玫被封为“一品夫人”。由此，就有了

来的一位姑娘，先把地上的扫帚扶了起来，安放好后再走进学馆大门。

这时，守候在一旁的吴员外走进来问道：“先生和令郎有没有看中的？”

方峰先生说：“有。”又问儿子道：“你看如何？”

程正谊一本正经地回答说：“我喜欢最后的一位，也就是第廿四位姑娘。”

这一说正中方峰先生的心怀，连说：“对，对，就第廿四位姑娘吧。”

方岩派溪花灯每年要到后塘弄“廿四姑婆”家拜年迎灯的传统风俗。



布政故里文楼村小厅

与同行交朋友 传授烹饪技艺

□记者 姚岚 应玲菲

提及林峰饭店，永康宾馆餐饮总监王志勇和机关食堂经理张直人都说，别看饭店小，这家饭店还是他们学习本地菜的一个窗口。数十年前，由于学做永康本地菜的缘故，他们与林峰相识，并成了挚友。

向林峰饭店厨师学习烹饪技艺

20多年前，王志勇刚刚从外面调回来，在永康宾馆任厨师。初来乍到，他对永康菜系不是很熟悉。通过同行之间的交流介绍，王志勇认识了林峰饭店老板林峰。林峰饭店对本地菜研究较为深入，尤其是白切鹅肉、酱油卤羊肉等做法都十分地道。所以，林峰饭店成了王志勇了解学习永康菜的一个窗口。有时，王志勇在做菜时遇到不懂的地方会向林峰请教，林峰毫无保留地告诉他，还传授他一些烹饪的小窍门。

张直人与林峰相识30余年，作为同行好友，很多永康菜也都向他请教。比如机关食堂的炒粉干，厨师起初直接用炒制的方法，烧出来有点硬。而林峰饭店“鹅汗”炒粉干的炒制特色是焖，“鹅汗”倒进去焖了之后再炒透。现在机关食堂也借鉴林峰饭店这个方法，这样炒出来的粉干口感更好。

为同行推荐林峰饭店的永康菜

令张直人印象最深刻的是林峰买菜不讲价，他还要选好一些的原材料。菜的份量不管人多人少，一盘菜的份量始终固定。随着时间的推移，张直人发现，这就是林峰的经营之道，为人之本，也是林峰的成功之处。

王志勇介绍，10多年前，永康宾馆与林峰饭店合作，林峰饭店曾向永康宾馆供应了一段时间的卤牛肉。林峰饭店做的卤牛肉有一种独特的味道，就是到了现在，也还是相同的口味。如今，永康做本土菜的饭店也有很多，但很少能像林峰饭店一样，30年保持着始终如一的传统味道。

在王志勇的心中，林峰饭店就是永康地方菜的一个“标杆”。上次，浦江饭店的厨师来永康宾馆学习进修，他推荐浦江饭店厨师去林峰饭店品尝永康菜。

有时，永康宾馆厨师做的永康菜不好，王志勇也会让他们到林峰饭店学习。王志勇认为，林峰饭店经营模式很有特色，有自身的优势。

“我与林峰饭店的故事”征文

林峰饭店地址：东城街道东塔路251弄6幢3号（近城东路）
热线电话 0579-87116519

投稿邮箱 yaolan03@126.com

投稿地址：总部中心金贸大厦三楼永康日报社

联系电话 0579-87138030