



■李志宏

芦田三洋村是个历史悠久的古老村庄，静卧在银瓶山下。

银瓶山，海拔1411.4米，山峦秀丽，润泽圆美，状似银瓶，山中富含火山灰土壤，是梅占茶的发源地。

银瓶山西侧有座宝峰岩，典型的闽南传统建筑风格，燕尾脊有36翘，相传杨进廉肇基此地，称三杨，寓祖孙三代开发闽疆之意，后谐音为三洋。村里并没有洋，一路走来，倒见清澈的小溪绕村而过。村四面环山，形如鼎，云雾缭绕。

提起梅占之名，有个广为流传的传说。清嘉庆十五年（1810年），三洋农民杨奕糖在田里插秧，一个挑茶苗的老人经过时向他讨水喝，杨奕糖见老人可怜，就送了一碗饭给他吃，老人挑了几棵茶苗作为报答，杨奕糖种在山上后，长势非常好，制成茶后

香气馥郁，滋味浓厚，深获好评。村里举人杨辉文观其花似蜡梅，故以“梅占百花魁”的前二字命名为“梅占”。晚清八大诗人之一的林鹤年曾在他的茶诗《田家述》中写道：“种梅三万株，终老吾何悔。”诗中的“梅”，就是“梅占茶”。

三洋人对梅占情有独钟，在茶农杨先生的茶园里百年以上梅占茶树有50多亩，爷爷辈种下的。杨先生人高马大，眉毛浓黑而齐整，眼睛闪闪有神采，手掌宽大坚实，他领着我们到茶园。老茶树两三米高，健壮直立，新梢叶大翠绿，我们一头钻进去，在葱茏的茶丛间穿梭。茶园土层深厚，有机质含量高，梯壁留草，杨先生遵循古法，坚持人工除草、冬季翻耕疏松土壤，用心呵护每一棵茶树。梯田不平整，开采时，茶农们借助梯子、长凳等工具手工采摘。

看完茶园，自然是喝茶。杨先生连声招呼大家去合作社喝茶，大家围桌而坐，他拿出了从百年老树刚采制的“寒香魁”。“且将新火试新茶”，汤色金黄透

亮，香气浓郁高扬，头几道，入口滋味浓烈厚重，慢慢转为醇和，连泡十几道余韵犹存。大家纷纷出声，“有口福，喝到这茶叶里的冬虫夏草”……我则陷入沉思，总觉得刚入口时有一股熟悉的焦香在我的味蕾上跳动，引诱我去回想，当我说出这感觉时，杨先生一语道破：“是不是童年时烤地瓜烤到糊香？”我大呼：“对，对，这款梅占独具薯香味，透着温暖的烟火气。”

“梅占百变，怎么做都好喝。”杨先生接着说，“梅占需嫩采，可做乌龙茶、红茶、白茶、绿茶等茶类，是金骏眉等名茶不可或缺的原材料，最突出的特点是内含物质相对丰富，香气、滋味尤为特别。”原来，梅占还有“一树多茶”的制作优势。近年来，梅占故里出现了一系列特色品牌茶，茶产业为无数辛勤民众带来美好富裕的希望与明天。

每到一处，青山、绿水、茶香，是身为安溪人引以为傲的自然生态。一棵棵茶树，是深耕于岁月的希望与传承。梅占传香，甘传天下，遇见了就是福气。

女儿，我想对你说

■潘慧彬

女儿，我有千言万语想对你说，脑海中盘旋着的那些絮絮叨叨的话，却无法吐出半句。听说，最受欢迎的妈妈必须具备两个条件：做饭好吃，话不多。于是，我把爱都撒在了每一天的饭菜里。

有一阵子，你不爱吃，瘦成了皮包骨。我愁得头发都白了。忽然有一天，你眨巴着闪亮的大眼睛，向我点菜：“妈，我要吃糖醋排骨。”我赶紧跑去菜市场备料，又马不停蹄地赶回家煮菜。你绝对想不到，我是带着怎样的复杂心情完成这一切的。这么说吧，当时的心情，前调是大大的惊喜加上强烈的难以置信，中调是忐忑不安混合加油鼓劲，后调是10%的期待搭配90%的不要命。无论最后会做出怎样的黑暗料理，我都必须全力以赴。

我知道，让你喜欢吃我做的菜不容易。我厨艺不好，是众所周知的事情。你可能想不到，在做出让你竖起大拇指的那盘糖醋排骨前，咱家的垃圾桶里堆放着多少焦黑的猪骨。你也可能猜不到，如果猪会说话，它会怎样咒骂屡战屡败却又屡败屡战的我。我不会告诉你，我是靠着一碗万能糖醋汁抓住了你的胃。1匙料酒、2匙生抽、3匙白糖、4匙永春老醋、5匙水，如此简单的调制方法，我却是翻阅了无数菜谱才找到的。如果有照片拍下我当时的神情，就算不是范进中举的癫，也该是金庸笔下的大侠得到武林秘籍的狂。我十年磨一剑，只为博你一笑，就如同外婆当年竭尽全力博我一笑。

恍惚间，耳边又响起我稚嫩的童音：“妈，我想吃‘拍黄瓜’。”外婆的回答始终都是：“好咧，我马上做。”印象中，这样的对话占据了我的整个童年。

那时候，外公外婆每天都很忙，但只要我说想吃，外婆就会立即停下手头的事情帮我做。

外婆总是拉着我的小手，去屋后菜园子里摘两根最鲜嫩的黄瓜。她把黄瓜洗净，去头尾，放在砧板上，用菜刀的刀背拍打黄瓜，将其拍裂。把拍裂的黄瓜切成2—3厘米的小段，放入碗中，加两小勺白糖用手抓匀腌制15分钟。另取一个碗，放蒜末、干辣椒，加入热油激发香味。加适量食盐、生抽、香醋、白芝麻，用勺子搅匀备用。把炸好的花生米和调好的味汁倒入腌好的黄瓜中，搅拌均匀，酸辣脆爽的“拍黄瓜”就做好了。

每次吃“拍黄瓜”，我都能多吃一大碗饭。这道菜成为我童年贫困生活中的一抹亮色。

我常常想，我们就像两颗被投进同一口井里的石子。你我的生活总在某个刹那呈现出惊人的相似。

而我想不到的是，终有一天，我会用两道菜来概括我的人生。“拍黄瓜”教我感受被爱，“糖醋排骨”教我表达爱，而这两道菜的灵魂，叫“传承”。



投稿邮箱:dnzbqfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109

难忘石狮服装生涯

■桂孝树

20世纪90年代，初到“有街无处不经商，铺天盖地万式装”的石狮，我便被那大街小巷中琳琅满目的服装店铺和熙熙攘攘的交易场景所震撼。空气中似乎弥漫着布料的气息和针线的细密声响，仿佛在诉说着这座城市与服装之间的深厚渊源。这里的一切都让我这个怀揣着服装梦想的人心潮澎湃。

从当初几十个人的小加工厂到后来几千人工作的大型服装厂，我开启了与服装相伴的日子。清晨的阳光透过窗户洒在缝纫机上，我坐在那里，手中的布料仿佛有了生命，在我的指尖舞动。车间里，机器的轰鸣声此起彼伏，工人们熟练地操作着各种设备，裁剪、缝纫、熨烫，一道道工序有条不紊地进行着。从最初的裁剪、缝纫，到最后的整烫、包装，每一个环节我都用心去感受，去学习。

那些日子里，忙碌是生活的主旋律。缝纫机的哒哒声此起彼伏，与工友们的交流声交织在一起，形成了一首独特的劳动交响曲。工友们的双手在布料间穿梭，眼神专注而坚定。为了赶



制订单，我常常加班到深夜，但内心的充实和对未来的期待让疲惫一扫而空。

在石狮做服装的日子，不仅有辛勤的劳作，还有温暖的人情。工友们来自五湖四海，却因为共同的目标相聚在一起。我们互相帮助，互相学习。我见证了无数的创意和灵感在车间里绽放。设计师们精心绘制的草图，在工人们的巧手下变成时尚的潮流。每一季的新品发布，都是一场视觉的盛宴，让人感受到服装的魅力不仅仅在于遮体保暖，更在于表达个性、展现美。

闲暇时光，我们会一起漫步在石狮的街头，品尝当地的美食，感受这座城市的独特风情。街头的小吃摊散发着诱人的香气，古老的城隍庙里有着我们外来打工人的虔诚的身影，繁华的九二路上和黄金海岸边留有我们的足迹。我们

谈论着梦想，分享着彼此的喜怒哀乐。那些简单而快乐的时光，如今想来依然让人心生温暖。

如今，我虽已离开打拼10多年的石狮，但那段做服装的岁月成为我生命中难以磨灭的印记。它是我成长的见证，让我懂得了坚持与专注的力量，让我明白了每一件精美的服装背后都凝聚着无数人的心血和汗水。每每回忆起那些在缝纫机前度过的日夜，那些与工友们并肩奋斗的场景，心中总是充满了感慨和留恋。那份温暖与感动依然会涌上心头。它就像一段悠扬的旋律，在我的生命中久久回荡，让我难以忘怀。

石狮服装生涯，见证了我青春岁月中的奋斗与拼搏，是我人生中一幅绚丽的篇章，那针线交织的梦想，将永远在我心中闪耀，成为我生命中永恒的宝藏。