

特写

# 那村那人那些事

□黄燕



当我置身于嘈杂喧嚣的城市,再去回味前洋村的静谧和安宁时,才理解了守望的意义。

前洋是个历史悠久的闽东小山村,群山环抱,溪流清澈,屋舍连排,田畴成片,历经风雨沧桑,名列“中国传统村落”“中国历史文化名村”“国家级森林乡村”金榜,有着“五朝齐列一村落,一眼望穿千百年”的风采。

有人说,前洋先人得风水大师指点,找到这块风水宝地兴村旺族,让后

人坐拥青山绿水。但是,不管过往的前洋有多么富贵盈溢,多么显赫气派,岁月的流水都已将它曾经的铅华淘洗干净。物质财富生灭无常,繁华衰败几经轮回,只有遗存下来的“广大而精微”的建筑、绘画、雕刻等形式,积淀为熠熠生辉的文化形态,在张扬着她长久的生命力。它们所体现的艺术色彩、人文价值,所承载的道德观念、精神寄托,默默地向后人传递着生命记忆和文化认同。

沿着鹅卵石和青石板铺就的古道在村中穿行,感觉每一步都带着时光的浩荡。被风雨打磨得油光发亮的乡间小路,曲曲弯弯,远近高低,像一串流畅的音符,勾连着古村落七十多座保存完好的宋元明清和民国时期的古厝,还有古井、古桥、风水池、炮楼、官道、古寺庙……那些灰墙黛瓦和起伏错落的屋脊,漫漶斑驳,看得出,它们负荷了太多岁月的重量。所幸,有夏日的蓬勃花草树木衬托,古朴幽静的村庄生出了一派生机盎然,连站在飞檐翘角上歌唱的鸟儿,都有了不一样的调门。

前洋人把老祖宗留下来的东西当成宝贝,舍不得有一丝破坏。他们舍不得这些镌刻着流年痕迹和收藏着儿时记忆的来路标志,甚至连轰然倒塌的节孝坊,也舍不得埋没,任由它保持着倾倒时一头栽下的模样,让后人去评判这方雕刻着咸丰皇帝“圣旨”的石头所承载的精华与糟粕。

在前洋村,不论走进哪一栋古厝,哪一姓祠堂,哪一族私塾,抑或面对一幅壁画,一方砖雕,一片瓦当,一扇窗棂,一口古井,一棵古树,一块遗存匾额……都能留一段历史,藏一缕念想,惜一腔乡愁。前洋村的驻村第一书记来自省直机关,村民们亲切地称之为“前洋周”。带我们走村道过阡陌,时不

时弯腰捡路上的垃圾,时不时停下来加入村民纳凉聊天的队伍,言语不多的他变成了“话唠”,一切都是缘于爱;爱他的工作,爱这个工作的地方,爱这个地方的人们,所以,“我们村……”就成了他每每打开话匣子的口头禅——“我们村的路修好了,后山的森林步道要动工了……”“我们村的广场建好了,灯光工程也完工了……”“我们村的河道清澈了……”“我们村又修缮好了一座古民居……”“我们村的民宿也火起来了……”“我们村的特色餐馆开业了……”“我们村有一千多棵野生古茶树……”

晚上住在村里的民宿,跟主人老余聊天,老余告诉我们,“前洋周”双休日经常不回家,开着他那辆越野车,有时捎上村“两委”,早出晚归,到处去看人家的乡村振兴项目。周边乡镇哪家村办企业做得好,哪个村的民宿红火,他都清清楚楚。老余说,我们村里的文旅产业,从冷清到热闹,周书记功不可没,他有能耐!

翌日把老余的话转述给“前洋周”,他哈哈一笑:我哪有什么能耐!不都是靠大家共同努力吗?

下雨了。瓦檐上滑落的水珠,轻轻打在湿漉漉的青石板上,滴滴答答。站在窗前,我们在犹豫:明天是周末,是回城呢,还是跟着“前洋周”去寻古问今?



## 游目骋怀

# 探秋

□罗炳崇

推开窗,天空澄澈,凉风舒爽。有福之州的秋来了,心头微澜,意蕴渐浓。

老气横秋的榕树,并不理会季节的更替,依然我行我素绿意盎然;而火辣辣的异木棉和三角梅,一树树争奇斗妍,争当城市的主角。

秋日之时,还很适合去寺院走一走,让心得到片刻的宁静。我们去探访两座寺庙,一座精致小巧,一座规模宏大;一座立于水上,一座倚靠山脚。由乌龙江上小石阜建起来的金山寺,状如石印浮在水面,四周白浪滔滔,有“砥柱中流”之势。摆渡过去,几分钟便可逛遍全寺。这里虽没有巍峨的殿阁,却是小巧玲珑,古榕苍苍,胜迹颇多,依旧可寻古代遗留下来的洪塘古渡、石仓秋烟、云程石塔等景观。倚在凭栏处,听钟声渺渺,看流水潺潺,望风帆点点,“四周九山如群龙,矫若云海来相从”,感受秋之清雅,别有情趣。位于旗山脚下的万佛寺,却是另一番景象,山门、拱桥、回廊、放生池、大雄宝殿、钟鼓楼、观音殿等错落有致,布局精巧,每幢宏大建筑都令人感其雄伟,叹为观止。走在院里,旗山和古刹辉映,花香与佛香交融,风声与钟声悦耳,内心自是忘却繁杂,被这禅音袅袅、纯净愉悦之地所感染。

与大腹山的静谧、野趣相比,烟台山似乎多了一些烟火气。朋友告诉我,来福州,想探究士大夫文化,要去三坊七巷;想了解明清时期的贸易文化,去上下杭;而烟台山,则可体验近代以来鼎盛繁荣的中西文化交融史。于我看

这个黄昏,骏马从远方路过,静谧的山峦,被蹄声搅动。

如若惊扰落叶,我便向着树梢立誓,许诺自己以暮色之名,藏身于荒野。

此刻所得欢愉,如不屈的树枝,向着慈悲的人群与鸟兽。

他们沉迷往日所构之幻境,目睹岩石绽出花朵。

迷失在虚幻与现实之间,在自我丰盛中,等待黎明露出端倪。

## 天马山

一层层乌云趴在山顶,它们落地成雨,顺流而下,淋湿了一棵寡言的风凰树。

这棵树近百年,经历四季更替,白昼黑夜,就连狂热的台风也未夺走它生长的时间。

来自泥土和根部的交合,根须扎入大地,泥土缠绕根茎,雨滴落在山上,裂成碎片,被大地吸吮,又回归空中。

山上迷雾缭绕,雨越下越大,如若一场风暴吹散阴霾,上山的人便能停一停脚步,尽叙人间悲欢。

## 遇见

这是一趟南方到北方的旅程,窗外的白云拥抱着一起,我犯困,双膝冷得刺痛,只有飞机在缓缓地穿梭。

来,烟台山的秋意,自是比别处多了一丝浪漫的气息,她随意、松弛,令人舒缓畅怀。伫立在乐群路,沐着淡淡的阳光,面对金黄银杏叶遮掩下的石厝教堂,怎么看都是一幅恰到好处精品油画。访几处充满异国情调的老洋房,惊叹于“万国建筑博览会”的广博宏大,这些老房子在保留基本原貌的基础上,精雕细琢,融入现代形式和材料肌理,不仅仍能感受到中国百年外交史的沧桑,更能捕捉到从古老气息中溢出的现代创新能量。那散落各处的餐厅、茶馆、咖啡厅、艺术品店等,最适合漫无目的地闲逛。在烟台山,不用导游,不用知道自己在哪里,亦无须理会时间,寻一处角落,要上一碗鱼丸、肉燕或海鲜捞化,再要点南煎肝、荔枝肉或光饼、芋泥,就可以做个地地道道的福州人了。

自古逢秋悲寂寥”,对许多人来说,秋天是惆怅的。可榕城的秋天,竟然是如此温馨、浪漫、清雅,让人感受更多的是“我言秋日胜春朝”。在秋天与有福之州的相遇,无疑是一杯最暖心暖胃的奶茶。

## 新人新作

# 此去经年

(外二首)

□蔡淑琴

天气不算太好,北方下雪,南方艳阳当空,但我不会为此忧心,秋天的银杏已划清四季的界限。

立冬轻易地来临,却混乱了气候,为了深表歉意,一片又一片,火烧云在厦门上空摇曳生姿,这是无限的美好。

若干年前,我的视野是悲伤的,看见的是厚厚的阴霾把天空压得很低,但是无论如何,我会动一动我的唇齿,关键时刻,言语比艳阳还热烈。



11月新人 蔡淑琴,1984年生,福建莆田人,高校教师,作品散见于报刊。本文为新作之四。

## 诗路花语

# 客家娘酒

(外一首)

□邱云安

千树花红演绎语莺声  
月照长桥  
那箫声被酒后温柔滋养  
天阙,像是河流  
在回眸浅笑  
萤火虫从流淌的星光中  
截取唐朝的那场朝雨  
擦拭酒舍打湿的轻尘  
舌尖的味蕾喂养肥美的爱情

客家人的体温和智慧  
让五谷杂粮有了灵魂  
血管里的涛声  
一荏又一荏  
饮尽一壶客家娘酒  
香醇似幽兰  
分明是母亲的羊水  
庇护,恩泽这尘世的灯火

## 秋天是妖娆的锦鲤

秋天是妖娆的锦鲤  
变幻着色彩,成群结队  
在天空之下追逐  
鸣叫或者吟诵  
山坳里的树叶诗情画意  
点燃着季节的构思

野菊花被露水唤醒  
像是一株摇曳的水草  
在微风里沉思,浪花四溅  
锦鲤游过之处  
诗句纷纷扬扬  
美丽的图案吸引了鸟儿  
又被云朵覆盖  
仿佛排练大型演出的布景

握住一支画笔  
秋天才有底气  
把内心的想法  
和熟透的脸庞展露出来

一条条锦鲤,善解人意  
在人间演绎  
最美的花海



桃花被春风打开相思之门  
盛满曹操的豪放和华佗的神韵  
巷陌很深,如桃花潭的醉意  
淹没多少离愁和相思  
四溢的醉香  
抵达柔软的唇齿  
调和喧闹的春意

阳光偷走深秋的酒香

## 百姓记事

# 芋香

□张香梅

说“我恋下芋,君思千里莼”,苏东坡更是夸它“香似龙涎仍雪白,味如牛乳更全清”。

老一辈的闽南人还把芋头用闽南话编成了童谣,于孩童间口口相传:“天黑黑要落雨,阿公仔举锄要掘芋,掘呀掘呀掘,掘着一尾旋留鼓……”旋留鼓就是小泥鳅。当时曾被这首歌撩得身心荡漾,跟着外婆到地里的小菜园去看芋头,外婆会根据芋头生长情况,给它们培土、施农家肥、撒一些火烧土,我学着童谣里的阿公仔扛着小锄头去掘芋,只是从来没掘出过一尾旋留鼓,失落感满满。

芋头可以从夏末吃到初冬,蒸煮



原味咸鲜皆可。

俗话说“拔出萝卜带出泥”,芋头也一样,一个“芋母”总能拖出好几个芋子芋孙。给芋头去皮的事,最好的工具是瓷碗的碎片,剥皮之后洁白如玉,花纹很像梅花绽放。记得每每给芋头削皮时,一不小心将芋头的皮屑弄到了头顶、脖颈处,瞬间奇痒难耐,不停抓挠,时隔好久此痒才消除。后来,还是外婆支招,让我蹲在灶台前,把手放进灶膛里的火上面,“烘”几下,很快也就好了。后来才知道,芋头含有的皂角甙对于皮肤有刺激作用,会引起皮肤发痒,皂角甙遇热也会被破坏,所以可以止痒,用生姜擦拭发

痒的皮肤或者把手放在醋水里浸泡一会儿,也是可以的。

长大了,从书上得知,芋头为天南星科植物的地下球茎。芋头长在地里时,可以像欣赏万年青那样观赏。芋头还有多种叫法。《史记》中称“蹲鸱”,《汉书》中称“芋魁”,还有芋根、土芝、芋奶等叫法,我们这里也称为“芋芳”。

最传统的吃法煮芋头,将芋头黑乎乎、毛茸茸的外皮洗干净,整个扎几个小孔或切块,放入锅中用清水煮熟,剥去外皮,酱油中加点葱头油,清香甘糯的芋肉蘸着吃,咸甜绵软,口感极佳。

年节时的炸芋片,又香又脆,香甜的拔丝芋头,捣碎后的芋泥,或炸熟,蘸椒盐,做成椒盐芋头……芋头包容百味,遇香则香,遇甜则甜的特性,让鲜芋变成一款百搭食材。闽南人对于芋头的喜爱,用夸张一点的说法,可以与潮汕人对裸的执着相媲美。

芋头好吃,芋梗也是个宝,掰成段状,放太阳下暴晒,冬天没菜时,拿出来水泡开,加些蒜头和辣椒炒炒,又绵又香,佐饭佳品。或整条晾干于檐下,隔年洗净煎水,对腹泻之人有奇效。

芋头,一种普通的根茎类蔬菜,承载了我儿时的美好回忆。

