山水有魂，文脉长流

——品读叶子清《韩阳十景》系列散文

□ 郑 望

在闽东福安，“韩阳十景”不只是地理名词，而是刻在一代代福安人骨血里的文化胎记。从宋人郑寀一句“韩阳风景世间无，堪与王维作画图”，到清光绪版《福安县志》里的图文注脚，再到如今叶子清先生这组《韩阳十景》散文在《宁德晚报》连载，八百年的山水文脉，终于在当代文字里完成了一次鲜活的重生。

十篇散文，十帧光影，作者的笔始终踩着“古今叠印”的节拍。写岩湖板障，绝壁是泛黄的史册，青云观的月轨、万历年的纤痕、新石器时代的陶片，在“无人机掠过青铜编钟”的现代视角里，撞出了“山水是立体族谱”的沉郁哲思；写龟湖夕照，琥珀色的湖水揉碎了宋时诗行与今人笑影，老樟树的影子、垂钓人的鱼竿、桥头的广场舞，把“永恒的美”写得可触可感；写铜冠双松，消失的古松虽已隐入尘烟，却在福安中学校歌里、在阮东光《韩阳十景图》的笔触间，把“劲节凌霜”的风骨传给了下一代；就连早已湮灭的南野桑阴，也在“推土机碾过桑田”的怅惘里，叩问着城市化进程中“人与自然如何共生”的时代命题。

尤为可贵的是，作者并未把“十景”写成悬浮的文人雅赏。他的脚始终沾着泥土：在廉岭孤树下，他摸过千年古道的石阶，听过畲寨里“龙门之桐”的传说，也叹过孤树消逝后的空寂，却依然记得这里是中国唯一由皇帝敕封“廉”名的山川，廉风与畲韵早已融进村落的呼吸；在石门漏月的溪边，他和插秧的林阿婆聊误植糯籼的趣事，在唐代石门禅寺的晨钟里，看见“微信提示音与泉声共鸣”的奇妙日常；在仙岫晴云的山巅，他跟着乡贤看云海佛光，听村支书讲“泥泞阡陌变花岗石阶、生态茶园飞无人机”的振兴故事，把“绿水青山”写出了滚烫的温度。

读这组散文，总想起作者在《鹤岫朝烟》里的感慨：“真正的文化遗产，正是这种生生不息的生活延续。”是的，韩阳十景从未死去——它们活在龟湖边老人的掬水瞬间，活在廉岭村端午的粽香里，活在马屿香泉边年轻人拍照的笑脸上，也活在叶子清先生这支既懂敬畏、又懂当下的笔里。

这组集锦散文的发表，不止是一次文学结集，更是给福安人递了一把打开故乡的钥匙：当你在钢筋森林里走得累了，不妨翻开它，去看看岩湖的松、铜冠的风、东山的雪，去听听祖先的跫音，也听听这个时代，山水与人的新唱和。

所谓乡愁，从来不是沉溺于消逝的痛，而是在回望里找到继续前行的光。这束光，叶子清先生找到了，相信每一个读这本书的福安人，也能找到。



西坑村：古韵与新声交织

□ 蓝天

转眼已是丙午秋分时节，我总想起甲辰仲夏三临西坑村的那个柔阳午后。福安潭头镇的这座千年古村，藏在白云山麓、甲峰东麓，福安与寿宁交界的褶皱里，曾被唤作“西安”与“西水”，因山涧多溪又名“多坑”，方言“多”与“西”谐音，终成“西坑”。

十年间，我多次循着交溪、武陵溪畔的秀色而来，每次归韩城（福安旧称韩城）都想落笔，又怕悟不透她的魂，搁笔复萦怀——直至秋深，才借秋游的步履，把夏日的惊艳与秋日的沉静一并揉进这篇游记。

秋日驱车走104国道，转进潭头镇蜿蜒山道，三十余公里不算远，却像穿过一层层绿帘。跃入村口，石牌楼先迎人：“西倚昆仑物华天宝千秋盛，坑泽桑梓人杰地灵万代兴。”藏头联是乡贤詹梓荣所题，横批“风景独好”，字痕里嵌着近千年的底气。

西坑村平均海拔二百一十米，一条溪涧呈“S”形穿村而过，夏急冬婉，乡人叫它“太极河”。秋来水势转柔，丝带似的把村子挽成阴阳相济的半圆；沿溪梯田稻穗吐金，茶园层叠仍绿，芙蓉李早收过了，枝头只剩疏朗的影。五百岁古枫、三株三四百岁古榕，连同百年香樟群、松木群，把村口捂得幽深——它们不是背景，而是村史活着的页码。

北宋元祐年间，詹氏鼎公自韩阳赛江迁来，筚路蓝缕，近千年香火成族。村以詹（占）姓为主，合西坑、后门楼、粗坑头三个自然村落，三百一十四户、千余人。古时文武秀才举人累三十六人；清光绪间韩阳进士赠“荻阁延厘”匾，宋理学家朱熹真迹“忠孝持家远，诗书处世长”联板犹存。清代中期沙坪上起五座闽东大宅，白墙黛瓦、翘角雕梁，一户尚存光绪礼部侍郎所赠大型木刻屏风，人物衣纹里全是旧日匠心。

村支书占锦菊引我们绕巷而上，豁然是虎岩与仙宫。虎岩如卧虎蓄势，驼峰石、飞来石、青蛙石散布，三十余米瀑布跌进龙潭；吕洞宾制罗隐化虎的传说，老人讲得眉飞色舞。仙宫倚岩而筑，马仙、侯缪仙姑、观音阁错落，香火不炽却稳，像村魂的一种低声续接。

昔年西坑曾是“四无村”，破屋漏月、溪隔两岸、年轻人走空。转机在乡贤回头捐建沙坪桥、龙翔桥、坑乾桥，设立教育基金，又集资建起石牌楼；2015年后村两委率众投工投劳，裸房整治、污水入管、滨溪栈道一公里余、文化中心与健身广场相继立起，2023年道路拓宽硬化。村子先后摘下省级传统村落、省乡村振兴示范村、省美丽乡村示范村、福建最美乡村网络评选头名、省森林村庄、省卫生村、宁德金融信用村等牌匾，人均年收入攀到一万七千多元，笋干、蜂蜜、芙蓉李、地瓜粉成了游客筐中物。

秋阳斜时，我们坐在龙翔桥边石墩上喝茶。太极河把光折成两半，一半照古枫，一半照新房。占锦菊说，粗坑头与后门楼还是革命时期根据地，红色的根须扎在青苔下。我忽然懂了为何迟迟写不出她——西坑的好，不在单幅“富春山居图”，而在古韵与今风同框：朱熹联板旁是民宿招牌，清代财主厝隔壁是电商寄快递的三轮，虎岩仙宫的钟声和村口广场的广场舞节拍，隔一层梯田，互不惊扰，却又彼此成全。

归途山门回望，藏头联沉在暮色里。秋风和拂，秋意正醇。西坑村像一册线装书被人重新装订：旧墨迹未褪，新纸页已铺开，每一页都写着同一句话——青山未老，人事更新。

香煎凤尾鱼

□ 方 明

千帆竞逐银鳞跃，端午前的赛江水面，浮动着碎银般的光斑，数百艘渔船在晨雾中摆出八卦阵势。老船工陈伯赤脚踩在船头，将十二米长的流刺网抛成满月：“这凤尾鱼精得很，得赶在潮水转流前收网！”他所说的“银梭”正在咸淡水交汇处翻腾，鱼群跃起时宛若万千银簪划破水面，引得白鹭贴着浪尖俯冲。宁德海事局的巡逻艇在渔阵中穿梭鸣笛，广播声混着渔家号子，奏响一年一度的凤尾鱼洄游序曲。

凤尾鱼称“子鲚”，学名“凤鲚”，福安人称“翅鱼”“石鱼”，清光绪十年版《福安县志》记载：“刀鱼（俗称翅鱼。《三山志》：白鳞，形似刀，生江河间。）”刀鱼，即是凤尾鱼，因“翅”与“石”字在福安方言中音近相同，就慢慢衍变成如今的方言名字“石鱼”。

凤尾鱼是福安市的著名特产，它与黄瓜鱼、河豚一样，备受福安人青睐，不仅是人们下饭佐酒的佳品，而且是赛岐人走亲串戚的时尚特产礼品。至今，在赛岐镇一带仍然流传着这样的乡愁：捕捞凤尾鱼鱼汛季节，大家都要把第一趟捕获的凤尾鱼，送给亲戚当作端午节礼品或给朋友尝鲜。

福安有句民间俗语：“穆阳虎塔水蜜桃，赛江流域凤尾鱼。”大凡进入凤尾鱼捕捞季节，福安人不论男女老少到酒馆饭店点菜，都喜欢点一道香煎凤尾鱼下酒配饭尝新。在赛岐老街一家鱼铺阁楼上，掌柜翻开光绪年间的族谱，指尖掠过泛黄的《福安物产志》：“刀鱼形似新月，骨透琥珀色，前明时以冰船日夜兼程送应天府。”窗外的阳光斜照在凤尾鱼上，细密鳞片折射出七彩光晕。柜台后的少女正在打包端午礼盒，红绳系着的竹篓里，每条凤尾鱼都保持着跃龙门的姿态——这是《闽都别记》记载的贡品规制，至今仍是赛岐人最体面的手信。明朝《万历野获编》记载：“从明朝洪武年起，太祖命每年岁贡梅鲚（凤尾鱼）万斤。”因而凤尾鱼，又被誉称为“贡鱼”。

凤尾鱼，无疑是福安渔家乡愁的一种承载物，其雌雄体型和色彩差别较大：雄鱼身体瘦小，体长4～5厘米，背鳍较长，卜靖尖状，尾鳍宽而长约占全长的二分之一以上，尾柄长，根据尾鳍的形状，又分为上剑尾、下剑尾、双剑尾、扇尾、三角尾等诸多品种；雌鱼身体则较粗壮：体长可达七厘米左右，体色暗淡，呈肉色，稍透明，背鳍和尾鳍的颜色较雄鱼逊色得多。

入夜的海鲜大排档飘起松木香，说起凤尾鱼的煮法，掌勺三十年的李师傅正在演绎舌尖上的“兵法”，他一边煮鱼一边介绍：“凤尾鱼煮法主要有清蒸、香煎和鱼干煮汤三种。清蒸凤尾鱼干，香气四溢，鲜美爽口，但现在煮汤很少了，因为一斤鱼干需要五斤新鲜凤尾鱼才能晒制而成，不仅价格昂贵，而且新鲜凤尾鱼本来就供不应求。”铁锅烧至泛青时，但见他拎起腌制15分钟左右的凤尾鱼滑入热油：“这叫文武火，武火锁鲜，文火淬骨。”反复翻煎，鱼身在茶油中舒展成金弓状，细骨渐渐透出玛瑙纹。旁边的老板娘抿嘴笑道：“得用赛江口三米以下的咸水鲚，肉才够紧实。”

凤尾鱼捧上桌，那清香也就扑鼻而来，让人口涎三尺，迫不及待拿起筷子……虽然鱼刺多，但干煎过的凤尾鱼却格外酥脆可口，连鱼刺都能嚼碎吞肚，且外香甜内酥脆。真可谓：色泽诱人，肉嫩味鲜，令人食欲倍增，乃不可多得的时令美味。

现代学研究表明：凤尾鱼含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁及微量元素锌、硒等；中医理论认为，凤尾鱼味甘、性温，归脾、肝经，可以补气虚、健脾胃、活血；药理发现凤尾鱼所含之锌，能促进人血中抗感染淋巴细胞的增加，有益于提高人体对化疗的耐受力，适宜体弱气虚，营养不良者和儿童食用，有利于儿童智力发育。但是香煎凤尾鱼亦不可暴食，《食物本草》说它助火，却不知配上山茱萸能平肝阳，暗合着现代医学发现的锌硒密码。

当夕阳染红江面归帆，各饭馆酒店的柜台上，又活跃盛着新煎的鱼排。酥脆的声响惊喜了人们口味，金黄的油星在盏底聚成弯月。这尾游过《三山志》的银鳞，历经八百年文武火的淬炼，终将山海灵气化作齿间的一声轻叹——不是所有乡愁都能这般酥香入骨，不是每条洄游之鱼都载得动半部闽东史。

