

恩江畔，文脉悠悠

罗 铮

的耕地和山野间丰饶的物产资源，是当仁不让的立村之本。经数世繁衍耕耘，流坑村发展壮大为董氏聚族而居的血缘村落。

整座村的格局，不像一个村落，反倒更像一座小型的城。“七横一纵”八条街巷，其间若干小巷连通，好似棋盘格局。绕村的恩江和龙湖，有如城池壕沟。村内的层楼群宅，相互守望。七条横巷的东端直对恩江江岸，每个巷口均建有一个码头，既方便商船停泊，亦使江风顺畅入村，调节村内温度。码头上修筑七座二层阁楼，楼间以高墙连接围合，如同一座坚固的城堡，有防御功能。码头下设排水渠，解决了排涝清淤的难题。横巷西端与纵巷相接，状似一把梳子。间以若干小巷相连接，族人按房派宗支分巷居住。难怪徐霞客到访流坑村，也忍不住赞叹“其处闾阎纵横，是为万家之市”。

在流坑村，“古”字被村托得熠熠生辉。有典雅别致的民居古宅，有雄浑大气的古代祠堂，有精妙考究的古街古桥，还有古塔、古书院、古戏台、古牌坊、古水井、古码头等各类古建筑。村内房屋建筑六百八十六处，其中明清时期的建筑二百一十六处。最富代表性的是窄巷“一线天”，一边是明代建筑，一边是清代深宅。眼神游移间，穿越时空的恍惚感油然而生。

村中民居多为一层半的砖木结构，二进三开间，一堂一厅。堂前皆有一天

井，集采光、通风、聚水等功能于一身。更难能可贵的是，这里的古建筑几乎都有准确的建造年代。檐宇、墙头、门楣、窗栏等处，均有形态各异木雕、砖雕和石雕，刻有麒麟、凤凰、花卉、瓜果等式样。色泽斑斓，疏密有致，透露着村庄往昔的富庶昌盛。雕刻堆塑之外，不时可见庭院中悬挂的木匾和楹联，散发出深沉的气息。它们或表明主人身世，或彰显家族荣耀，或讲述传统道德，皆有深意意境，且相当一部分出自历史名人之手。

董氏一门崇文重教，一大批饱读诗书的儒士在村里兴办书塾学馆，心斋书院、雪峰书院、蓉山书院等书院源远流长。长时间的文化浸润，终于在北宋仁宗景祐元年（公元1034年）结出硕果。村中董姓五人同时考中进士，让流坑村声名大噪。村里为纪念这一“五桂齐芳”的盛事，特意建了一座五桂坊。五桂坊一侧的棋盘街通往状元楼，那里是整个村落的制高点。站在两层重檐、穿斗式梁架、蝴蝶瓦屋面的状元楼前，我仿佛看见一批批饱读诗书的学子背着行囊，昂首挺胸踏上赶考之路。村中还有翰林楼、魁星阁、文昌阁、文武魁元坊等老屋，光听名号，便知文气兴盛。

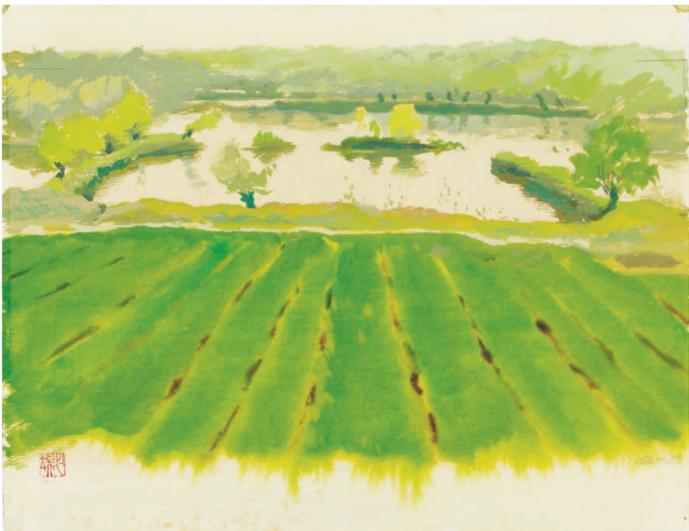
状元楼旁，矗立着一座古戏台，这是村民们表演“傩舞”的地方。流连间，只见一位老人来取演出服。我们向老人请教关于傩舞的点滴，他缓缓坐到长木凳上，向我们娓娓道来。

傩舞表演有着规范的仪式和程序，不能有丝毫差错。演员们穿着沉重的戏服，头上戴着实木面具，手持道具或兵器，在不同曲牌音乐的伴奏下，把一个个情节演绎得生动活泼。老人有时吹笛子，有时吹唢呐，有时敲锣打鼓，人手不够时，他也要挥舞兵器“上阵杀敌”。虽然已年过古稀，常常汗流浃背，但他从未感到疲倦，始终乐在其中。老人说着，眼里闪烁出光芒。如今，乐安傩舞已被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录，村里的年轻人也主动担负起传承的重任，这是最让老人欣慰的。

雨势渐小，游客逐渐多了起来。我们在村中民宿吃晚饭。这时，一阵鼓乐声响起。原来，大型沉浸式实景演出《流芳》开始了。演员们在灯光秀的映衬下，借助戏剧、舞蹈、杂技等方式，将科举、农耕、商贸、民俗等元素活灵活现地展示出来，再现了千百年前流坑的市井生活画卷。到了“傩舞”和“宫廷小吹会”的表演环节，鲜艳的服饰、夸张的面具和独特的唱腔，把传统艺术的魅力展现得淋漓尽致。我辨认了好一阵子，刚才和我们聊天的老人，正在全神贯注地吹着唢呐。

离别时，蛙声阵阵。目光再次掠过这座村落，一路尽是古朴苍劲的建筑。每一砖每一瓦，都在述说着岁月的沧桑，一伸手，仿佛就能触摸到悠长的文脉。

从此，我的乡愁里，多了一个叫“流坑”的地方。



▲水粉画《鱼塘》，作者伍必端，中国美术馆藏。

大地

寻觅觅。这儿一团团，那儿一簇簇，或成对成双，或成簇成伙，或黄里透绿犹如黑木耳，或遍野点缀形似黑蝴蝶。人们边捡边唱着“花儿”：“上了高山看平川，平川里有一对牡丹，白牡丹白得照人哩，红牡丹红得笑哩……”遇到地软厚的地方，不大一会儿工夫，小篮子、脸盆子便都盛得满满的。

回家后，母亲把捡回来的地软里的草屑弄干净，筛去沙粒泥土，用清水淘洗，直到地软看起来黑绿光洁，无半点杂质，然后放到盆子里再用清水浸泡一夜。到第二天早上，地软被水泡得柔软而富有弹性。手巧的母亲跟邻居的婶婶大娘们一样，将地软洗净切碎，加上肉丁和佐料，做成发面包子。若要吃素馅的，便是地软、豆腐丁、葱花，拌上清油、调料，做成包子，放进蒸锅。不多会儿，满屋子洋溢着地软特有的香气。等热气散落，母亲揭开锅盖，我们顾不上烫手，就迫不及待地拿一个包子，吃起来嫩滑爽口，一股泥土和野草的清香。

地软除了做包子、包饺子，还可以炒菜。地软和鸡蛋一起炒，是一道很好的下饭菜。地软和黄花菜、肉丁一起烩成汤菜，和着搅团一起吃，也是一绝。在我的记忆中，每当家里来了尊贵的客人，母亲做的地软包子、饺子等美食，都令他们赞不绝口。

地软爬在山坡、崖畔、草丛之中，没人种也没人管，从泥土中生长出来，又从泥土里消失。它自然可亲，朴实无华，难怪家乡人都喜爱它。随着生活水平的提高，人们不再需要吃野菜果腹，但我依然怀念地软的味道。每当读起《诗经》“北风其凉，雨雪其雩。惠而好我，携手同行”的句式时，我就能想起家乡人拾地软的情景。

我却没有整体感。

今年的立秋之日，我和两位同伴相约同去舜皇山，在大山深处的茶庄住了两晚。

先是感受舜皇山的夜。立秋伊始，城里和山下，依然暑气逼人。而这里的夜，气温只有二十多摄氏度，特别宜人。天黑以后，我和同伴沿着山路去散步。

四周的空气，仿佛加了氧，添了糖，微风拂面，只觉格外清新，别样甜美。山溪的潺潺流动声和着蟋蟀的鸣叫声，不绝于耳，仿佛风铃在不停地摇动，把空灵的山野衬托得愈加静谧、愈加深邃。抬头一望，天空尤其迷人，无数钻石般的星星在不断闪烁。

久处于繁华闹市的我们，徜徉在这童话般的夜色里，身心仿佛被一种难以言表的美好包裹、拥抱，是满满的轻松，是盈盈的愉悦。

在那两晚里，我睡得美滋滋的。再是体察舜皇山的貌。我们先是老山界的巨石处观看舜皇山的全貌。原来，它是山脚下面有平地，平地四周又是山，山与山之间是逶迤狭长的谷。高昂头颅的山峰有三座，每座山峰领着长长的脉，每脉上面又凸起一连串高低不同的峰。举目所见，湛蓝的天空下罩着的是山的巍峨和山的壮观，也是绿的隆起、绿的海洋。

接着，我们便开启了跋涉之旅。路是当年红军走过的路，名曰湘桂古道。石级，久远而简易，蜿蜒而曲折。映入眼帘的，不是参天的树木，就是茂密的竹篁，抑或是飘扬的藤蔓和摇曳的花枝。一路溪水潺潺，跌跌宕宕，时急时缓。低洼处，不时现出一潭清水，可见小鱼摇头摆尾，可看小蟹横去横来。

采茶的季节已过，但这并不影响我们领略野生茶的风采。所经之处，树林下、草丛旁、乱石中、峭壁上、沟壑里、溪水边，总见一种常绿的灌木在蓬勃生长。矮者一两米，高者两三米，它们与山体的其它植被融为一体。当地的友人告诉我们，在舜皇山里，这种野生茶林加起来有十多万亩，它不像人工茶林那样成规模，但生命力极其顽强、坚韧。它们在海拔六百米到一千七百米的山野中寻机而生，择地而长。而今，它们成了带动一方富裕的神奇树叶，年产值已达两亿多元，一千余名村民由此创收。

我相信，美丽的舜皇山里，还有更多的内涵、新的传奇等待着人们去发现。



肖凌之

再探舜皇山

很少有人在大雨倾盆时游览古村。但从下车的那一刻起，雨中的流坑古村就深深吸引了我。

流坑古村位于江西省乐安县牛田镇，抵达古村已近傍晚，天色在雨中愈发显得昏暗。万籁俱寂，偶有几声虫鸣传来。远处，岚雾飘拂，灰蒙蒙的青山若隐若现。宽阔的恩江从群山中奔腾而来，绕村向西流去。村口的老樟树枝叶繁茂，一栋栋古建筑错落有致。高墙小窗，青壁黛瓦，质朴而简洁，典型的赣派民居外形。与恩江连为一体的龙湖穿村而过，雨滴在湖面上荡起阵阵涟漪。

鹅卵石和青石板铺就的地面有些湿滑，我和友人小心前行。长街深巷，纵横交错，仿佛走进了历史深深的褶皱里。房檐上，写有“董”字的灯盏在雨中摇曳。五代南唐升元年间，流坑村开基之祖董合见此地青山环抱，江水绕流，常有云气氤氲，遂将全家徙居于此，拓荒建宅。“坑”乃江西方言，意指山间分布的小盆地。在农耕时代，盆地内肥沃

耕海人

高方

清晨，山东青岛西海岸新区的石雀滩被海浪声唤醒，初升的太阳在海天之间洒下缕缕金光。我在岸边见到船长老刘时，他正躬身推着一车鲷鱼装船，用作鱼食。车斗翻转的瞬间，银光闪闪的鲷鱼一股脑儿滑到甲板上。

早就听说老刘是码头上的老渔把式，我提前约好了要跟他的渔船出海。待鱼食在甲板上高高堆起，老刘启动了马达。“出发喽！”他高喊一声。螺旋桨掀起层层浪花，渔船径直划开了蔚蓝色的海面。

船行二十多分钟，我们到达了他工作的海洋牧场。海面上，许多圆形的网箱漂浮着，几米间隔开来，一个接一个铺向远方。

船停稳后，两个渔工拿起铁铲，将甲板上堆成小山的鲷鱼铲起，再高高抛向网箱的上空。网箱里的鱼儿争相跃出水面吃食，搅得水花四溅。老刘的眼睛笑得眯成一条缝，说：“老远听到了的突突声，这些鱼就知道开饭时间到了。”

五万亩的海洋牧场上有近三百个这样的养殖网箱。每个网箱直径达四十米，深七米，里面养着不同的鱼，有鲈鱼、大黄鱼、加吉鱼、黑鲷鱼等。喂鱼，是老刘在海洋牧场的主要工作，牧场里养殖的鱼一天要吃掉三四吨鱼食。

喂鱼的间隙，老刘感慨地念叨着：“我这一辈子啊，前二十年在捕鱼，后二十年在养鱼。”从他的讲述中，我知晓了石雀滩的一些往事——

上世纪八九十年代，这里曾是一片盛产鲈鱼的富庶海域，附近的渔民们以钓鲈鱼为生。钓鲈鱼需要用一种边缘挂满鱼钩的特制钓筐，渔船在半夜下海，清晨满载渔获返回岸边进行交易，瞬间就被抢购一空。

然而，声势浩大的海捕盛况持续数年后，最终落寞收场。到本世纪初，海里的鱼越来越少，直至没了踪影。渔民为了生存，使用拖底网打捞海底的海参鲍鱼。那种网像捞草的耙子，把海草都耙光了，石雀滩变成了“荒漠”。

许多村民卖掉渔船出去打工，可是倔强的老刘却不愿离开这片海。

转机始于2007年，国家级海洋牧场示范区在石雀滩开工建设。工程招募当地渔民来做渔工，老刘便是其中之一。渔工们开始耕海为田，先是播撒海草种子，而后开着渔船投放人工鱼礁。大石块、混凝土构筑物和各类废旧船只被一一填入海底，作为鱼类栖息的房屋。

海洋生物资源的聚集不是一蹴而就的，而是一个漫长的过程。老刘路过监测室时，总习惯去大屏幕前瞅一瞅，那里面有海底摄像头传回来的画面。

日复一日，年复一年，画面里慢慢有了绿色的海藻，礁石上出现贝壳类的生物。有一次，他看到一条黄鱼在水草里钻来钻去，激动地大喊：“有鱼了，有鱼了！”打了半辈子鱼的老刘，觉得自己在做一件很有意义的事情。

海洋生态环境慢慢恢复后，牧场开始用网箱养殖小鱼苗。那时码头还没建好，渔船没法靠岸。渔工们便穿着防水裤，肩扛一筐筐鱼食，蹬着海水送到船上。

说起这段往事时，老刘的眼神里掠过一丝黯然：“头几年养的鱼苗太小了，

适应性差。一旦生病，整箱鱼就全都翻了肚皮。”

后来，海洋牧场开始购入成活率更高的鱼苗，放入养殖网箱饲养两三个月后就可以出售。那年，十万尾鱼苗从东海漂泊了三天三夜来到黄海安家。

海上养鱼是一项风吹日晒的辛苦活。渔工们作业时，我看到他们的衣服被汗水浸透，海上炙热的太阳直照在他们的脸和胳膊上。他们不时抹一下下巴，把流成线的汗水甩到甲板上，说：“夏天喂一天鱼，晒爆皮都很正常。”

近几年，南方网箱养殖商家以山东青岛、日照为中转站，“南鱼北养”的鱼苗在水温较低的北方海域长大，肉质更紧实、更鲜美，成为市场上的抢手货。老刘工作的海洋牧场，收益逐年攀升。

跟着渔船在网箱周围走走停停，我发现海面上有很多钓渔船往来穿梭。钓客们高高举起鱼竿，待鱼线剧烈颤动时将鱼竿甩起，摇头摆尾的大鱼便被勾出水面。惊喜的渔获总能引来甲板上一阵欢呼声。老刘也被这喊声吸引，他一边忙着检查网箱的缆绳，一边扭过头来说：“海里的鱼真不少，很多来海钓的游客直嚷嚷，钓不动了，累得胳膊酸疼！”

上有养殖网箱，下有人工鱼礁，海洋生态环境良性循环起来，更多的野生鱼儿也来海洋牧场安家。老刘说：“海洋牧场既养鱼又发展休闲渔业，用俺们的话说，这叫‘一鱼多吃’。”

那天，老刘的渔船直到黄昏时才返回岸边。他站在船头上，古铜色的脸庞被飞溅的浪花打湿，沟壑一般的皱纹愈发明显。海洋荒漠变粮仓，他既是见证者，又是建设者。

在更远的海面上，海洋牧场星罗棋布般铺展。勤劳的人们耕海牧渔，编织着美好的生活。



家乡的粉皮

葛取兵

晚上，妻子煮了一锅绿豆粉皮。粉皮的糯香融合青菜的清香和腊肉的醇香，一次次冲击着我的味蕾，让我觉得每一口都是由胃及心的温暖。

烫粉皮，是湖南临湘人的一种传统美食，看似简单质朴，却能唤醒人们对生活的那份热爱。粉皮的原材料，是秋天收获的绿豆、黄豆、大米。乡村的大米为晚稻米，比早稻米更柔和可口。绿豆、黄豆、大米，从仓储中选出，按一定的比例进行搭配。这个比例藏在乡亲们的脑海里，无须刻意记忆，却又清晰在心。

配料很关键，决定粉皮的口味。料选定后，便是破豆。破豆要用石磨，老家的人叫它磨子。磨子有上下两片，每片都刻有一道道细细的磨齿。破豆时，一手推磨，一手喂料。磨一轮轮地转，绿豆、黄豆撒在磨盘上，经过磨齿摩擦后，壳被剥离，露出豆身。破完的豆，盛放在一个竹篾小盘里。扬掉面粉里的外壳，再将豆子倒进白铁桶，加入适量的水，这叫浸豆。

待到去壳的绿豆、黄豆在清水中浸泡约半天时间，使其充分膨胀，原本饱满的豆身变得更加丰满。

所有的食材浸发后，又得与石磨合作了。这是最辛苦的一环——磨浆，磨浆的程序跟破豆相似。将冲洗好的绿豆、黄豆、大米搅拌均匀后，添入石磨的进料口进行磨浆。左拐右推，在小石磨“咕咕咕”的转动中，一桶桶豆浆便磨好了。

至于烫粉皮，关键的程序就是放在

锅里烫，烫成薄薄的圆形。把烧热的锅刷上一层油，用河蚌壳把粉浆抹在锅里并转成圆形，再用斗笠盖锅二三十秒后，将烫熟的粉皮从锅中剥下取出。烫粉皮的步骤很考验手艺，关键是掌握火候。

烫好的粉皮要摊凉，再切成细条，摊在竹帘上晾晒，晾干即可。趁新鲜吃一张，香气扑鼻。

至今记得乡村烫粉皮的场景：一勺粉浆，一个河蚌壳，一口大铁锅，一转一摊。几十秒的时间，手里就摊出一张热气腾腾的粉皮，隐约透着绿色的光芒。

烫粉皮的吃法十分简单。锅里加水，放粉皮，大火猛煮，煮到粉皮缓缓舒展开。煮时一定要加点腊肉，肉的香味与油汁会浸透粉皮。待粉皮煮熟之时，把切碎的青菜放入。起锅时，再加一点大蒜——这是点睛之笔。然后就是起锅，装碗。吃上一大口，油香、肉香融合在一起，充满了嘴巴，随后安抚了等待多时的胃。粉皮虽然简单，但亦汤亦粥亦饭，一碗下去，管饱又暖身。

如今，忙碌一天后，我常给自己煮一碗家乡寄来的绿豆粉皮。待搁下碗时，额头微微出汗，浓浓的乡愁已悄悄爬上了心头。

