



(视觉中国)

## 荔红溪岸

■陈燕芳

蝉鸣是盛夏拧开的发条，一声紧过一声地往人耳朵里钻。午后的阳光像碎金子似的，在溪面上蹦跳着晃眼，这时候抬眼望——金谷溪岸的荔枝，红了，正把夏天也染红了。

溪岸的荔枝树长得泼泼洒洒，枝丫低得能碰到鼻尖，像奶奶晒在竹竿上的旧蓝布伞，绿得要滴出水来。小时候总爱猫在树底下，看阳光从叶缝漏下来，在青石板上描细巧的光斑。风一吹，枝头的红果就晃起来，玛瑙串成的流苏似的，倒应了那句“朱红缀绿”。荔色燃霞，两岸的红浪一直涌到水天相接的地方，甜香裹着水汽扑过来，猛吸一口，连牙缝里都是蜜意。

茶炉的青烟这时候就漫过来了。铁观音在砂锅里咕嘟冒泡，和荔枝香绞在一起，熏得人眼皮发沉。树下支着竹桌的阿婆正给游人斟茶，铜壶嘴转出银亮的弧线；卖酸梅汤的大姐摇着铜铃，叮当声混着蝉鸣，倒像是谁家的老座钟在走。最热闹的是溪水里的孩子，水枪喷出的水珠沾在

睫毛上，笑闹声顺着溪水飘得老远。如果枝头这自然的胭脂红是溪岸的惊艳世俗的容貌，那溪岸流淌的另一种“红”则是艺术与乡愁交聚的温婉气质，深深折服了世人。除了醒目的“小红人”艺术雕塑之外，银白光泽的其他艺术雕塑与之遥相对望。

溪边的石头才叫有意思。有的半浸在水里，青苔爬得像老爷爷的白胡须，歪着头听溪水讲故事；有的蹲在树根下，石缝里钻出几茎绿茸茸的苔藓，倒像穿了件毛背心……小卖部的阿伯说，这些都是城里回来的陈师傅雕的，他年轻时走南闯北，老了就揣着乡愁回来，把念想全凿进了石头里。你看那尊小红人雕塑，旁边立着银闪闪的母子像，一个望着溪水，一个抚着荔枝，连石头缝里都渗着温软的劲儿。它们有的卧在浅滩，听流水唱不成调的乡谣；有的立在茶摊旁，数着游人鞋底的泥星子——每块石头都长了耳朵，听着溪岸的晨钟暮鼓。

这溪岸的红，早从枝头漫到了人心里。茶烟把喧嚣隔在树影外，穿蓝布衫的阿公阿嬷用闽南话拉家常，那

句“恁从叨位来”，像刚沏的热茶，暖得人想掉泪。商铺里摆着塑料水枪和花布风车，还有本地人喊作“土豆”“憨直”的小吃，油纸包着，油星子透出来，价钱便宜得像邻居家的招呼。

夕阳把溪水染成橘子酱时，蝉鸣渐渐弱了。远处传来阿婆唤孙子的声音，尾音像根棉线，绕着荔枝树飘过来。顽石上的凿痕里渗着游子的热望，茶炉的青烟里飘着母亲的呼唤，连溪水里的鹅卵石都记着谁的脚步声——陈师傅刻进石头里的乡愁，早化成了溪岸的筋骨。

如今的溪岸，早不是一幅画了。它是安溪人袖口的补丁，是茶盏里的余温，是血脉里流着的闽南语。当你蹲下来摸一摸石头上的青苔，闻一闻荔枝叶上的露水，就会懂得：远方从来不在天涯，而在阿婆递来的那杯热茶里，在溪水流过脚背的痒意里，在荔叶沙沙的呢喃里——“明年此时红依旧，人常在”。

有些东西从来不需要去寻找，渴求的远方，原来蕴藏在这最朴素的呼吸之间，在这片被“红”点亮的溪岸上。

## 闽南卤面里的人间烟火

■林坤媛

清晨五点，闽南老城的街巷还沉浸在薄雾里，几家面馆的灯已经次第亮起。热气裹着卤汁的浓香从竹编蒸笼里腾起，在青石板路上织出一层温暖人心的纱。这缕熟悉的香气总能勾起无数闽南人对家乡的眷恋，而这香气的源头，正是那一碗看似寻常却承载着情感与回忆的闽南卤面。

做一碗地道道的闽南卤面，在食材的选择上要极为讲究。面条要用手工擀制的碱面，爷爷曾说“手工擀制的面才有嚼劲”。面煮完后需在凉开水中过一遍，让面清爽利落等待卤汁的浸润。卤汁堪称卤面的灵魂，猪骨、老母鸡经过慢炖就会被熬出香味醇厚的高汤。锅中热油用来爆香葱姜蒜，同时加入香菇、虾米、三层肉炒着，等香气迷人时再把高汤倒入，加进鱿鱼、海蛎、虾仁等海鲜以及花菜、豆芽等时令蔬菜小火慢卤。各种食材的鲜味相互交融后，加入地瓜粉勾芡，浓稠的卤汁咕嘟咕嘟地冒着泡，色泽诱人、香气四溢。

在闽南，大大小小的面馆各有各的绝活：有些老店传承几代人，卤汁配方秘而不宣，靠的是口口相传的经验和对品质的坚守；有些小店另辟蹊径，在传统卤面中加入独家秘制酱料，给食客带来新的味觉体验。但无论形式如何变化，卤面始终保留着最本真的味道，承载着人们朴素的生活记忆。

依稀记得，小时候的最盼望的便是赶圩日。那天的集市必然是热闹至极的，叫卖声、欢笑声此起彼伏。逛累了，父亲总会带我走进街边的面馆，点上两碗卤面。老板掀开热气腾腾的锅盖，熟练地抓一把面条放入漏勺，在滚水中上下翻动几轮后捞起沥干倒入碗中，浇上满满一勺浓稠的卤汁。金黄的卤汁裹着面条，碗里的虾仁蜷曲如月牙，鱿鱼打着卷，香菇吸饱了汤汁，一口下去，鲜香便在舌尖绽开，汤汁顺着喉咙滑入胃里，浑身都暖了起来。父亲看着我狼吞虎咽，一脸满足的模样，脸上洋溢着幸福的笑容，那画面至今仍清晰地印在我的脑海中。

卤面不仅是闽南人的日常美食，

也是重要场合必不可少的佳肴。逢年过节，一家人围坐在一起，桌上必定有一大锅卤面。长辈们一边忙着添菜，一边念叨着“多吃点，长个壮实身体”，欢声笑语中，一碗碗卤面传递着亲情的温暖。如今，我离开家乡多年，走过许多城市，也品尝过无数美食，却总也忘不了那一碗闽南味十足的卤面。在异乡的街头，偶尔看到“闽南卤面”的招牌，我便会迫不及待地走进店里。然而尝过之后，总觉得少了些什么。或许，少的不是味道，而是儿时与家人共享美食的温馨，是家乡独有的烟火气息。

闽南卤面，它不似山珍海味那般华丽珍贵，却以质朴的姿态扎根在闽南人的生活中。每一根面条、每一勺卤汁都凝聚着人们的心血、承载着生活的故事。无论离家多远，也无论时光如何流转，那一碗热气腾腾的闽南卤面，永远是游子心中最温暖的牵挂，是记忆深处永不褪去的家乡味。当熟悉的香气再次萦绕鼻尖时，我们仿佛又回到了那片土地，回到了那些充满温情的岁月。

## 一生难忘的老味道

■曾耀聪

豆腐，对于大多数人来说都不陌生。老家的豆腐分为两种——石膏豆腐和卤水豆腐。石膏豆腐大多是商家的专利，如果想品尝豆腐最美的味道，还是要吃卤水豆腐。我们闽南沿海地区大部分是吃卤水豆腐。后来由于大部分盐场转废，盐场不存在卤水难取，只能吃石膏豆腐。

记得早时每当初一、十五或“年节世事”家家户户都自制豆腐。在那个年代自制豆腐经济又合算，一来豆腐质量好，二来豆渣可用来喂猪喂鸡鸭，农忙时节大人忙不过来，只好小孩拿着自家产的黄豆去邻村老骆家换豆腐。老骆家的豆腐特别地道，因为他家靠近盐场是用卤水点的。一大盆热豆浆在卤水的“点拨”下，再经过几道工序，就变成了块状，十分神奇。当时孩子不懂豆腐制作原理，总是说“多水多豆腐”有点搞笑。有一次春节，母亲很忙，交代我去换豆腐，我把小豆弄错当成黄豆到老骆店里换豆腐，当要成交时老骆发现不是黄豆，回家被母亲骂了一顿，说做事要认真不要把“大麦看成韭菜”。从此我分清了小豆和黄豆的区别。

听母亲说，我们一家大小特别喜欢吃豆腐。从豆浆到豆腐再到其他豆制品，我们都喜欢。当要自做豆腐时，前一晚用甘甜的井水泡上自己家种的黄豆，第二天一大早豆子泡发好了，就到邻家的石磨（用两块石头制成的石磨工具）去磨浆，磨浆时至少要二人配合，一人加豆及水，一人用手石磨。豆浆烧好后，母亲便叫一家大小喝豆奶。当时白糖很少见，只能在豆奶上加盐，但没有影响豆奶的味道。刚烧好的豆浆晾上十分钟，就可以点卤水了，顺时针绕上几圈盖上锅盖，等待几分钟，反复几次，豆浆就会化为豆花。做豆腐看似简单，却大有学问，磨豆浆时水和豆子的比例要掌握好，烧豆浆时必须把握好火候，点卤水时豆浆既不能太热也不能太凉。再将豆花盖上笼布，压成大块豆腐，炒着吃、做豆腐卷，都是不错的选择。

早时自制豆腐的工具石磨基本消失，成为乡村记忆。如今进入市场经济，豆腐几乎不再是手工制作，而是用机械制作，吃起来总感觉没有手工制作的味好。



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