



## 淘金沙

●苏赢

沙溪到了大洲地段,逼仄的溪床突然有了变化,跌宕起伏间,形成了一个喇叭口,自上游一路奔涌而来的溪水,像从刚解开系绳的米袋涌出一般,哗哗然洒向临近沙洋的十里平川。

我曾于沙县老城的食肆里,见过一张早年拍摄的沙洋临着沙溪支架了吊脚楼渡口的照片,照片中晨雾弥漫,自溪流中升起贯通到吊脚楼人的闲适与安逸,让人心生对彼时彼城的向往。人生的境遇但凡如此,对一个地方生出往来之心,方才有迈开腿脚,去走近它了解它深入它的欲望。

沙县,沙村,就是这样的地方。我于沙溪沿岸游走,感觉自身似乎融入了这条溪流,但每每近身岸前,对它却又感到十分地陌生。大概在三十年前,沙溪右岸的悬崖峭壁迎来了一场轰轰烈烈的施工建设,这项名为“先行工程”的道路建设,打开了三明通往沙县的公路要道。那时候的施工条件十分简陋,车流与施工工作业同步进行,每每停停走走,尘土飞扬,继而车轮深陷,也是常有之事。道路通达了,方有世居沙村人们一路向外。单从三明与沙县来看,继这条先行工程之后,福银高速连接线,快速通道,直至最近的两城高速通行零收费,这些变迁,都在速记着沙村味道的进阶。走水路的人,与行陆路的一路,所见的风景自然不同。然而,真正不同的,似乎还在于行走间的态势。一水的激

滂与湍急,一陆的艰紧张驰,唯有行者自身能够完全彻底感知。我曾访问当年于沙洋水道行走的撑船老者,他们并不自称人们所习以为常的艄公,因为遇水一路的险艰跋扈,并非人们所想那般。谈话未了,老者丢下一句,命悬一竿,又如何?他们兀自喝茶而去。由此条水道,延展开去,心中有所思,那端上桌的沙县小吃,为何少了与水生生类相关的吃食?比如,与鱼粘边的,或就是鱼身本有的。或许,因少见寡食而有想漏。这样的问题,其实并不需要答案。

当年,往来沙村的人们,更多地倚赖沙村外边的沙溪。溪水奔涌,却自有静意与安然,如同那幅临溪吊脚楼留下的影像。让人心生羡慕的是,为何这座沙村村,却吸引了如此众多文史名士前来。

据传,宋时的李纲,在此地滴居,不自觉地引入了当年朝中美食谱。食肆是一座城的烟火之地,这位当朝宰相于南方之地,必经水土不服的调适时光。那些沙村民间的食谱,今时人们熟知的,当年或早已寻常饭桌见。李宰相于淘金沙,与当年山上主寺住持一番对话,传了近千年。住持用“青立头,米去糠”语他或于靖康年间复出,历史的脉络果真如此。这番对话,有了真实的意义。那去糠的好米,倒与沙县吃食本味有了链接。再往前看,唐诗人韩偓有一首记

述自沙县往闽南的龙溪县道途所见的诗作,成了诠释其人其诗的代表作。观其诗背景,读者必然见识,诗作所指是当年地方军过后的萧索之象。两岸青山季迭而变,其风其景,不离当代人与事。人事的变迁,与自然的衍转,本来就有千丝万缕的联系。韩偓眼中的沙溪景致,已成过往。现代的,翠绿弥漫开来,一眼旺盛油然,所展现的生命力,与溪流丰沛,相映成趣。

诗人是善于歌咏的。这份歌咏蕴藏着内在的志向。按道路所向,当年的李纲或沿水路而行至沙村,韩偓所经之陆路,展现了闽北的丘陵地貌。水土相搏,当中的村庄,却是人事温婉与魅力的所在。

那么,那些于沙村周边村庄世代生活的人们,又如何走出一条小吃之路呢?这似乎需要当代诗人的再度歌咏。

一个人在城中行走,便可以醉意地看见了这座城的脸色。沙村这座古城的脸色,就是这般被无数外来者慢慢看出的。

我曾于二十世纪九十年代初就小吃的话题访问,行走闽南。在厦门鼓浪屿的小巷,寻访两户举家到此地做小吃的沙县人家。恍然记得,当年做小吃的大军,正迈开步子,进军各地。鼓浪屿岛域的静谧,与热闹时游客的喧嚷,给这几户人家带来了新的生活光景。他们从早上一直忙到午

后,再从午后继续忙到入夜时分。当晚夜的灯火逐渐稀疏,也是他们闭店歇息时分。那时的巷子格外安静温馨,不远处的海潮,漾荡着此身安处是吾乡的素味。

我想象着每座城里都与这几户小吃人家所相同的生活场景,而新一代的小吃人家,早已接过上一代人棒子,行走在各自的江湖。

读懂一座城,终究为难。但一个人若与一座城始终保持着若即若离的距离,在宽窄相间有着随遇而安的探寻,这份读懂却是迟早的。

当越来越多的人担忧预制菜会改变我们完整的餐桌,探寻着如何让一日三餐更加牢靠,小吃的意味,也更为突显。沙村,小吃原乡,聚结了各种机缘,显现出更为繁复的食肆场面。人们开着车打高速公路口下来,走进小吃城,找到一家肆馆,耐心地安顿好自己和他人的胃。有心的人,开始为小吃寻找下一途,让它更加精致,让它更为便捷和一味。小吃城味,升腾起道法自然的味道。那句“治大国如烹小鲜”的古语,犹在耳旁。

这座四方通达的城,随时向各路人者敞开着城门;这个以沙为名的村子,随地搭建着属于自身的烟火江湖。

沙村小吃城往西北方向,行两公里,有一道水瀑。雨季时,水自瀑顶奔突而下,如银珠串挂,激越之势,撩人眼界,这里就是洞天岩所在处。沿着瀑流往上,就到了淘金沙。山上人文胜景,不可胜数。当中有处潘了拳的行迹遗址,隐于翠植巉岩清流当中。潘了拳生长于这座城乡,后远游南地,终以惭愧禅师闻名于世。拳之法义,可击可了,拳心直指,又当何如。

一座城的味道,似乎也是。扁食,小吃的一味,名闻天下。当中制作有个竹挑,用于捶打时翻转面筋与肉糜。一挑一锤间,方有美味出来。这艘,沙里淘金,也印证了众多小吃人家的追求与真意啊。

## 编读桥

夏日的节奏,伴着当下人们于智能化浪潮的畅想。当一个话题从抽象的形而上世界,转换为人们的日常,其中的奏律,终将也发生新的变化。这样的变化,如静水深流,常不为当下人们所熟知,这是潮流的另一形态。人们往往热衷于流行话题所带来的新奇感受,却很少去顾及潮流与现实之间的关系。在这样的氛围中,感叹时事变迁,似乎成为人类情感共同的取向,按照流行说法,亦是一种共情。本期刊发的几篇文章,与滋味或多或少关联。当现实的感受与往事的牵连,要靠滋味去呈现时,生命似乎呈现出怀想的味道。释怀,这也是文学一直未曾放弃的话题,这一话题也是每一个体所共有的,亦是穿越时空的时尚。以上为编读印象。(编者)

## 新竹园

## 乡味包裹里

●胡素琴

## 本期新人简介:

胡素琴,女,1988年1月出生,福建省朱子文化传媒公司影视编导。

二月二,龙抬头,我在离乡千里之外的闽中吃上了久违的野藜蒿炒腊肉。腊肉是年前妈妈晒好寄来的,野藜蒿是堂妹寄来的。春暖之后,她自己去河洲上采了一些,撕去叶子,放进布袋里,洒上水,顺风而来。一打开包裹,熟悉而亲切的味道瞬间唤醒了沉睡的记忆,独特又深刻。

乡愁如丝线,牵扯着乡音乡味。藜蒿,鄱阳湖畔野草。“呦呦鹿鸣,食野之苹。我有嘉宾,鼓瑟吹笙……”《诗经》中的“苹”便是藜蒿;“蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。”东坡先生诗中的“蒹蒿”也是藜蒿。“鄱阳湖里咯几根子草,南昌人饭桌上变成了宝。”藜蒿炒腊肉,是赣北美食名片,也是广为传唱的地方歌曲;藜蒿作为野生植物,嫩茎可以用于烹饪,民间常以全草药,具有广泛的药用价值,尤对妇女友好。

雨水时节,春雨绵绵,万物疯长。鄱湖之畔,尚未北归的候鸟散落在原野,星星点点,如棋子,似珍珠。藜蒿绿色的嫩尖钻出泥土,扒开枯枝杂草,见缝插身,努力往上蹿,争抢着暖阳和丝雨。早些年春天里,农田里且闲着,一过春分,赣北湖乡的妇女们便夹着肥料袋和镰刀,带上冻米糖,坐着小渔船去几十里外的芦苇场打藜蒿。

打藜蒿是辛苦的,要弓着身子在干枯的芦苇茬里找刚长出来的藜蒿,被锋利的苇秆划破手是常事。割下一棵再寻下一丛,好容易凑够一把握起身放进袋子里,一天下来,腰酸背痛;打藜蒿又是幸福的,空气中弥漫着随镰刀拉动散发出来的沁鼻芳香,满载而归的渔船里,妇女们分享着劳动成果,评判着彼此的藜蒿品质,谈论着会不会有个好价钱。

野生的藜蒿打回来以后,是不好直接食用的,将藜蒿从袋子里抖搂出来,摊开在地,淋点井水,再装回有透气孔的肥料袋子里,用青石板压着。通常,青石板上会再压一块石头,每天早晚淋一两趟水,目的是让野生藜蒿在重力下吸饱水分,变得鲜嫩,吃起来才不会满嘴纤维。几天之后,红红的野生藜蒿相继长出新绿的尾巴,原有的叶子也沤得差不多了,“撕藜蒿”的活儿便交给了孩子们。放学之后,少年们快速写完作业,接下来的时间便是和藜蒿“撕扯”——一只手钳住藜蒿尾巴,另一只手轻轻拽下叶子,再掐去老秆,一根符合入菜标准的藜蒿就可以入筐了。撕藜蒿的过程是解压的,藜蒿的茎秆渗出的汁液染黑了双手,被看作是劳动留下的独特记忆,倒也不觉得难看。

那时候,是有小贩上门收藜蒿的,收拾干净的藜蒿更值钱。所以,孩子们撕藜蒿也是有收入的,也就乐意揽下这活计。

等到收藜蒿的价格没那么高之后,自己家里就吃上藜蒿炒腊肉了。赣北的腊肉属风干肉,小雪刚过,家家户户开始准备晒腊肉。整条肥瘦相间的猪肉,清洗过后,晾干水分,再撒上白酒、大把食盐,揉搓均匀,存入水缸,压上重物,腌制一夜。第二天早起,给肉条钻孔、穿绳,悬挂至太阳下,接受寒风暖阳的洗礼。待到冬至,历经了一个多月的风吹日晒,腊肉紧实而醇厚,风味十足,散发着勾人的香味。割下一小块,切成薄片,适当粗细大致的肉丝,瘦肥相间的腊肉煨出油脂,下入小米椒、蒜头碎、生姜末,炒香后倒入折成一寸来长的藜蒿,猛火翻炒,简单调味,出锅前撒上一把青蒜叶。野菜的异香和油脂的咸香交织在一起,勾勒出看似寻常的家乡味。离家多年,便分外怀念这老味道。

如今,种植藜蒿遍布市场,它们高大、粗壮、白嫩。乘着电商的东风,不管多远也能买到家乡食材,我也能因此解解馋。种植藜蒿离开故土,失了野味,少了芬芳。然而,能在他乡忙碌后的午餐,吃上一口家乡味,幸运又知足。吃着藜蒿回想,柴火“噼噼啪啪”,烟雾中的妈妈念着家长里短。儿时只道家常事,人到中年方知乡味长。

## 展齿印痕

## 庙门记忆

●郑善灿

每当提起那时的庙门扁肉,老食客们,在唇齿追忆,乃至两眼放光之时,都会唏嘘感慨:“唉,现在吃不到那时的味道了!”

我从小在庙门长大,当时的扁肉摊就开在我家门口边上,对庙门扁肉,当然有着最亲切的记忆和最熟悉的味道。

拂晓时分,大地还沉浸在睡梦中,庙门扁肉店的创始人王福儿就雷打不动地赶到猪肉摊点,挑选刚宰杀的猪后腿精肉,扛回家趁肉的余温犹在,剔去筋膜,顺肉纤维横向切成条状,放木板上用棒槌反复敲打,这是关键且费劲的一道工序。“炮制虽繁,必不敢省人工”,王师父振臂重锤,大汗淋漓,擦汗的毛巾拧了又拧,直至肉条被捶打得烂如泥黏如糊,加盐、碱、生抽等搅拌均匀,庙门扁肉的核心食材——扁肉馅就做成了。

所有食材准备完毕,已日上三竿,王福儿挑着扁肉担出门了,这是他维持生计的家当。那时候王师父正值壮年,身材魁梧,膀阔腰圆,沉甸甸的担子一前一后,有节奏地颤悠起伏。这个摊点是租用隔壁邻居家靠街的一间小屋子,屋里摆两张小桌子,扁肉担则是放在室外的屋檐下,担子是铁皮制的两个方形框架,远看貌似两个方形大灯笼,每个高一米有余,底座有四个脚。两个担子大小一样,功能不同,结构紧凑,其中一个为“灶台”,鸳鸯锅构造,一半烧高汤,一半煮扁肉,锅下是小炉具,最底层则放置柴火。

一会儿工夫,顾客就来了,扁肉都是现做现煮的。“螺蛳壳里做道场”,这小小的操作台上,一个盘子叠放面皮,一个碗里装着肉馅,只见他右手持一长约摸手指头宽的薄竹刀,用竹刀粘取一张面皮,摊于左手掌心,然后用竹刀刮取一团肉馅,迅速划向左手心,指节与掌对握,拇指把边压紧,扁食包成,动作极快。

在每个碗里舀入骨头汤后,揭开另一个锅盖,煮熟的扁肉已个个跃然水面了,王师父用漏勺戳数个,然后逐一加入碗中。热气腾腾的扁肉上桌了,桌面上摆放醋、香油、胡椒粉、朝天椒等佐料,各取所需,有的食客早已按捺不住,埋头就吃,吸溜吸溜,扁肉和着滚烫的高汤,拌着葱香,抑或朝天椒的辣香,瞬间在口腔里弥漫开来,撞击着每一个味蕾,丝丝入扣,让人欲罢不能,吃得汗涕横流,着实痛快。

食客们大多会把高汤喝个精光,意犹未尽者还会讨要:“老板,能不能加点汤?”这时,王师父总会回应一声“好嘞”,然后爽快地往碗里送上一勺。当然,这不算钱的。有时,顾客没那么多的时候,王师父会端着一碗扁肉,穿过大街,走进对面的一个五保户家,把热腾腾的扁肉送到老阿婆手里。王师父虽然早已作古,但子女们继承父业,每家店都生意红火,人气颇旺。

## 小小说

## 水莲相亲

●廉彩红

水莲姑娘长得越来越水灵,走到哪儿都引来众人的目光。

老两口在家为闺女的婚事愁眉不展,水莲可在油菜地欢喜着呢。她打小就喜欢看油菜花黄灿灿的颜色,喜欢闻油菜花香浓郁的味道。站在田埂边,水莲会折一枝油菜花,放在鼻前久久地闻着。那模样,很像一幅画儿。

她家年年种几亩油菜,春天吃菜薹、赏菜花,夏天就打菜籽、榨菜籽油。水莲从小就吃菜籽油,从来没见过味不好。

每当油菜籽成熟时,水莲比谁都雀跃。她换上粗布衣衫、头戴一条毛巾或帽子,拿把镰刀就下地割油菜了。收割回来的油菜,她和父母一起敲啊打啊,看着滚落在铺展好的塑料布上的黑褐色的油菜籽,她就笑了。

她家的菜籽油不但自己吃,也卖。水莲把菜籽油带到集上,一会儿就卖光了。

此时,水莲正把一朵菜花别在发梢,黄色的花衬着黑油油的头发,白生生的脸别提多好看了。

“水莲,水莲。”有人高声叫着。水莲向声音处望去,朗声应着:“小兵,小兵。”

那叫小兵的年轻人一颠一颠地向她走来:“我猜你就在油菜地。”

“你来干啥?”

“你猜?”小兵狡黠地眨眨眼。

他看着水莲不悦的样子,忙忙道:“我爸爸托人去你家说亲了。”

“哦?你叫你爸爸去的吧。”

“嗯,我也分到咱镇上的农业服务中心了,专门指导农业种植。我学有所用了。”

“你妈妈不是让你留在省城?”

“我想回来,回来我学的才有用处。我爸爸支持我的决定,他和我一起劝说妈妈,终于把她说动了。”

“重要的是我回来就能天天见到你了。”小兵望着水莲说。

“你家油菜种得真好,你知道吗,我就专门研究了油菜呢,它用处可大了,而且真能给大家带来好收入……”小兵说起专业话题就收不住了,好半天才突然意识到,“我还有事,得走了,你也回家吧。”

水莲一到家,妈妈就神秘地说:“水莲,你猜今天谁来咱家了。”

“我咋知道?”

“咳,新来的县长。”

“县长,县长来咱家干嘛?”

“这新县长呀,一到任就下乡视察工作,

还不惊动下面的人。前几天自己带着一个工作人员悄悄来了。前阵子咱这不是刮风下雨,从山上冲下来的石头、泥土、树枝挡住进村的路了。你爸爸正好在那,就招呼几个人把路清理了,县长才顺利过去了。县长今天就是为这事来的。可你爸呀,说不上两句话,找个借口躲出去了,哈哈,你说他是不是门嘎啦棍,光会屋里横。”

水莲想想爹的窘迫样,不由也笑了起来。

水莲妈妈继续说:“县长跟前那个年轻人嘞,听说是分到咱乡上的技术员?小伙子长得挺排场,就是腿有点毛病。”

看着妈妈一脸惋惜的样子,水莲光想笑出声来。她忍着笑:“然后,他们就走了?”

“嗯,县长说得到田地里看看呢,走老半天了。”

“哎,你说那小伙子谁家孩子,估计呀要不是腿有毛病,也不会回到农村来。好不容易考上大学了,谁还愿意回来呀。”

“妈,你就别多想了。”

“哎?听说乡长孩子腿也有病,前几天他们还托人来给你说亲呢,被我一口拒绝了。他们不是一个人吧?”

水莲笑笑:“我又没见人,哪能知道?”

“要是同一个人,我也得拒绝,我可不能给我闺女找那个腿有毛病的,将来我闺女招罪,他爸爸又是乡长,人家会说我和你爸为了攀高枝把闺女往火坑里推……”

妈妈自言自语,水莲心里那层喜悦渐渐失色。

她把头上的油菜花扯下来扔了,有点蔫巴的油菜花委屈地躺在地上。水莲闷不吭声地和妈妈一起做早饭。

这时候,水莲爹进了家门,听声响,心情非常好,还哼着小调呢。

“瞧你那点出息,跑一圈回来得意了?”水莲妈揶揄道。

“嗨,真是怕处有鬼,吓吓,是贵人。我在咱地里又遇见县长了,县长还夸我地种得好呢。”

水莲爹叨叨半天,不见有人搭腔,遂问道:“你俩听我说话没?”

水莲妈回道:“听着呢,你呀就一辈子种庄稼的命。咱闺女的婚事也得操心操心呀。”

水莲爹抽一口烟,吐出来,看着烟袅袅飞在半空:“我看那小伙子不错。”

“啥,那个瘸子。”

“啥瘸子,你说话注意点,小伙子年轻上进,谦虚懂礼貌,勤奋敬业……”水莲爹说不下去,“反正我觉得挺好。”

“可他要真是乡长儿子,咱家会被别人说闲话的。”

“啥闲话?咱身正不怕影子斜!”

“不对,你这话不对,你是不是已经知道他到底是谁了。”水莲妈狐疑地盯着老头问。

“呀,知道了,咋了。我就相中那小伙子了。”水莲爹一梗脖子说道。

“水莲,水莲。你说句话呀。”妈妈没法了,想在水莲这找到同谋。

水莲脸红红地说:“爹,妈,其实,我早就和他认识。我们是高中同学。”这句话说完,水莲脸更红了。