

评说

古厝起弦歌 文脉润民心

——南安“高甲原乡”的实践答卷

潘高鹏

青砖黛瓦灯火暖，古厝深庭弦歌长。国庆中秋双节期间，南安大地上铺展出一幅壮美生动的文化画卷：石井镇岑兜村的田园间，全球戏班同台献艺，萌娃宋江阵英姿勃发，潮流文创与非遗技艺相映生辉；水头五里大盈溪、官桥墟游记、莲塘田园乡伴等网红打卡地，《少儿宋江阵》以童真演绎激活百年非遗，串联起全域旅游脉络，织就最具南安特色的文化风景线。这场跨越城乡、融贯古今的文化盛宴，生动诠释了南安“以人民为中心”“扎根生活、扎根人民”的创作理念，为传统文化的当代传承写下了温暖而有力的时代注脚。

文化扎根人民，首在回归生活。南安没有将传统文化束之高阁，而是把舞台搬进群众熟悉的日常场景。在岑兜，两百余栋古厝化身户外戏剧博物馆，田园剧场、水镜戏台点缀其间，游客信步所至，皆可与戏曲不期而遇。在官桥，墟游记文创园的红砖古厝成为天然剧场，牛墟浮雕与非遗墙绘为演出渲染出厚重的文化底色，让市民李女士发出“第一次在古厝里看高甲戏，太有感觉了”的由衷赞叹。这种“场景化”的呈现，打破了传统戏曲与大众的距离感，让文化体验自然融入游憩日常，真正实现了“让群众走进文化，让文化浸润生活”。

文化扎根人民，重在全民参与。南安深谙“人民是文化创造主体”的真理，构建起多层次、开放式的参与生态。在专业层面，海内外高甲戏名家汇聚原乡，新加坡、菲律宾、马来西亚及海峡两岸剧团同台献艺，梅花奖、白玉兰奖得主现场开讲，共绘“天下高甲



今年国庆，在岑兜古厝群中巡游的宋江阵，引爆了高甲文旅的新高潮。

本报记者 李想 摄

共话传承”的生动图景；在民间层面，36名少年组成的“少儿宋江阵”成为萌趣亮点，从5岁稚子到12岁少年，手持特制兵器演绎传统阵法，年逾古稀的老师傅通过视频观演，露出欣慰笑容，文化传承的代际接力令人动容。更有“丑瓜套圈圈”“高甲‘膜’法画”等互动游戏，儿童戏剧营中的脸谱绘制与身段学习，让每一位游客都能亲手触摸文化，在体验中建立情感联结。

文化扎根人民，成在双向赋能。南安以“戏曲+”的创新模式，让传统文化成为激活区域发展的“流量密码”，促进了社会效益与经济效益的双赢。

在岑兜村，19款高甲戏文创产品备受青睐，其中闽南砖雕与高甲戏元素融合的非遗作品曾走进北京非遗风物大赏；“瞰你有戏”音乐节实现传统唱腔与流行音乐的激情碰撞，戏剧盒子带来“开盲盒”式惊喜体验。这种创新不仅让高甲戏“潮”起来，更带动文旅消费爆发式增长——今年“五一”嘉年华，岑兜吸引逾5万人次参与；国庆期间全村接待游客8.93万人次，单日最高突破1.1万人次。更值得称道的是，文化活力持续辐射周边，官桥的美食嘉年华、水头的戏剧疗愈体验协同联动，少儿高甲戏与宋江阵等巡回演出，

让文化红利惠及更广泛人群。

从《高甲戏溯源》新书发布夯实学术根基，到修缮基金成立、薪火堂揭牌完善传承机制；从“送文化”的古厝演出，到“种文化”的全民参与；从非遗技艺的活态传承，到文旅融合的创新实践——南安的文艺实践，交出了一份厚重而温暖的“人民答卷”。它印证：当文化深深扎根于人民生活的土壤，尊重群众的审美需求与创造热情，传统文脉便能焕发蓬勃的时代生命力，成为凝聚人心、赋能发展的不竭源泉。这方水土的弦歌不辍，正是新时代文化惠民、文化育民的生动范本。

况味

走在山间小路上，看见满山遍野的草木葱翠葳蕤，密密匝匝，便想起“割山笔”的旧事来。风过林梢时，我竟莫名想起“木欣欣以向荣”的句子，只是当年的山，可没有如今这般满眼的蓬勃。

从前，每到十月，寒露前后，山笔便到了开割时节。我家的地分散在参林山、公婆垵、塔斗后、后蔗等，远的要走十多公里，近的也有两三公里。无论远近，上山割山笔，都是一桩辛苦活，却又不得不干，否则一年煮饭的柴火就没着落，日子便难以维系。

割山笔的首日，每家每户都要到山上分山地。按照人口算份额，事先说好一个人能分多大一块，再抽签定次序，顺着山势，逐一丈量划分。有的人运气好，分到山笔茂密、路也好走的山地，自然眉开眼笑；有的人分到山笔稀疏，山势比较陡的，又离路口远的，只能自认倒霉，怪自己“手气差”。

割山笔时天气已转凉，早晚得穿厚衣服。每天“天未光，狗未吠”，我们就

扛着笔担钩绳、带着锅碗米粮，踩着露水，直奔山地。到了山上，天有时还没亮，有时才稍微露出几缕晨曦，把东边的天染得一片艳红。我们稍作歇息，把东西放在相对平坦的山地中，就开始割山笔。割山笔一般先从山脚开始，顺着山势，往山尾慢慢割，一天割一小块。割下的山笔要摊在山坡上晒太阳，让它们充分接受日光的沐浴，直到晒得干硬发黄，才挑回家去。这一割就是一整天，从晨熹微到太阳西下，才踏着暮色，挑着沉甸甸的一担山笔往家赶。想来，古人那句“日出而作，日落而息”的言语，大抵就是这般寻常又踏实的生计模样。

回家时，要挑一担一百多斤重的山笔。首日的笔湿润又沉重，大家一般会挑少一点，免得太吃力。笔担旁总带着一根柱槌，由于路途遥远，又难行，走到半路要歇歇脚，就用柱槌顶住笔担，人扶着歇会儿，再喘口气、喝口水，才接着往家走。这么一趟下来，少说也要一两

个小时。

割山笔时，午饭是在山上煮的。大家上午出门前就带上锅，以及米、青菜、咸菜等食材。到了午间，找一处凹地，用石头垒个小灶，把铝锅架上去。然后去取水，山里常有清甜的山泉水可以直接取用，要是没水，就得挑着锅到附近溪边舀水。每次煮饭，山上到处是炊烟，这里一个灶，那里一个灶，袅袅青烟混着柴火的气息飘散开来，不久就有饭菜香漫过来。当然，也有人图方便，煮个咸粥或咸饭，煮熟后就把锅提到树下阴凉处吃。锅盖一揭开，香气直往鼻子里钻，让人垂涎三尺，倒也有几分“野饭香炊玉”的山野惬意。

不过，最让人惦记的，还是山中能随手摘来吃的野果。有“酸燃”“中尼”“庵婆”“野草莓”等，最勾人的要数“中尼”。割山笔歇口气的间隙，戴着斗笠在山间转一转，总能找到“中尼”丛，纵上枝叶间长满一颗颗密密麻麻的“中尼”，顺手一摘，便是一裤兜。边采边

吃，吃得嘴角一片黑紫色。“中尼”外面乌黑光亮，中间有颗白色的籽，吃的时候得吐掉，免得咽进肚子里去。

每次割完山笔下山，大人们总会多摘些野果带回家，“骗”家里的小孩——这可是孩子们盼着的“甜头”。

时光一晃过去好些年，我也有好几年没再割过山笔了。以前年年割山笔，山上常是光秃秃的，所以每次割完山笔，都要封山育林，才能保证下个年头有山笔割。要是那片山地的草木过于稀疏，当年就不割了，留待下一年再分、再割。

而今，几十年不割山笔，村里也不用像以前那样提倡封山育林，山间草木都长得格外旺盛。一年叠着一年，草木底下积了厚厚的一层枯枝烂叶。望着远山，当年那条“石径斜”已看不见了，一切都淹没在茫茫草木中。可我看着这满眼的葱郁，心里却涌动着说不尽的喜悦。原来岁月不仅会带走旧时光，也会以另一种繁茂，回馈曾经的耕耘。

割山笔

黄志专

抒怀



周末，我收到了一个沉甸甸的快递。打开箱子，屋里顿时弥漫着一股花生特有的清香。我翻开看，里头装着一大袋花生，一半是新鲜的水煮花生，一半是炒熟的花生仁，箱底还塞了两箱金黄清亮的花生油。不用猜，这些定是母亲从老家寄过来的“土货”。

想起母亲常说水煮花生不宜久放，得趁新鲜吃，我赶紧打开袋子，取了一把来尝。熟悉的味道一入口，瞬间就让我想起年少时跟着母亲下地收花生的场景。

闽南人把花生唤作“土豆”，顾名思义，就是长在泥土里的豆荚，它是唯一

花生粒粒寄乡情

叶森岚

“花落在地，籽生土中”的作物，最喜生在土质松软、水分充沛的河滩沙地。历经春夏两季的酝酿，地里的花生迎来了成熟期，它们的秧叶由青转黄，黄色花苞渐次低垂，拖着长长的果针一头扎进大地，在心底悄无声息地孕育果实。

母亲习惯在清晨下地掘花生，此时泥土被晨露浸湿，伸手攥住花生秧子的根部向上一提，就能轻松将花生连根带荚地从地里薅了出来。有时躲在土里的蟋蟀会“啾”的一声跟着蹦出来，趴在不远处的叶片上，舞动着头上的长须，仿佛在抗议我们惊扰了它的清梦。我在家的时候，经常提着水桶跟在母亲身后，等她找出花生秧，再拿小铁耙翻找遗落在沙土里的花生粒。偶尔在地里刨到田鼠的“粮仓”，瞧见洞里塞满花生，还有大豆、玉米等果实，我就像捡到宝贝般开心，母亲则会叮嘱说给田鼠留点口粮，别让它们挨饿。

从地里挑回来的花生秧堆满大半个院子，上面的花生得用手一颗一颗摘下来。我以前喜欢坐在院子里一边摘花生一边剥开几颗尝鲜。生花生仁爽脆多汁，嚼在嘴里有一股清新的甘甜。等我把花生摘下来洗干净，母亲便起锅

烧水，把花生倒进锅里，再加盐巴、五香和八角调味，煮出来就是喷香的盐水花生。这种花生是闽南人吃不腻的“烧酒配”，孩子们也爱拿它当零食解馋。只是这种方式处理的花生保鲜期短，隔天外壳会发黏，大多只在花生采收的那几日才能吃到，错过时间，就再难吃到了。

想要长时间存放，还得将花生铺在院子里晾晒。往住一周过去，花生壳的质地由湿软变得脆硬，颜色也从淡黄转为土黄，散发出淡淡的干果香气。晒好的花生，挑出个大饱满的留做来年的种子，一些矮胖圆润的花生剥壳后可以送去榨油坊榨油，剩下一些瘦小的花生仁则拿来平时煮三餐配菜，也不失美味。以前家里有吃不完的花生，大人们还会卖给收购的商贩，这样一来，孩子们的学费和新衣裳都有了着落，一季的学杂费和新衣裳都有了着落，一季的学费和新衣裳都有了着落。

如今，我鲜少有机会像小时候那样体会收花生的快乐，但母亲种的花生还是年年能吃到。这些“土土”的家乡味，最能一解思乡情愁，让我一尝就像回到了家，仿佛又坐在院子里，一边帮母亲摘花生，一边听她讲着地里的趣事，身旁萦绕着花生香，感觉踏实又安心。

叫好

草木滋味

许健辉

菜市场的老胡每天拂晓摆摊，竹筐里的藕带着泥，是刚从塘里捞起的。他不吆喝，只坐着抽烟，烟的火星星明明灭灭，倒比旁人的叫卖声更勾人。

我总在他那买藕，选那种三节的，藕节处带着细密的须，像老汉下巴上的胡茬。老胡说，这样的藕才“懂水”，切开时能看见藕孔里凝着的水珠，咬一口，脆生生的甜。

去年秋深，在苏州吃到莼菜羹。青瓷碗里的莼菜滑溜溜地转，像一群透明的小鱼。浇上鸡汤，撒几粒白胡椒，莼菜羹“味溜”钻进嘴里，一股清冽从舌尖漫到眉梢。同桌的老者说，张岱写过“莼菜滑如脂”，从前的文人坐船去太湖边，就为喝一碗刚采的莼菜汤。

我回来后试着自己做，菜市场的莼菜被装在塑料盒里，看着总不如苏州的鲜活。好在有老胡的藕，切成薄片，和排骨炖在砂锅里。“咕嘟咕嘟”煮到汤色乳白，藕片变得半透明，用筷子夹起来，能看见窗外的天光。

饭桌上摆着藕汤和莼菜羹，妻子说：“这两样都是水做的。”我望着碗里的涟漪，忽然想起老胡的烟，也是一缕缕的，像水里的云影。

雨后的山林是醒着的，松针上的水珠滴进腐叶里，像谁在地下藏了秘密。李老头挎着竹篮钻进林子，柴刀在手里转着圈，眼睛却盯着树根处——那里常有一窝一窝的鸡枞，顶着褐色的小帽，偷偷探出白胖的身子。

“鸡枞要趁露水生吃才鲜。”他蹲下来，用手指轻轻划开周围的土，鸡枞的根须在土里织成细密的网。掰一根下来，沾着的泥都带着菌子特有的腥香。往嘴里一放，脆得能听见响声，汁液在舌尖炸开，比新摘的黄瓜多了层山野的厚味。

带回家的菌子分两堆，鸡枞、竹荪要留着清蒸，青头菌、牛肝菌则和腊肉炒在一处。李老头的婆娘系着蓝布围裙，在灶台前忙。腊肉是年前腌的，切得薄如蝉翼，下锅时“滋滋”冒油，菌子倒进去，瞬间被裹上琥珀色的光。屋里的横梁上挂着玉米串，阳光从木窗棂漏进来，在菜板上投下细碎的金斑。

有回城里的亲戚来，见炒菌子里放了干辣椒，直咂舌：“这么鲜的东西，何必搁调料？”李老头往他碗里添了一筷子说：“山里的菌子野，得用点辣压一压，就像烈性子的人，得有个牵绊才好。”亲戚嚼着菌子，忽然笑了，说这味道里有“土气”，比酒楼里的山珍更实在。

饭桌上摆着菌子汤，浮着几粒葱花。李老头抿了口苞谷酒，指着窗外的山说：“雨一停，又有新菌子冒出来了。”我望着远处云雾缭绕的峰顶，觉得那些藏在土里的菌子，都在静静数着日子，懂它们的入来。

花果烹蟹

郭华悦

能征服味蕾的美食，总离不了相得益彰。就拿吃蟹这事儿来说，蟹肉虽美，也得有相衬之物。

有什么能衬托出蟹肉的肥美？在这个问题上，人们奇思无穷。蟹肉腥，花儿香。以香去腥，是其一。蟹肉肥美的时节，有菊花、桂花。在乡间，菊桂漫山遍野。每逢蟹肉肥的时节，总不乏妇人挎篮，采菊撷桂。

摘回来的菊花与桂花，洗净晒干后，可入饌，可酿酒。花酒配蟹肉，再恰当不过，而菊桂之中，又以桂花最为合适。蟹肉寒，菊花凉，寒上加凉，显然不合养生之道。而桂花温，以温驱寒，以香养蟹，一口蟹肉，一口桂花酒，那便是难得的美食。

花可配蟹，水果亦可。宋代在美食上，创意颇多。宋人的笔记《武林旧事》，就提到了一道叫“螃蟹酿橙”的菜。顾名思义，有螃蟹，有橙子，但二者又是怎么组合到一起的？

这道菜，可谓费尽心思。将橙子削去顶皮，挖空瓤。再将螃蟹清理干净，挖出蟹肉，填入去瓤的橙子中。再重新盖上顶皮，上笼蒸。

味道想必是不会差的。橙香可以提鲜，橙汁可以去腥，而将蟹肉置于橙中，还可以防止蟹汁的流失，锁住蟹肉的鲜汤汁。

这道菜在宋代，那大概是权贵人家的专利。蟹肉稀罕，就连橙子也不是随处可食。平常人家，平日里难得吃一回蟹，又怎会舍得只取蟹肉，还得与橙子相配？

可如今，这道菜也入了寻常百姓家。平日，稍有闲暇时，一手捧橙，一手执匙，挖一口蟹肉，送入嘴里，有蟹，有橙，何等美事！

花果与螃蟹，如此看似不相干的事物，却在味蕾上互生互补，从而谱出一曲舌尖上的天籁。