

◎盛世华光

行在木棉花丛中

高洪清

想要看木棉花开，还得去海南昌江大地走一走，趁着木棉花开赶紧去看花。我到昌江多次，总是错过木棉花争艳枝梢的时节。到昌江看木棉花，看漫山遍野的木棉花盛开，便成了我深藏不露的心事。今春，我有个身临其境看花之旅，终于心想事成。

进入昌江境内，木棉树渐渐多了起来，从棋子湾动车站到石碌镇，一路映入眼帘的山岭荒坡，田野湿地，河畔溪边，村庄农舍，都见到木棉树伟岸的英姿和高擎一树繁花的景色。从零星疏散的单株，到满目繁茂的林带，从不经意的一枝独秀，到三五相连簇拥成林，越是临近石碌的地方，木棉树就越多，即便道旁的防风林带，也被一棵棵一排排花树占据了。此时是木棉花开的时节，傲立乡野的木棉树，层层迭迭，千姿百态，枝头上缀满艳似朝霞、红似火焰的花儿，热烈地把昌江大地抹上一片鲜红。车在花路上行驶，人在木棉花丛中穿越，此时的我怀着一种愉悦的心情，赶一场热闹非凡的春花盛会。

昌江是个黎族聚居区，黎族人把木棉树称作英雄树，把木棉花叫作英雄花，这源于一个古老的民间故事。相传古时，五指山有位英雄名叫吉贝，他威猛勇敢，英勇善战，多次率领族人抵御外来侵略。吉贝让侵略者闻风丧胆，但后来因叛徒出卖，他不幸被敌人包围。经过浴血奋战，冲出重围的他退守五指山时，已粮绝弹尽。面对侵略者威逼，吉贝宁死不屈，奋战到底，身中数十箭战死。吉贝死后化成一棵木棉树，屹立在高山之巅，而枝头上红艳艳的花朵，是他的鲜血凝结成的。古往今来，昌江这个英雄辈出的土地，抵御外来侵略的战斗从未停息过。1939年，日本侵略者入侵海南岛，把魔爪伸到昌江霸占石碌铁矿，侵占矿产，掠夺资源。面对侵略者的残暴和贪婪，昌江各族人民奋勇抗击，拿起武器，参加保家卫国的战斗，直至侵略者战败投降。

我们一路追寻花影、追随花香来到保山，沿着弯曲的山路，步行上了几百米高的观景台，那是看花的最佳地点。登高望远，目之所及，无限美景，历历在目。这是一幅浓墨重彩的风景画，大自然是巧夺天工的画师，用神奇的笔墨挥毫描摹，把栩栩如生的花影春韵活灵活现地勾勒出来。静静欣赏这幅风景画，你会发现画师以碧绿、青绿、黛绿为底色，层次分明地进行描绘。近景为田野，用泼墨的形式，



突出乡间梯田的碧绿色调；中景是山坡林地，随地势拓展的画面，铺垫上一片青绿，让青和绿相互交织、衬托；远景是崇山峻岭，用黛绿的墨临摹，呈现山的绵延与逶迤。从色彩上看，红色是画卷的灵魂，属画龙点睛之笔，因为在万绿丛中，木棉花红艳而不俗。把最抢眼的艳红色泽，或星星点点，或赫然醒目，层次分明点缀其间，这样纯朴秀美的画风令人赞叹，不得不佩服大自然的鬼斧神工。

在保山看木棉花，观看的是一幅静止的画卷，只能静静品读，默默品味。到了昌化江，泛舟江上看木棉花，身临其境，江畔木棉春色图动感十足，山水相映宛若仙境，两岸美景别有洞天。在蓝天白云下，船儿离岸驶向江心，船头犁开的水面，荡起了水波，激起了浪花，一层层涟漪，一片片水花，似孔雀开屏向船尾散去。泛舟昌化江，沿途蕴含青山绿水，秀美景色徐徐入目。江畔山峦层叠叠嶂，森林苍翠绿肥红瘦。艳若云霞的木棉花，尽染丛林，或表现出豪放不羁，或流露出矜持不苟，簇簇花影倒映江中，被江水摇曳出几分飘逸，几分灵动。一条流动的江河，一艘移动的船儿，一幅飘动的绝美画卷，让游人纷至沓来，为的是一睹昌化江春色、江畔木棉花的风采。其实，早在2011年昌江举办“昌化江畔木棉红”时，这项文化活动就成功吸引人们的眼球。相约去昌化江赏花，成了大家热衷追捧的事。2014年，昌江获得“中国木棉之乡”称号，木棉树披上耀眼的光环。2015年春，昌江以“中国木棉之乡”为契机，结合“到山坡上看花，乘船江上看花，徒步田间看花”等，轰轰烈烈推出“昌化江畔木棉红”旅游观光月，八方来客以木棉花为媒，摄影的、绘画的、写诗、观光的人流如潮，络绎不绝。历经10年积淀，“昌化江畔木棉红”在昌江倾力

打造下，现已成为誉满全国的旅游名片。

昌江是木棉之乡实至名归，你看山坡上，在田野间，在溪河畔，在村寨里，在屋舍旁，处处映入眼帘的，是高大挺拔的树影。那些顶着满树繁花的木棉树，有笔直的，有弯曲的，有粗壮的，有纤细的，株株高低不平，裸树形态不一，迎风飘曳，各显风姿。这些木棉树已有些年头，许多树龄甚至超过百年，昌江大地木棉树如此之多，这跟当地黎族的生活习俗有密不可分的关联。本地有个流传上千年的老习俗，无论谁家生孩子，孩子出生后，父母就在空地上种一棵木棉树，让树和孩子一起生长。人与自然和谐相处，保护生态环境出自内心，这样的好习俗值得传承。

在海南岛，原住民黎族人与棉花、棉花与黎锦，相辅相成、相映成辉，有着悠久的历史渊源。据《后汉书·南蛮传》载：“武帝末，珠崖太守会稽孙幸调广幅布献之。”《南州异物志》载：“五色斑衣以丝布吉贝木所作。”苏东坡被谪居海南时作诗：“遗我吉贝衣，海风夕夕寒。”上述的广幅布、五色斑衣、吉贝衣等，全部出自黎族妇女灵巧的双手，均是用海岛棉花所织的黎锦。而宋代艾叔的《木棉》诗：“车转轻雷秋纺雪，弓弯半月夜弹云。衣裳卒岁吟翁暖，机杼终年织妇勤。”则是描述黎族妇女辛勤织锦的生活画卷。昌江是黎族聚居之地，也是黎锦纺织主要发源地。在族群传统纺织工艺中，本地的“拼染”技艺，在黎锦织绣中可谓是另辟蹊径，其技法独树一帜，堪称一绝。“拼染”是把处理好的白线作经，两端固定在架子上，再用黑线在白经线上扎出各种图案花纹，然后把架上线圈拆下染色、晒干、去扎，上踞腰织机织便可织绣。一幅幅图案丰富、层次分明、色彩鲜艳的棉锦呈现世上，仅仅用腰力棍、经线棍、木刀、竹梭等简单工具，再配以灵巧的双手操作，这种古老纺织技术，让人叹为观止。而“黎锦光辉艳若云”，则是人们对精美黎锦发自内心的赞叹。

在昌江，我行在木棉花丛中，去窥一场轰轰烈烈的事。俗话说，木棉花开爱情来，久久不见久见的阿哥阿妹们，在花团锦簇的木棉树下，在绚丽多姿的花丛中，深情对唱起情歌。看一张张被爱情陶醉的脸，我诚心送上我的祝福，愿天下有情人终成眷属！

在中国的文化符号中，有几种水果赫赫有名，比如说桃子，“二桃杀三士”的典故至今还在警醒着很多心胸狭隘的人；还有梨子，孔融让梨，这是我们小时候听到最多的一个关于兄弟之间谦让的故事；和让梨的孔融生活在同时代的人是权谋大师曹操，他把“望梅止渴”的梅子挂在了中国文化史的水果排行榜上，同时又用“青梅煮酒”的典故论证英雄的真伪。

“梨子的滋味”其实出自中国的一个伟人之心，他说：“要想知道梨子的滋味，你就要亲口尝一尝。”朴素、形象、鲜明，这也使我产生了对梨子这种水果的特殊兴趣。

记忆中，童年吃到最多的梨是冻梨，冻梨在东北又叫秋子梨，还有一个更美丽的名字：香水梨。冻梨，经常是以一大盆棕黑色的冻得硬邦邦的模样出现在我们面前，把它们浸在一盆冰水里，它们很快冻醒了又入睡，一身冰壳褪下，坚硬变成了柔软，这个时候捞起一枚黝黑的冻梨，洗一洗，咬破果皮，就是酸且甜的浓郁的果汁了。

这冻梨注满童年的味道，以后长大了走南闯北，吃的梨子就更多了。记得从军云南的时候，最先吃到的是宝珠梨，它产自呈贡，绿色的宝珠梨像一枚圆圆的珍珠，吃起来果味非常香脆，几乎没有一点渣，它的甜、它的脆给我留下极深的印象。据说宝珠梨是大理国一个叫宝珠的高僧到昆明讲经的时候带来的雪梨的树苗，清脆的果皮和雪白的果肉得到“果中君子”“滇中梨王”的美号。

从军的时候，我以电影放映员的身份给陆良一带的乡亲们放映电影。陆良产一种拥有漂亮名字的梨叫蜜香梨，这种梨一半浅红色，一半嫩绿，个头不大，但是味道的确是又甜又香，所以叫蜜香梨。我记得我们乡亲们看完电影的时候，老支书会把一个草席编成的草袋子抬上我们的放映车，那里面装满的就是一颗一颗圆滚滚的蜜香梨。陆良的蜜香梨带着军民的情谊让我们分享了青春岁月的甘甜，还有一个电影放映员作为解放军的宣传员所享受到的一种乡亲们的热情。

除了蜜香梨，我还在云南意外地吃到了雪花梨。雪花梨产自河北赵州，当时比我们晚两年入伍的有一批河北晋县的战友，处久了，他们从家乡探亲归来，会带来家乡的雪花梨。这种梨是我平生见到的个头最大的梨，每一个几乎都有一斤多重，上面有雪花的斑点，这种巨大的梨由几个战友分食的时候，那滋味是妙不可言的。据说，这种梨在北魏时曾经是贡品，味道脆甜细嫩是它最重要的特色。

说完了雪花梨，我又想起了上世纪90年代中后期和一批作家走访新疆生产建设兵团。那是9月间的一天，我们在新疆库尔勒铁门关停留，东道主把我们引进了一个梨园，树上结满了著名的库尔勒香梨，这种梨的个头应该是梨子队列中的迷你型，但它又是我见到的直接从树上摘下来便味道奇佳的一种特殊的梨。据说库尔勒香梨是张骞通西域时带去的树种，那么它至少已经有两千年的历史了吧。一个叫谢彬的人在1917年写过《新疆游记》，他对库尔勒孔雀河畔铁门关的梨树描写为：“对岸梨树林，梨实味甘，所谓库尔勒香梨是也。”我们这次与库尔勒香梨的邂逅使我知道了美丽的新

梨子的滋味

高洪波

疆不仅仅有果子沟，不仅仅有哈密瓜，还有我无意中见到的库尔勒香梨，这的确是梨中的“美味骄子”。后来我查资料才知道，1924年法国的万国博览会上，获得金奖的是他们本国的法国白梨，而银奖就是这库尔勒香梨，号称“中华梨后”“果中王子”，它重要的特点是皮薄肉细，香气浓郁，味甜爽滑，入口即化，而且铁门关有很多很多百年的老梨树无私地、尽力地奉献了自己的名果库尔勒香梨。

从那之后，我对新疆的感情又近了几分。后来我才知道，库尔勒香梨的名气是很大的，它号称“中华名果”，还是中药梨膏的重要原料，和中药放在一起做成的梨膏润肺止咳，尤其在燥热的夏季，含一口库尔勒香梨制成的梨膏会让你神清气爽。

说到北京的梨，最有名的自然是京白梨了。京白梨比较普通，但是味道依然令人赞叹不止，老北京人没有不好这口京白梨的，对它的爱好甚至超过了天津的大鸭梨，尽管北京有好几家饭馆的标牌上都写着“大鸭梨”3个字，这是一个有力的广告宣传，京白梨似乎没有这样的广告，但是北京的孩子依然喜欢着、热爱着、贪吃着京白梨。

下面我要说一次和公梨母梨的奇遇，那是我第一次知道水果还分公母。

那一年我出差到安徽淮南，淮南是安徽省的一处重镇，那里的八公山也有很多有名的历史典故，比如“八公山下，草木皆兵”。在去八公山的路上，我见到四处是郁郁葱葱的梨园，乡亲们正在三五成群地采下梨来，很平常地堆放在马路旁叫卖。

这些梨注明是贺家围梨，实际上就是砀山梨的一种，砀山梨极其美味多汁。我们停车，买梨代水，陪同我的朋友是当地人，当他买梨时，我才发现这里的梨居然如买螃蟹般区分公母，因为他一边念叨一边挑，说：“公梨不好吃，我多买些母梨。”他的话是说给卖梨老汉听的，那老汉便点头，一副心领神会的样子。

我忍不住好奇，便下车向梨的公母如何区分，卖梨的老汉一乐，说母梨个大、光滑、“肚脐”深，他说的“肚脐”，实际上是梨的顶部。公梨呢？自然个小、有麻点、“肚脐”浅，他又补充了一句。

于是我和陪同的朋友买回一堆母梨，吃一口，母梨的确汁多肥厚，是颇鲜美的果子。归来我和一些朋友说起这件事，却没有人感到奇怪，他们说梨跟人一样，也有性别的差异，母梨如女人，味道就是比公梨好！

再仔细一想，银杏树就分雌雄，植物开花也有雄蕊和雌蕊，竹子也有公竹和母竹，大自然中的动植物原本出于同一造物的安排，梨分公母也就毫不奇怪了。

那一次走淮南，除了品尝名满天下的八公山豆腐，凭吊了淮南王刘安墓外，还多了一点关于砀山梨雌雄的生活小常识。

砀山梨是一种好水果，它由于有一个特殊的和“分离”的“离”相近的音，所以很多好朋友分手告别的时候，一般都不用梨来切分，苹果和桃子就没有这个忌讳。因而梨伴随着人类生活了漫长的岁月，留给我们味觉上的舒适快乐，还有一种文化上的特殊意蕴。

梨花此刻正盛开着，洁白如雪的梨花到了变成梨子的时候，肯定又是一番特殊的滋味吧。

想念家乡的味道

原 志（加拿大）



作为一个地地道道的福建闽南人，海蛎，或叫蚵仔，是最熟悉的海味。在少油缺肉的年代，一小碗海蛎放点酱油烧开，就是一碟下饭的好菜。家里如果突然来个客人，没什么好招待的，就买上一斤或半斤海蛎，煮一碗海蛎米粉粿，就可以让客人吃得唇齿留香。泉州晋江一带的著名小吃面线糊、卤面，也必须放上海蛎才能使得味道鲜美和正宗。海蛎加上切碎的葱蒜青蒜，裹上地瓜淀粉煎出来的叫海蛎煎（蚵仔煎），是每个离家外出的闽南人都会思念的家乡味道。

记得三十多年前我刚到加拿大温哥华不久，我先生的上海同学正好考到驾照，第二天就过户了一辆二手车，然后载着我们一行5个人，浩浩荡荡开到温哥华岛上游玩野营，其中一个主要内容就是去拉耐磨海滩捡生海蛎。

那是我第一次知道海蛎可以长得这么大，而且看到了海蛎可以一个个成片成片地躺在没过脚面的浅水滩上，我们只要一弯腰就可以毫不费力地捡起来，不像我们老家沿海的海蛎，个头小小的，都是长在礁石上，要用特别的工具撬下来。这种大个头的海蛎在北美不叫海蛎，叫蚝。据说蚝的营养价值比普通海蛎要高，尽管它们同属牡蛎科。

也是那一次，我才知道蚝可以生吃。上海同学和另一个北京同学都是吃生蚝的行家。他们带上实验室的螺丝刀，把蚝壳剥开，蘸上生抽和蒜蓉就送入嘴里，三嚼两嚼吃进肚里，然后一脸陶醉。

倒是我们3个靠近海边长大的福建人，刚开始看着那么大那么肥的生蚝，根本不敢下咽。犹豫了半天，我才皱着眉头，闭上眼睛，连嚼都不敢嚼就囫圇吞枣了一个。虽然觉得生蚝的味道确实新鲜美味，可我还是更喜欢吃煮熟的，尤其是放在油锅里煎出来的海蛎煎。后来我们生起了篝火，我把剥出来的生蚝放在小锅里架在篝火上煮，放上一点点生抽，那鲜美的味道一点儿不比生吃的差，口感却更胜一筹。

那天晚上我们吃光了当天捡的生蚝，第二天早晨准备再多捡一些带回家，没想到当地人就在边上巡逻监督，提醒我们不要捡太多，我们只能每人按规定捡了几个就打道回府。

搬到多伦多后，看到超市里的生蚝那么贵，剥好的盒装生蚝更是贵得咋舌，而且个头太大，也不好做海蛎煎，所以无论多馋都不舍得买。记忆中的海蛎煎味道，就像家乡一样越来越遥不可及。

直到大约10年前的一个夏天，多伦多华人社区开办美食节和美食一条街，我女儿逛街时无意中看到一个摊位在卖海蛎煎，她知道那是我的最爱，立刻买了一份回来给我。诚实地说，那海蛎煎实在乏善可陈，吃起来虽然有海蛎的味道，但却很难觉得海蛎踪影，口感也不正宗，因为没放葱蒜。原来店家把有限的几个生蚝切成碎碎的小块，然后加入大量洋葱和鸡蛋，再裹上淀粉放油锅里煎，不仅看不到海蛎，而且海蛎的鲜味也被辛辣的洋葱味压住了。不过我却从中受到启发：没有小个

的海蛎，可以用大个的生蚝切成小块，这样就能做海蛎煎了。

过了一阵子，正好在超市里看到半磅重的盒装生蚝打折，我立刻买了一盒。回家切成小块，打入两个鸡蛋，撒进切碎的葱花，拌上老家带来的地瓜淀粉和生抽，往油锅里一倒，随着“滋”的一声响，久违了的海蛎煎味道顿时飘香满屋。煎好的海蛎煎吃起来除了缺少青蒜的香味，其它方面跟家乡的海蛎煎比起来并不逊色。一盘海蛎煎在家人面前，几分钟就见了底。

近年来，福州人开的超市在多伦多遍地开花，超市里经常能见到冰冻的福州珍珠海蛎。珍珠海蛎实际上就是我们老家沿海出产的普通海蛎，它比大个的生蚝便宜很多，而且不需要切碎，做起来更方便，虽然是冰冻的，但是煎熟后味道依然鲜美。

珍珠海蛎我是见一次买一次，回家做好海蛎煎后拍个照片，顺手上传到美加的同学同乡亲友群里炫耀一下，马上收获一片“好吃”之声和一堆垂涎三尺的表情包。大家纷纷表达了对美味海蛎煎的思念，还有因陋就简做海蛎煎的囧事和趣事。

我的海蛎煎勾起了乡亲们心中浓浓的思乡情，唤醒了镌刻在灵魂深处对家乡美味的记忆，海蛎煎的香味更是缩短了异乡与故乡的距离，在精神上神游了一次故乡。海蛎煎，虽不及鲈鱼莼菜著名，却是每个闽南游子无须见到秋风吹起就会想念的美食。海蛎煎，不仅是满足口腹之欲温暖肠胃的人间美味，更是能解思乡怀旧的家乡至味。

高岭村听茶

程杨松

初闻“听茶”之说，是读宋人罗大经的《茶声》：松风检雨到来初，急引铜瓶离竹炉。待得声闻俱寂后，一瓯春雪胜醍醐。读时只觉神形并茂，妙不可言。而促成我高岭村“听茶”之旅的，却是白乐天一句“商人重利轻别离，前月浮梁买茶去”，原来浮梁茶渊流长矣，盛名久矣。

三月的高岭村依旧几分料峭，却已尽显勃勃兴发之态，深怀一轴水墨的灵秀与含蓄。近6000亩生态茶园婉转起伏，无尽绵延，就像一群铺天盖地的绿色波纹交织罗叠。在早春的空濛与清幽中，亿万颗芽叶按时苏醒，在簇簇茶树上重生，风起时盈盈欲飞，风止时亭亭玉立，于细碎的生长中积蓄起丰沛的力量，那是春天寄给高岭村的如约信笺，也是高岭村写给万干味蕾的新鲜诗行。

在高岭村，长长的观光小径像根轻柔的琴弦，将这片山谷林间腾挪接续，我们乘坐的观光电瓶车像粒音符，于行进中温柔拨弄着高岭村的春之乐章。试图和声入韵，还有不时掠过的飞鸟清脆婉转的啁啾声、随处重逢的山溪晶莹剔透的流水声、掬手可得的山风抑扬顿挫的吟咏声……似乎还可以听见丝雨于草叶凝落的滴答声，草木于大地生长的拔节声。茶垄上，星散的茶娘笠笠布裙，脸容明媚，神情专注，各自躬身茶树，纤指翩跹不歇，将一枚枚绿色的芽叶温柔捉进茶篓里。稍远一些，高岭花海、琅环山、玫瑰谷铺排罗列，酝酿着一场盛大的迎风绽放。它们共同建构起高岭93%的森林覆盖率、负氧离子含量每立方厘米3000以上，更因森林涵养水、花香入风而成全了浮梁茶的品质与声名。

如果说，诗是文字的奢侈，酒是粮食的奢侈，茶是清水的奢侈，那么寻访并品味一盏高岭村的明前新茶，则是春天和生活的奢侈。在岭上观景茶舍，我们端然围坐，看女茶使轻柔熟练地备器、烫杯、投茶、闻香、冲泡、滤汤，细听壶中水的渐沸声、女茶使的解说声、风入窗的低语声……待一盏香茗“啜咽”入唇，只觉春风盈怀，云气入腑，天地间惟余一

泡茶耳。而将一撮新绿置于玻璃杯中，温水冲泡盈握在手，观其纤毫，闻其清香，品其醇汤，更是人间不可言之妙境。可以确信，于一杯高岭新茶的浸润和滋养下，我们都可以洗净铅尘，做一个神容纯澈、内心澄明的人。

高岭村依托景德镇的“瓷之源、茶之乡、林之海、镇之初”独特优势，以“茶”为魂，一体打造了大唐茶市、唐茶工坊、古建民宿、茶隐仙居民宿集群和岭上一方观景台等景点，形成了茶园观赏区、茶文化博览区、茶艺体验区、茶休闲区、茶商贸易区等五大功能区，不仅带动数以千计的人们守着一园茶生活、传承、创造和发展，使之成为浮梁茶产业的支撑，更成为浮梁茶文化的醒目标识，而《大唐茶市》唐风演艺小镇，则是这道标识的画龙点睛之笔。

高岭村《大唐茶市》唐风演艺小镇以唐朝为历史背景，以茶文化为主题，在一场绚烂的视听盛宴中，将盛唐烟火和浮梁传说两大文化要素融为一体，描绘了盛唐时期的传统民俗和民情风情，肇发出浮梁所代表的唐茶文化的民族自信和风雅意趣，讲述一段浮梁传奇。而大唐夜市沉浸式唐风体验，更于灯火璀璨间向世人展示一幅风韵盛唐、千年浮梁的恢弘画卷，将一段浮梁茶飘香万里、通达世界的故事再现于游客眼前，让人仿佛重回大唐盛世，重温浮梁繁华。

