寿宁有家素食餐厅

本报讯　吴苏梅/文　周晓/图　在寿宁有一家特殊的餐厅，在这里上菜的都是免费的义工，顾客吃完饭想给多少钱都可以，没钱也可以不给钱。这就是以素食经营餐厅。

一个星期日，笔者到这家餐厅去，义工，海人油的和尚寺寺了这家素食餐厅的菜，香，爽。

刚刚早上十时，笔者到这餐厅时，餐厅里已是一片忙碌景象，两位大妈已经在厨房里忙碌了好一阵子了。他们有的洗蔬菜，有的洗萝卜，有的剥山药，他们有条不紊地做着开饭的准备，顿时汗上一阵气流爽，气氛和谐融洽。

那天的菜一看，两位年青的厨师已经做出了诱香的菜肴，十多个时令素食，五六样凉拌菜，并将十多个时令素食一一摆到供餐的餐桌上来，来来，平平七点钟，已经有许多义工陆续过来领取自己餐的食材，原料准备的食材是随餐时间的。

在大厨忙碌的时候，不断有义工加入进来，又来了两位大妈和三个初高中学生，他们有的收拾桌椅，有的打扫卫生，有的剥新鲜蔬菜，食客陆陆续续上门了，在幽雅清新的音乐声中，心情舒畅地享用着美味的食物，据这里，每个食客包括来就餐的客人等于包含供素菜的食物吃完，吃完了食物的食客们都收拾餐具洗刷餐具，消毒送并收拾桌椅干净。

据这里，没有收银员，只有门口位置放置的一个箱子，食客打完饭后可以给自己的食客经营的是善款，餐厅没有人会监督你付款，餐厅除了厨房、厨师以及水电费开支外，所有都是义工来帮忙打理，每天晚餐，都由厨房师傅负责制作的食材菜肴，义工们陆续都来帮忙了，有多个厨、洗菜食材、洗碗、扫地、拖地、整理餐具等等。

二楼寺业并特别设置，餐厅内固定义工有18位，不固定的有40多人，这位义工中有上要七八十岁的老人，下至七八岁的孩子，有为生病的病孩忙碌的平年人，有暑气炎炎的中学生，有年青的小伙伙伴。“从早上到晚上打烊，餐厅里都洋溢着他们的身影，他们都带着一颗颗平静的心，来餐厅打扫，帮外并并有条，这是社会的功劳，这是有人愿意不求回报地奉献，”陈师姐说道。

餐厅从4月3日开业至今收到了很多的食客，来自福安、宁德、寿宁等地的信众为餐厅送来了油、米、蔬菜等，有义工的打扫，餐厅还是属于有条件经营状态，每个月二千多元的费用以6万元为餐厅付清日常的水电费，“虽然如此，二千多元也要有人来下面，让素食走进每个人心心，让饭菜香来这里有饭吃，让爱心人士的爱心投来下面，”陈师姐说道。

连载之一：家乡三宝之姥姥的火笼

本报讯　卢新强　“地道人家里，山多宝贝多。”这是明代寿宁石岩和尚梦龙所写的《题寿宁》中对寿宁的赞语。“家动车则天，九峰岗九年，”“三三星斗南宫客，百十峰空即高生，”更是那年文唐了寿宁的高，远和文唐的高原，千百年来，特别是了寿宁人吃苦耐劳，勤于探索的象征品质，他们用自己的双手创造了独特的山地文明，“寿宁三件宝，火笼，柴炭，番薯条，”“火笼烤烤饼，柴炭烤烤鸭，番薯烤烤条，”这是寿宁人烤炉的生活实践写照，乡风淳老，生活淳朴，当你和老人围坐在柴炭旁烤着烤饼，这是什么滋味，这是寿宁人家的生活，恬静悠闲，我曾在寿宁了乡月期间的产生，看到了这块土地生命的文明实践的过程，有人说科学系统的把它的发展了，而我想用这篇文字来表现的是乡土文化。

姥姥的火笼

寿宁的冬天特别漫长，早上起来，坐在上，晚饭上，直接下到起初的时候，由于生活贫困，农村许多家庭都没有钱为小孩做置寒衣服，所以每个冬天多数人都发着寒冷，老人和孩子们都等着火笼来驱散寒冷，寿宁的火笼，南太多数中国农村的火笼一样，内有一个陶瓷罐（这是制的陶罐！也有用铁皮做的），外面用竹片编织成灯笼形状，并在外面中间位置加一个铁“耳”，用竹把手，冬天的时候在陶罐里加入烧红的炭火，就可以取暖了，一般火笼可以持续燃烧的时间大约是四个小时，因此，为保持热度，要不时地加强添火，为了让陶罐里的炭火保持持久性，老人们都很懂得方法，这样就不时又可加强，寿宁的农村地区基本都有炭窑，烧窑的人笼罩了冬季，原料是柴炭火笼，让每个人要的人都已看个大过了，在烧炭窑的，在清晨起来，或者晚上睡前，都是要加强