



岭南寻春

■ 涂燕娜

岭南四季如春，山海相连，河流纵横，食材极其丰富。重视祭祖文化的岭南人，不仅在日复一日的日常饮食中，呈现“不时不食”的饮食态度，更通过时令食物，将千年文化不动声色却又坚韧地保留与传承。

春日，赴珠海乡村访问，一盘青团端上，个个玲珑青绿，艾草清香弥漫，唇齿舌间拂过几缕春天。江南岭南，青团是春日的仪式，而珠海的艾糍与客家咸茶搭配，独具客家特色。

珠海地处珠江口西南部，地理上属于古香山县，文化上属于广府文化。千年来，源自中原的客家民系在数次大迁徙中，如水一般流淌岭南大地，繁衍不息，在以广府文化为主的地域，坚守着客家文化体系。尤其食物，总是顽强地于生活的细微处，坚守着族群的历史与记忆。

“要问客家来何处，客家来自黄河边。要问客家居何处，逢山有客客居山。”客家山歌短短28字，道出客家的身世源流、族群迁徙的深层记忆，也反映客家世代依山而居的生存特征。而珠海市斗门区白蕉镇的客家人，却难得地聚居江海之滨。据当地人介绍，白蕉客家主要分布在赖家、白石、小托、黄家、虾山、南澳等村落，做艾糍，吃艾糍，是他们春天必不可少的仪式。

在白蕉镇虾山村口，偶遇两位客家主

妇手捧大捆新鲜艾草走来，艾叶碧绿，露珠晶莹，清香扑鼻。虾山村多姓赖，提起艾糍，赖姨便滔滔不绝起来。艾草生长于田野，清明前后，刚长成的艾草格外鲜嫩，苦味最淡，用来做艾糍最好，而且艾草可祛湿理气，最适合广东春天湿气重的特点。若到秋天，苦味重，则没那么好吃，常常要跟着其他糍粑或小吃搭配。

新鲜艾草采回来后，便开始清洗，煮软剁烂，加黄糖熬制艾糖液，和粉勾兑，包入调好的花生馅，蕉叶或槐叶垫底，一叶托一柄，入锅蒸熟后柔软细腻，艾香浓郁，混合着花生馅的香味里，深藏的味道记忆瞬间被唤醒。

蒸完艾糍，赖姨又制作客家咸茶。在客家村，一碗咸茶，是最高待客礼仪。本地文友搬出史料为证——《斗门文史》记载，清乾隆年间赖姓客家人从海陆丰一带迁来，客家咸茶随之盛行。清道光年间流传一首七言绝句：“海丰时俗尚咸茶，牙钵擎来共一家。厚薄人情何处见，看她多少下芝麻。”这就是白蕉客家咸茶源流的佐证。

这种自汉代便有的擂茶，以生米、生姜、生茶叶捣碎冲泡，亦称为“三生汤”。随着客家族群历史上多次南迁，擂茶渐渐衍生出不同的风格和流派。白蕉客家咸茶从汕尾海陆丰一带传入，带着汕尾客家的



风格。据说迁到斗门的客家人，由于物资匮乏，便逐渐摒弃传统擂茶中的荤食，只保留素食，从而形成今日斗门的客家咸茶，可谓自成一派。

咸茶做法并不复杂，原料为家常的茶叶、花生、黄豆、香菜、油麦菜、芹菜、葱、芝麻等。制作时，花生、芝麻、黄豆炒至焦黄，外松内脆，色泽光亮为佳；香菜切碎加入食盐、香葱、油麦菜切碎爆炒，盐分和火候是咸茶形成的关键；水烧开，放茶叶，焯烫后

放入芝麻、香菜、小葱、油麦菜，搅拌均匀，配以花生、黄豆，即可装碗。

赖姨为每人盛上一碗，芝麻花生的香融入青菜的清，咸茶打底，味道层层叠叠，在口腔中弥漫，那些农耕渔猎、风吹日晒的劳作岁月，随即在一碗咸茶中逐渐消解。

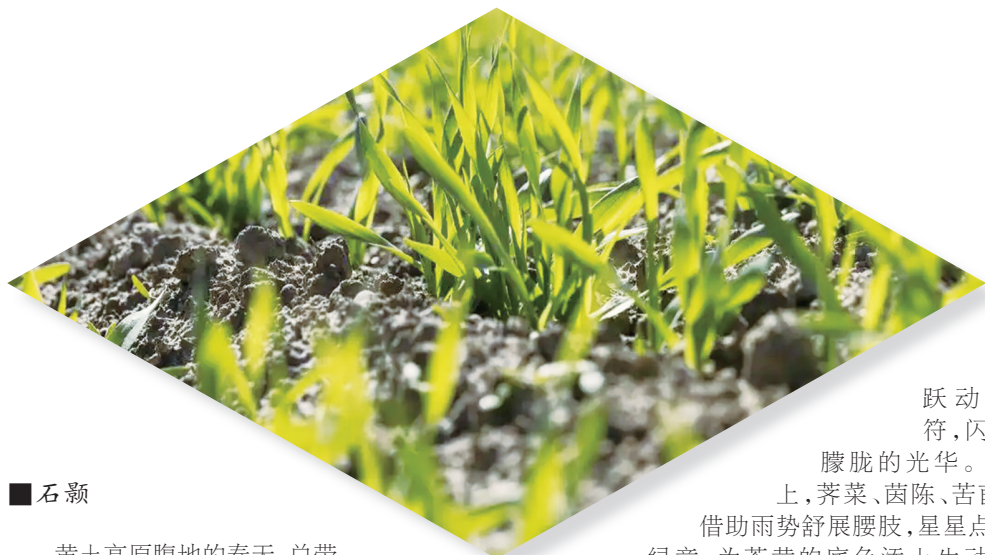
从依山到傍海，从乡野到城市，迁徙的艰难、流离的岁月、漂泊的记忆、食物的匮乏，刻进客家人的基因中，让他们在世代生存活动中，始终带着最初的族群记忆，同时也造就了善于利用触手可及的山野食材，

制作各类别具特色、便于保存的食物。

虾山村的村民们说，无论生活多艰苦，他们都会在春天做艾糍、咸茶，这是客家人祖上传下来的清明的传统，也是祭祖必不可少的风俗，不仅因为时令节气，更是对故土的念想。

江南岭南，北方南方，在食物的异同中，族群迁徙与贯通的信息，隐秘却有趣的交流，其实无所不在。许多人、许多事，随风而逝，唯有贯穿一生的食物味道，长久深刻心间。
(作者为自由撰稿人)

塬上听雨，春在键上



■ 石颖

黄土高原腹地的春天，总带着几分矜持。直至第一场春雨悄然飘落，这腹地里的川、塬、沟、梁，似乎是一只芊芊玉指轻轻敲响春的琴键，令春意漫成一片空灵的琴音。每一滴雨轻落，都是自然与岁月合鸣的音符，让这片雄浑的黄土有了几分江南二月的温婉。

春雨是最灵动的琴师，携着细密清凉雨丝，缓缓铺开大琴谱。起初只是零星雨点，轻轻叩打窗棂，恰似玉指试音。渐渐地，雨点织出银丝、银丝又编成薄纱，雾蒙蒙地笼罩天地。薄纱在返青的麦田与油菜地里，溅起晶莹的水珠，“沙沙”之声就从田地浮起。薄纱的千条万缕雨丝，就是千根万根琴弦，被微风斜斜轻轻拨动，奏出一片温柔和声，便沉浸在这温润又美妙旋律里。

塬，是春雨的琴谱。沉睡了一冬的每一寸黄土，都在回答着细雨的叩问，并在其滋润中缓缓苏软。麦苗和油菜苗贪婪地吮吸着这养育生命的水，叶片上滚动的雨珠，宛若琴键上

跃动的音符，闪烁着朦胧的光华。田埂上，荠菜、茵陈、苦苣菜，借助雨势舒展腰肢，星星点点的绿意，为苍黄的底色添上生动的笔触。纵目远眺，塬面似一块被雨水浸润的墨玉，泛着温润的幽光。阡陌边，一簇簇迎春花开得正闹，那澄黄，与田里的绿意交织，恰似琴谱上灵动的装饰音。

托塬的沟与梁，是春雨最婉转的琴腔。沟梁间的水流与崖壁应和，藏着岁月深处的回响。沟梁本是撑塬柱子，被春雨一唤，便化作天然共鸣箱。雨水顺着塬沟边梁头缓缓下谷，在谷间汇成涓涓细流，叮叮咚咚地与崖壁上垂落的雨滴相和，弹出清亮的变奏。沟梁与谷间的树木，被洗得明润洁净。柳、槐、椿、楸、桃、杏、梨、核桃树的枝条上，成串的雨珠不时坠落，在地上溅开一朵朵细碎的水雾。偶有飞鸟从林间掠过，几声脆啼穿雨而来，竟给谷间的琴音添几分野趣与生机。站在塬畔远望，烟雨迷蒙里，错落村庄炊烟袅袅，与漫野若有若无的新绿交融，俨然一幅润湿晕染的水墨长卷。

辽阔塬野上，果园里果树枝条尚疏，却已被这琴音浸得温润。吸饱了甘霖的枝干，暗褐的

皮纹间悄然透出浅浅生机。雨珠缀在枝梢，坠而不落，斜风轻拂，巍巍颤动，滴入湿软黄土，洒开一圈涟漪。农谚说“雨水节，把树接”，此时的果树正值垫伏后的初醒，每一缕琴声都在催发芽苞，为新一年的繁花与硕果默默蓄力。雨中，田垄与果树交错相依，静谧之中，生机悄然漫生。

在董志塬北边上的庆城周祖陵，琴音更添古意。依托塬沟梁而筑的殿宇、青石板径，都被琴声洗得明净。檐角垂落的雨线，轻敲石阶，与山风相和，似在诉说周先祖教民稼穡、肇启农耕的悠远往事。陵梁笼在烟岚中，草木初萌，新绿点点，古建筑的沉稳与微雨的灵动相融，历史的厚重就在这琴声中，缓缓漫过心头。

早胜塬上的遇村遗址，仿佛在静听琴声。台地、残垣遗迹，于琴音间更显苍茫。五千年时光被琴声轻轻抚平，只剩下塬面的坦荡、黄土的温厚。雨落在古塬上，渗入深深土层，似与先人的足迹悄然相遇，与岁月的回响轻轻共鸣。这里没有喧嚣，唯有雨的弹奏，与塬生生不息的脾气相融。

雨渐渐停了，琴音缓缓隐去，只留下满世界的清鲜生气。空气里弥漫着泥土的腥甜与花草的淡香，草叶上的水珠晶莹，映着初晴的微光。麦田绿得愈发饱满，柳枝抽出鹅黄嫩芽，一切仿佛都被这琴音细细拭过，澄澈而清新。麦田里、油菜地里，拖拉机轰轰隆隆地施着化肥，农人望着嫩绿的庄稼，嘴角漾开浅浅的笑意。

黄土高原深处的春雨，是自然的键，是岁月的弦，更是生命的歌。它以湿润的指尖，为川、塬、沟、梁谱写灵动的春之序曲；它以深情的旋律，唤醒沉睡的土地与绵长的记忆。这琴声，洗去尘埃，孕育着丰饶，滋润着那醇厚而坚韧的豪爽性情。
(作者为自由撰稿人)

做个安全“明白人”

■ 王晓伟

“抓好煤矿安全可不是件容易的事，要是能抓好，那定是个‘明白人’。”这句话出自矿长之口，我体悟了好一阵。

当时，作为一线采煤班组长的我，正因班组长时遇零散琐碎事故而困惑，什么办法都想过，什么措施都采取过，但效果却不太理想。暂且不说被安全管理部门查处的隐患，就自己班组长的人、机、物相关问题就一堆。烦恼之际，我被安排参加矿上组织的矿井安全专项检查行动，想着能长长见识，便立马答应下来。

带着满心疑问，我参与到由十几人组成的行动中，队伍由矿长亲自带领，从更衣室到巷道检查，矿灯光线交错，扫过漆黑之处。矿长与我们交谈，了解了各自的岗位和所负责的范围，谈及采煤作业时，他竟定了定身，说采煤作业最事最多，是直接关联生产的，还叮嘱我肩上的担子很重，一定要做个“明白人”才行。

“明白人”什么意思？问号在我心中又加一个，脚步也不自主地跟更紧了。从进入采煤巷

的两道风门，矿长的灯就锁定在一处不起眼的传感器上。他用灯照、用眼看，说这小器件可是安全的关键，其灵敏监测着风门闭合，防止巷道风流短路，查的时候要看看传感器与显示灯的配合，要有感知和事无巨细的眼力。随之，一处坡道罐挡，他下腰趴到半米深的挡坑内，用矿灯探照底部。

罐挡是防止跑车的保障，是预防运输事故的利器，日常中多检查一点，问题就少一点。按照矿长所说，我们几个也开始跟着检查，矿灯所到之处，可谓细致。与此同时，我的心绪也开始波动，心想矿长检查隐患如此细腻，看待问题这般深入细致，他主抓全矿生产经营，不但通晓通风方面的风流连锁机制、运输方面的安全防护，更有着采煤专业领域的知识技能，可以说对现场了如指掌。

当然，日常工作中我们与矿长接触、交流的时间不多，多是在大会上、活动中，以及带队检查时。回想刚才他的话，结合自己的疑惑和感叹，以及眼下的检查行动，才觉得他话里有话。特别是接下来在头面的检查，人员的精神状态、班前

的安全确认和设备的检查记录等，他用灯照、用眼看，每个地方都能或多或少提出问题，还能现场解决问题，直到完全排查，才放心检查下一个。

检查中，矿长一直与我们交谈，他说问题的关键在落实，就像记录与实物的对照，要用灯照、用眼看，做到明明白白，心中有数才好。他还叮嘱所检查到的人，检查问题、发现问题只是开端，要将这些问题汇总，规定期限，一环扣一环，直至整改复查，杜绝再次出现，确保安全。

一次检查耗时很长，但收获也多。就像矿长说的，做个安全“明白人”，只有明白了管理上的关键，身体力行，事无巨细，环环相扣，才能杜绝琐碎问题，能及时纠正隐患，也才能确保人员安全。想到这里，我顿时茅塞顿开，关于“明白人”的疑惑也有了明明白白的答案。
(作者为自由撰稿人)



■ 常宝军

泉州湾的潮水退去时，滩涂上星星点点的小洞便成了寻宝地图。我的故乡在晋江安海，这里的人们总说，每个小洞都藏着大海的馈赠。每当晨光染黄滩涂，祖父总会挎着竹篓，踩着齐膝的淤泥，用铁铲轻轻翻起湿润的泥沙——那些蜷缩成逗号的土笋，就在这片咸淡水交汇的秘境里纷纷冒出来。

这种学名“可口囊蕈星虫”的软体动物，在清代著作《闽小记》里被称作“沙巽”。该书作者周亮工初尝土笋冻时，惊叹其“味甚鲜异”，却不知这貌不惊人的“土蚯蚓”，竟能在匠人手中化作晶莹的琥珀。相传郑成功屯兵石井时，士兵以土笋煮汤充饥，偶然间发现冷却后的汤汁凝成胶冻，入口爽滑鲜甜，从此开启这道山海奇味的传奇。如今在安海西安村的老作坊里，仍保留着石磨碾压土笋的古法，青土槽上的凹痕，正是时光留下的味觉密码。

新鲜土笋需在陶缸中静养一日，吐尽腹中泥沙。铁锅煮沸时，将提前处理干净的土笋投入锅内，胶质在水中舒展成绸缎，这时需用漏勺轻轻搅动，让每寸土笋都裹上琥珀色的浓汤。

最惊艳的是冷却成型的瞬间。冬夜里，土笋汤在露天瓷碗中凝结成冰，月光洒在冻体上，折射出细碎的银芒。夏日则需借助井水冰镇，陶罐浸入深井时，水面泛起的涟漪会将暑气一并带走。揭开碗盖的刹那，土笋白润如玉，在胶冻中舒展如舞者，仿佛被凝固的浪花。

佐以老醋、蒜蓉和甜辣酱，土笋冻的滋味便在舌尖绽放。脆嫩的土笋咬开时，汤汁在口中迸发，咸鲜中带着微辣，胶质的爽滑与土笋的弹牙交织，如同海浪拍打礁石的韵律。明代诗人笔下“冰肌玉骨映青瓷”的意境，大抵如此。更妙的是，这道看似粗犷的渔家菜，竟蕴含着“海上冬虫夏草”的养生智慧，胶原蛋白与微量元素在唇齿间流转，将大海的馈赠化作滋养身心的能量。

在安海的老街巷里，土笋冻摊前总围满食客。白发老者用竹签挑起整块冻体，颤巍巍的胶冻映照着市井烟火；孩童踮脚趴在玻璃柜前，看土笋在冻体里若隐若现，像在寻找藏在琥珀里的秘密。非遗传承人坚持用野生土笋制作，他说每一根土笋都带着滩涂的气息，如同游子身上抹不去的乡音。这种坚守，让土笋冻从街头小吃升华为文化符号，成为闽南人舌尖上的乡愁。

去年深秋回乡，我在五里桥头遇见挑担叫卖的老匠人。竹筐里的土笋冻蒙着湿布，掀开时腾起的白雾里，仿佛又看见祖父在灶前搅动铁锅的身影。他曾说，土笋冻的妙处在于“三分海味，七分匠心”。此刻咬下一口，鲜甜在味蕾上化开，忽然明白这道美食为何能跨越四百年光阴——它裹着大海的魂魄，藏着匠人的温度，更牵着一个闽南游子的心。

暮色中的泉州湾，潮水又开始漫过滩涂。那些新挖出的土笋在竹篓里轻轻蠕动，等待着下一次与时光的相遇。而街角老铺的灯光里，土笋冻依然在瓷碗中静静凝望着人间，将山海的故事，化作永恒的味觉记忆。
(作者为自由撰稿人)