



乡愁

英都麻舌：糯软解乡愁

吴忠溪



英都麻舌(洪宗洲摄)

碾磨、过筛，成金沙玉屑般的糖霜。当莹白温润的麻舌轻蘸其上，冰肌玉骨吻乡愁，一场味觉的盛宴在唇齿间悄然启幕。

闽南话里，麻舌的“糯”与“舌”同音，因此，我是更愿意把麻舌唤作“麻舌”的。这音韵的巧合，却造就了一首天启的诗篇。不是吗？你看那新制的麻舌，其形，宛如少女舌尖，无骨无状，温软示人，静待一场甜蜜的掠夺；其质，软糯Q弹，仿佛能含住整个南国雨季的温存与潮湿；其味，甜润芳香，芝麻花生的馥郁在唇舌间攻城略地，直抵心尖。

食客们早已参透这舌尖禅机：指尖轻拈，蘸上些许琥珀香香的芝麻花生糖

霜，送入口中，当麻舌轻触唇齿，仿佛触到的是初恋女友的舌尖，气若幽兰，微凉滑初，齿尖轻合，那微冰滑嫩的触感倏然侵入，恍若拂过江南初春枝头、最怯生生的那一瓣梨蕊，甜润生津，“冰肌玉骨，自清凉无汗”——东坡词中仙子的幽韵，仿佛山涧初融的雪水，潺潺流过灵魂的焦渴河床；糯米的缠绵在舌床上温融化开，糖粉的细微颗粒如星子般闪烁其间，你舌尖的每一寸味蕾都沐浴在一阵清凉的麻栗中，毛孔竖立，浑身通泰，果然是麻“舌”啊！

这，便是我把它唤作“少女的舌头”的原因所在——每一次轻拈，都似一场舌尖与舌尖的索取与探索，古人

笔下“舌本芳颊嫩”的喟叹，于此间找到了最蚀骨销魂的注脚。

有人说，英都麻舌的骨血里，流淌着一场文脉与乡愁的缱绻相逢。这软糯的精灵，带着士大夫笔砚间的清雅与土地里深埋的拙朴，在闽南的味觉版图上，刻下了自己温软又倔强的名字。这使得英都麻舌成为供奉岁月神坛的朴素图腾。它那“洁白如玉”的姿容，被点染上人间最朴素的祈愿——是圆满，是吉祥，是血脉深处不熄的烛火。岁末的寒风尚未吹尽，家族血脉的召唤已在炊烟中鼓荡；全家围聚，淘米磨浆，木槌击打石臼的“咚咚”声，沉稳如祖辈先人的心跳，是游子归航的鼓点，也是乡愁破土的胎音。

随着英都人出外谋生、外迁，麻舌的香味开始飘散在闽南、台湾及印尼、马来西亚一带。海外多少离人，即使老了走不动了，回不了魂牵梦萦的故土，也要费尽千辛万苦，或让子女，或托人带几盒麻舌，在蕉风椰雨的异国长夜，只要轻嚼这一小片故土之舌，便仿佛吻到了故乡井台上那枚温漉漉的月亮，顿时故园的晨雾漫上眼眶，老屋的炊烟缠绕指间，阿母唤儿的声音穿透岁月，远离故土前媒妁撮合的她交代的话语……万般滋味，千种情思，悉数消融于这一吻：——这一吻，吻断了天涯，吻醒了沉睡在血脉深处的乡愁。



幸福配方

吕文宾

灯下，母亲低头缝补
 针线在布料间往复穿梭
 汗珠悄然沁出
 沿鬓角滑落
 润湿了手中柔软的旧布
 线头在指间捻动
 她眼角的细纹
 在灯光下清晰可见
 如同岁月深处泛起的涟漪
 灯光映着她眼角微光
 针线缝合的
 何止是衣物的裂痕
 她指间牵引的每一根线
 都在缝合岁月的罅隙
 织就我们贴身的温暖光阴
 掌中的茧子仿佛徽章
 被时光与汗水亲手锻造
 佩在掌心，却刻入了骨血
 她眼角的皱纹里
 藏着世上最朴素的幸福配方

秋色

李福辉



旷野，蝉声日渐疲软
 一大片一大片金块
 缀在大地背上

稻穗低垂，露出阳光的喜色
 镰刀还没亮出
 风，就舞了起来

雁声长出锐锋，如牛角
 收割乡愁
 藏在牛角上
 每一脚，都那样的沉，那样的重
 震落周遭叶子，一片，又一片
 叩响万物生灵的灵音

村前溪水开始瘦了，瘦成了村边弯弯山道
 小黄狗呼吸着喜悦的空气
 摇曳着忠诚的尾巴
 恭迎主人弓着的背
 日子，在炊烟的一呼一吸中变老
 梦，或许是新的

秋色，喂饱一个季节的胃
 却喂不饱
 一个饥渴的灵魂

夏秋过渡词(外一首)

乔志兵

雨来得突然
 风挤在同一把伞下
 听雷声，碾过蝉鸣
 看雨滴，敲打满地碎叶

风穿过梧桐叶的间隙
 把夏的尾巴，系在秋的白云上
 你把热度，折进外套口袋

傍晚，雨走得突然
 你在操场散步
 帆布鞋踢到第一片落叶
 惊飞了藏在草里的蝉鸣
 晚霞把云染成灰色

夏秋折叠词

晾在阳台的床单
 正被暮色照着
 一半留着夏的影子
 一半冒着秋的凉意

泛黄的银杏叶，被风叠进诗里
 像夏的指尖
 轻触秋的耳垂

最后一缕热风
 和突然变凉的月光
 你数，折叠的痕迹
 藏着，一个转身
 夏在里面
 秋在外面



初遇虎石

黄元波

铅灰色的云层低垂，空气里弥漫着潮湿的泥土气息。我们的车子缓缓行驶在乡间小路上，两侧的稻田在雨后显得格外青翠。远处，泉港后龙镇的轮廓渐渐浮现。当车子停在一栋闽南传统大厝前时，一缕淡淡的斜阳钻出厚重的云层，为朱红色的燕尾脊镀上了一层哑哑的光，那些精美的雕饰在云层的衬托下更显古朴庄重。

一下车，我便被眼前的景象所震撼。这座三进式院落内，精雕细琢的白色花岗岩基座托起红砖砌就的墙体，尚未完工的透空花墙上，工匠们正在镶嵌彩色瓷片。院落正门斜对着村口的虎步桥，桥下清流潺潺，水面倒映着岸边的百年古榕。主人指着溪畔一块形似卧虎的巨石说：“这就是我们虎石村的镇村之宝，明代《惠安县志》里记载的‘虎石啃岚’。”顺着他的指引，我看见石身上隐约可见的斑纹，宛如一只慵懒休憩的猛虎。原来，我们走访的小村落名曰虎石村。

步入虎石公园，仿佛走进一幅活的民俗画卷。聆听着讲解，我们不知不觉沉浸于虎石的人文历史、风土人情中。逗新娘、绣球招亲、摸雅虎等一系列民俗活动无不诉说着这个古老村落的故事。公园里竖立着体现当地民俗的“逗新娘”和挑着“大路担”的壮汉雕塑，雕塑栩栩如生，仿佛能听到欢笑声和吆喝声。继续前行，古树参天，石板路蜿蜒，每一处都散发着历史的厚重和文化的芳香。村民热情好客，脸上洋溢着自豪的笑容，向我们讲述着虎石村的变迁与未来。

沿着鹅卵石铺就的曲径深入，空气中飘来淡淡的桂花香和浓厚的文学气息。在文学碑林区里，泉州市作家协会名誉主席戴冠青，以及主席蔡飞跃、副主席王炜炜等一批知名作家早已为虎石写下了诸多诗篇。文学漫道边的碑刻有戴冠青的《虎石村写意》和蔡飞跃的《虎石行记》。清朝光绪年间虎石村秀才黄天选亲书的“关心习职、知理畏人、日行三省、时重九思”的训词也刻入石碑，矗立在村道旁。许多作家受邀前来，现场观摩，有感而发，写下了不少佳作，并逐渐形成作家碑林，村里的文化氛围越来越浓，吸引众多的文人墨客、专家学者和游客前来打卡。

闽南红砖历史悠久，源远流长。虎石村内遍布红砖古厝，砖雕艺术拼嵌而成的图案栩栩如生。虎石村的海丝红砖古厝文化馆，是在隆庆古砖窑遗址基础上建立起来的。虎石村隆庆窑传承百年，窑火烧制的红砖走进了千家万户。走进文化馆，大厅里展示着制砖流程及工艺，以及从村民家收集而来的各式旧物，诸如红墙砖、瓦当、灯笼、熨斗、吼狮、大食蚁兽等，这些都是过去砖匠用红砖制成的。放在窑口的练字砖，也经常引来参观者的注目。

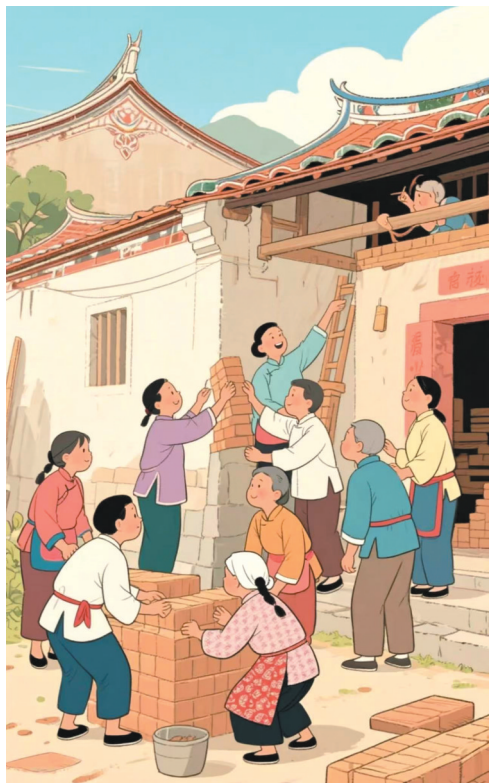
近年来，虎石村深入挖掘古商道、虎形石、古砖窑等文化资源，相继建设了农家书屋、文明学堂、村史励志室、红砖窑文化馆、虎石公园等设施，加强红砖等非物质文化遗产的保护和利用，积淀形成了学堂文化。红砖文化展示馆、古商道、戏苑、虎石公园、文明学堂已然成为虎石的五大地标。

初遇虎石，我突然明白为何那么多文人墨客在此流连——这里的一砖一石都在诉说着故事，红砖里的每道纹路都镌刻着时光的深邃。



老宅的记忆

曾禄文



五十余载光阴流转，父亲在城里工作的微薄薪资艰难维系着一家生计，建房之事，真如天边星斗般遥远。直到某日，他几位同事踏足我们三户堂亲合住的蜗居；两间低矮卧房，光线稀疏，床与桌椅便占去大半空间；厨房更是阴暗潮湿。他们目睹此景，不禁向父亲叹息：“再难，也要为家人筑起几间像样的屋子。”

村中建房，素来是邻里相帮的义举，只需筹措木石砖瓦等建

材费用，其余皆靠情谊与汗水。可父亲远在城中，采石运沙皆需雇人。那地势低洼的宅基地，也需银钱垫高。垫高地基的土方，成了母亲与姐姐肩头沉重的担子；我和弟弟尚幼，便两人合抬一筐筐泥土，用稚嫩的肩膀为家添一份微薄之力。一家人披星戴月，竟将半座小山头劈下，尽数填在了未来的家园之下。

那时公路不通，水泥、石灰、砖瓦、木材……所有重物皆须乡亲们肩扛背驮上山。听闻我家所需，淳朴的村人纷纷争相前来。他们兼做泥水匠与小工，不计报酬，默默挥汗——这份沉甸甸的乡土情谊，如暖流注入全家心田。此后，村里无论谁家建房，母亲必是二话不说前去帮手，以回报当年那片无价的情义。

为这安身之所，全家缩衣节食，积攒了三千余元。能省则省，能亲手做的绝不假手于人，每一枚铜板都精打细算用在刀刃上。断断续续，历经两年光阴，新房才初具模样。搬入新居

吃木耳

李宣华

伊伊是家里养的一条大白狗。村里几乎家家都养狗，但都不给狗取名。我家“伊伊”之名是不被家里人认可的，更没有乡亲们这么叫它，算是我私下里给它安的“名分”吧。说起这狗名，俗得很，因为它怕生人，总是狂吠，而且每次叫前有个“唧唧”的前缀，我便取了“伊伊”这谐音。没想到，它倒乐意，一叫就热情地向我跑来。

伊伊来了后，我到泰岗峰就唤上它。有了它的陪伴，我便不再会因为一点山间的风吹草动而慌神战兢。给倚靠在木架上的几大排椴木浇完水，我总喜欢采摘几个木耳放到嘴里咬嚼，“咕吱咕吱”地咬。伊伊见我吃，也垂涎欲滴。我也摘了两个给它，就这样，它也“咕吱咕吱”地吃。看上去，也挺惬意。

知道生木耳有毒，那是长大后的事了。所幸，我们每次都

只采摘几个解解馋，吃不多，没有造成大碍。那几年，家里每年采收的木耳干都有十多蛇皮袋。家里会留一袋食用，其余的会被走村串户的贩子廉价买走。

木耳炒大肠或五花肉，是村里人办酒席的一道常见菜。平日里，村里没人杀猪时，乡亲们就把木耳切成丝，放大把大把的辣椒炒，很下饭。我感恩伊伊的陪同，每次家中炒木耳，都要让其尝尝它付出过辛劳和快乐的劳动果实。尽管有时辣得呛人，我也要伊伊“有福同享”，嚼得啧啧有声，然后“唧唧汪——”，把头摇得像拨浪鼓。

如今，在城里超市，时不时会遇见包装精美的木耳干，大小一致，洁白净净，每一朵都完美得如同复制品。偶尔买些回家泡发，炒后吃起来依旧口感爽脆，只是少了某些滋味，特别是那声“唧唧汪——”