

# 月下火塔

■ 蓝飞燕

潮汕人过中秋，不在酒楼，在巷弄。别处赏月吃饼，这里要垒一座塔，烧个通天赤红。

塔用旧瓦残坯叠成。节前几日，巷子里就忙起来。螺贝垫底，青灰瓦片层层往上垒，塔身留出空隙，像会喘气。塔顶开一口子，入夜点火，火舌腾跃而出，风一吹，就有了奔涌的姿势。

澄海的林伯虽已是古稀之年，但砌塔手稳。他从不带图纸，心里有一张图谱。“塔要砌得歪些。”他眯着眼，往塔基又垫了块碎瓦，“太正了，火就僵了。”他砌的塔总带几分斜，火苗蹿出来，犹如活物。

林伯16岁跟陈师傅学艺。陈师傅说，砌塔时底要稳、心要空，火才透得上去。陈师傅留给他一包老宅灶土，每年砌塔，林伯抓一小撮埋进塔基。“灶是一个家的心。”他拍拍手上的灰，“心还在，家就在。”陈师傅过世那年，村里想立碑，林伯没让。“刻在碑上有啥用？火是活的，碑是死的。”

中秋夜，月亮爬上屋檐，祠堂前聚满了人。孩子们提着柚子灯跑，掏空的柚壳里烛光从孔洞漏出来，碎碎地晃。老族长一声“点火”，后生们把干稻草塞进塔肚。艾草先燃，清苦的香混着海风的咸腥，漫了半条巷。瓦片烧透，通体赤红，火星从缝隙溅出来，落了又灭。

最妙的是撒盐。一把粗海盐抛上去，塔身腾起簇簇蓝火，“噼啪”炸响。老人说这是给塔“添寿”。日子过得再普通，潮汕人也要找出一点诗意的由头。瓦塔相传是元末烽火化身，如今烽火熄了，瓦塔却留下来。海外侨胞说，中秋望月，总能看见故乡的塔在烧。

月亮升到中天，年轻人围着塔转圈，潮语古调的韵律像海浪拍打着夜色。林伯坐在石凳上说，从前各村比砌塔，看谁的火烧得久。如今年轻人往外走，好些地方不砌了。“我们村不断。”他指着火，“传了一代，又传一代。”

手机响了。“阿伟——”林伯在广州工作的儿子打来电话。林伯走到祠堂侧面去接，回来时没说话，往塔肚里塞了把稻草。火蹿高，影子拉长。有人问阿伟回不回来，他摇头，隔了好一会儿才说：“年轻人在外打拼，很忙的。”

人群里有个姓蔡的妇人，丈夫在国外的船上工作，夫妻俩很久才团聚一次。去年中秋她掉过泪，今年只是唱。旁人说是旧时的歌，男人下南洋，女人就唱这支。我请她翻给我听：“海水深，海水咸，海水对面是唐山。‘唐山’，就是家乡。”

夜深了，人群散去。瓦塔的火势弱下来，瓦片从赤红转暗红，只剩一层灰白。风翻动灰烬，底下藏着几点暗红，像困倦的眼睛。



林伯走过来蹲下，指指残塔：“像什么？”月光从背后打来，残塔的轮廓像极了潮汕老厝（潮汕话对老房子、古民居的称呼）的屋顶。“是啊，我们的家就是用火烧出来的。”他拍拍膝盖上的灰，“明年还烧。”

我们走的时候，巷子空了。回头望，残塔的暗影立在祠堂前。风过处，几粒火星飘起来，升到半空便灭了。但我觉着那火没真熄——它缩进每一片瓦的骨子里，等下一次被叫醒。

月光白得像盐。想起林伯那通电话，想起蔡姐唱的歌，潮汕人的中秋从来不是纯粹的团圆——团圆是奢侈，缺席才是常态。火照不到远在海面上的人，但照得见留在这里的人心里那份念想。有些东西刻在碑上会风化，藏在火里，才能一代代传下去。拜月是清欢，烧塔是热血。一半海水浸润着咸，一半火焰燃烧着活。咸是真的，活也是真的。

（作者为自由撰稿人）

# 赣鄱秋分烟火浓



■ 黄黄昊

江西的秋分，一半给了天地，一半留在人家。汉代经学代表作《春秋繁露》有云：“秋分者，阴阳相半也，故昼夜均而寒暑平。”时序到此，白天和夜走成一般长短，江西的寒暑轻轻被分为两半，一半是庐山顶上退去的云热，一半是稻田里新割下的热烈；一半是赣江水面浮起的凉风，一半是庭院人家桂树下漫起的甜香。

赣鄱大地的秋分，是从山野和村庄同时醒过来的。

婺源篁岭，最像一幅生动的画。一方方竹匾摆在徽派老屋的檐下、屋顶、墙头、院落，错落有致，辣椒红、玉米黄、黄豆褐、菊花白，那是篁岭人摊开在

人间的秋天。游人沿着青石巷往上走，镜头里是“晒秋”，鼻子里却是柴火气和花香。晒皇菊的老人说，秋分不是“收完”，是“收好”——谷物进仓，干果入坛，南瓜挂在檐下，辣椒串出喜庆……

鄱阳湖边，雷声早收了。一候雷始收声，二候蛰虫坯户，三候水始涸。湖滩一点点露出来，草洲上陆续有候鸟远归，渔家人先把蟹笼理好。秋风一起，蟹脚便痒。江西人不吃北方那种厚重酱蟹，鄱阳湖、军山湖的蟹，清蒸最入味，紫苏垫底，搭配姜醋。掰开蟹斗，膏黄像秋阳，蘸一点姜醋，鲜从舌尖窜到胃囊，凉燥的秋天忽然就熨帖了。

赣南的田埂上，秋分的仪式开始了。主妇煮上一锅无馅小汤圆，糯米团子白白圆圆，用细竹叉撑着，插在田边地坎，叫“粘雀子嘴”。秋分在

人间，万物皆是和解：“雀儿雀儿，吃了我甜的，别啄我种的；吃了我软的，莫食我收的。”

“送秋牛”的队伍已经出发。秋官举着印有全年节气和农夫耕田的《秋牛图》，挨家挨户走过去，见着晒谷的就说“谷满仓”，见着娶亲的就接“人团圆”，见着祠堂就说“子孙勤”。词是现编的，押韵就行，主人家乐了，抓把花生、塞个红蛋。

采秋菜的多是妇人和孩子，这时节的秋碧蒿嫩绿纤细，采回来和鱼片滚个秋汤顺顺节气。民谚说“秋汤灌脏，洗涤肝肠；阖家老少，平安健康”，夏天暑湿还没褪干净，秋天燥气已经上门，不急着贴膘，先拿一碗秋汤将身子洗一洗。

客家屋场里，秋分还连着丰收节。上堡梯田的晚稻黄得晚些，层层叠叠像给山系上金腰带。村民舞龙，摆流水席，薯包炸得滚烫，芋头糕蘸辣椒酱，泥鳅钻豆腐咕嘟响，土鸡汤里丢几粒百合。清润里带辣，鲜甜里藏辛，正好压住江西秋雨后的湿气。

宜春明月山，秋分连古月。秋分本是祭月节，宜春人爱月，明月山的月亮湖、月亮湾、月亮路，名字里都藏着一句“秋夜该抬头”。到了秋分傍晚，山雾退得慢，桂香却来得快。女人家提竹篮摇桂花，冰糖腌了封陶罐，几日后做桂花糕、桂花糯米藕、桂花酒酿。桂花烹着美食，月亮和着清风，秋分的诗意又浓一分。

药都的秋分自然带着药香。在樟树，老药工讲“阴阳相半”，熬润肺和胃的方子，百合、银耳、陈皮、山药配一点党参，不和凉燥“打架”。街边药膳馆端出乌鸡山药汤、板栗烧鸡、天师板栗煨肉，旅客以为在吃饭，老人知道这是在“吃节气”。

天地那边，“晴空一鹤排云上”；人家这边，“秋汤一碗，汤圆一筷，桂糕一块，月色一寸”。秋分到了，赣鄱不慌。一半秋分在天地，另一半在赣鄱人家的碗里、心里、希冀里……

（作者为自由撰稿人）

# 走进石头古村

■ 任学明

太行山深处的邯郸市涉县，藏着一个古村，叫王金庄。

在这座村庄，大山上的石堰梯田，从山脚到山顶，一层一层，蜿蜒曲折，像一条条巨龙爬在山脊上。鳞片是青灰色的石头，在晨光里泛着幽幽的光。轻雾缭绕，巨龙若隐若现。700多年来，先民们在陡峭的山坡上起石垒堰，抠土造田，修出我国北方规模宏大、极具代表性的旱作石堰梯田群。1.5万多公里长的石堰，被誉为“中国第二长城”。

春耕时，天刚亮，驴蹄声就敲醒了石板街。毛驴排着队，拖着农家肥，像是举行爬山比赛。这是毛驴在爬山，更是整个村子在往上爬。犁地时，几十头毛驴在层层梯田上拉着犁，像棋盘上走动的棋子。

到了夏天，绿绿的谷子、玉米、土豆苗把梯田盖得严实。金黄的油菜花、紫色的土豆花，点缀其中，梯田铺展成斑斓的织锦。

秋天，黄灿灿的谷子、金黄的玉米和大豆丰收，梯田成了太行山摊开的粮仓。石庵里忙秋的人，支起小锅，煮野菜，吃干粮。炊烟升起，氤氲着大山。



石堰梯田脚下，是王金庄古村。600多套明清风格的石头房，就着山势，一层层错落有致地镶在大山脚下。2000多米长的石板街和500多条石砌小巷，高高低低、弯弯曲曲，把整个村子织成一张网。傍晚，漫步石街，能听到毛驴拉磨的轰隆声，驴蹄踩过的哒哒声回荡在石巷间。

作为全球重要农业文化遗产地，王金庄藏着171个传统作物品种，被誉为“种子银行”。椒粮

间作，轮作倒茬，铁筛过石造田——这些词听起来遥远，可站在梯田上就懂了，每一粒土都是筛出来的，每一粒种子都是选出来的，一代代人都在这梯田上创食。

“晒秋”最是热闹，各种果实铺满石板房顶和院子。从高处看，灰黑的石头村像突然开了花——朱砂红的是花椒，碎金样的是玉米，柿子软塌塌地摊着，洒出酡红的汁。整个村子醉了，醉在麻香、粮香和果甜里。

晒秋是静的，“毛驴运动会”却是动的。耕耨赛、绕桩赛、驮水赛，几十头毛驴憋足了劲，看谁耕的地多，绕桩圈多，驮水多。冬至时节，村民用玉米、豆子和特制的“长寿面”犒劳辛苦一年的毛驴。

走到艳阳天广场，电影《艳阳天》里的村支书肖长春的雕像静静伫立。我不禁想起当年的全国劳动模范、王金庄村老支书王全有。上世纪六七十年代，他带领村民一锤一钎地修路造田，铛铛的凿石声，不仅修出了盘山公路，更把大山敲成了粮仓。

那天傍晚，我走在石板街上，清凉舒爽的风从巷口吹进来，无比惬意。700多年的时光，一代代人的汗水、驴背上的肥料、石缝里的种子……一遍遍在这条路上留下印记，渐渐生成石缝里那厚重的颜色，像时光的刻度，像奋斗的笔记。

（作者为自由撰稿人）

# 一口虾饼半城香

■ 杨建

北海老街的清晨，是在海浪的“哗哗”声与油锅“滋滋”响中苏醒的。空气中弥漫着海风的咸湿与虾饼的酥香。

老街很老，两边是中西合璧的连廊骑楼，青砖灰瓦间透出东方民居古朴典雅的气息，卷拱门窗上流淌着西方建筑的精致和华丽，朝着老街深处延伸而去。走进老街的人们，一半是为一睹这道“空中雕塑长廊”，另一半大约就是为这里的虾饼。

踩着露迹未干的青石板路，循着一缕缕油香走入老街。巷中游人不多，法式骑楼半开的木质百叶窗里，接连不断亮起灯光，零零散散的虾饼摊上，油锅里已在“滋滋”作响，三三两两心急的游人，已接过烫手的虾饼，迫不及待边吹边吃起来。虽然隔着距离，可那股虾壳的焦香与面糊的麦香交织而成的诱人滋味，早已令人垂涎三尺。

老街的虾饼摊一个挨一个，挤在骑楼的连廊里，摊前支一口小锅，油锅前是沥油的铁丝网，摊主手中舞动一把小巧的铁铲。油在铁锅里滋滋作响，似乎是几步外海浪轻拍岸边的声音，一团雪白的面疙瘩在掌心揉捏，压成薄薄的圆饼，七八只晶莹剔透的小海虾被轻轻镶入面饼上，再点缀上些许葱花，手腕一抖，面饼滑入油锅，“嗤”地一下渐渐鼓起。金黄的油珠在铁锅里翻腾，虾饼在油锅中上下滚动，小虾由青白变成珊瑚般的橘红，蜷曲如钩。也就2分钟，几片金灿灿的虾饼就被搁上铁丝架，散发着浓郁的香味，引得路人驻足。

李姨虾饼店是一家广为人知的传奇小吃店，在老街有两家，门前总排着长队，油锅从清早沸腾到黄昏。我从老街深处捱回入口处，排队近10分钟，才拿到2个表面薄如蝉翼的虾饼。轻轻一掰，一声脆响，断面露出蓬松的蜂窝状层，几只小虾像红宝石般镶嵌其中。一口咬下去，舌尖最先捕捉到椒盐的咸香，接着是葱油的醇厚，最后渗出的是虾肉的鲜甜，似乎北海的味道、大海的韵味，此刻全都凝聚在这口虾饼中了。

一地的风土人情，往往凸显在一两种传统小吃上。品尝第二只虾饼时，我照着本地居民的吃法，或蘸点甜辣酱，或撒上辣椒粉，滋味和口感更加独特。

徘徊北海老街，应留有充裕的时间，因为虾饼只是这场盛宴的序章。骑楼下的市井烟火里，脆嫩绵滑的沙虫刺身、香浓鲜美的海鲜粥、鲜甜不腻的蟹子粉、椰香浓郁的椰奶冻……这些风味小吃都藏着北海的潮汐，藏着一座城市的味道。

咬碎最后一块虾饼，我舔了舔指尖残留的油星时，北海的阳光已爬上骑楼，那些雕刻着花卉的灰塑装饰明亮了许多，一砖一瓦里的故事似乎也深邃了许多。缓缓挪步前行到海边，吹着海风，看浪花翻卷，听潮声拍岸，关于骑楼，关于老街，关于北海，连同拱形柱廊下的虾饼摊，就这样深深烙在记忆里。

（作者为自由撰稿人）

