

# 《清明上河图》中的桥，这里依稀能见到？

眉豆

阳光亮丽，草木碧翠，大溪潺潺，古树参天，这一切，都是大自然原本的样子，也是最美的样子。这里就是岭北。

此岭北，并非韩愈“无心思岭北，猿鸟莫相撩”的五岭之北，而是浙江温州市泰顺县罗阳镇的岭北，位于关天山之北的岭北村。

## 翼翼楚楚的古廊桥

岭北村包括村尾村等 4 个自然村，距县城十七八公里。刚一踏上岭北的土地，我就被清澈的蓝天吸引住了。

微醺，来到一座廊桥前。此桥名为同乐廊桥，在岭北村尾村村口、关天山千年古道的“钥匙头”处。听当地的村民讲，廊桥一般建在溪水的拐角处，有留住好运之意。

同乐廊桥是我国第一座按照传统营造技艺新建的“编梁木拱廊桥”。原本这里有座明朝时期建造的同乐桥，清末民初时被洪水冲毁。2004 年，村尾村的村民集资、由 79 岁的村民董直机担任墨墨（相当于现在的建筑总工程师），重新建造了这座廊桥。

2018 年去世的董直机老人，是为数不多的国家级非物质文化遗产“木拱桥传统营造技艺”项目的代表性传承人之一。13 岁那年，他到福建寿宁县杨梅洲走亲戚，第一次见人建造廊桥，一下被吸引住了。他在亲戚家一住就是半个月，每天守候在木工师傅身边，看他们如何用木滑轮和架子，将一根根重达千斤的横梁架到半空，如何让桥苗（桥的木构件之一）相互穿插支撑起一座廊桥。建桥师傅不无骄傲地说：你们泰顺会建这种桥的人还没出生呢。董直机听了，暗暗下决心，一定要在自己的家乡也建一座这样漂亮的廊桥。

17 岁时，董直机正式跟杨梅洲的几位建桥师傅学木工，建造庙宇、祠堂等仿古建筑，24 岁出师，开始主事建造木屋。1953 年，28 岁的董直机在岭北建造了自己的第一座廊桥——泰福桥。其实这并不是完全传统意义上的木拱廊桥，而是一座石拱廊桥。2004 年，董直机终于有机会完全按照传统技法，主持建造了这座同乐廊桥。2006 年 12 月 16 日，同乐廊桥建成的那天，董直机含着泪花，颤抖着双手，放好最后一块木板，完成了“圆桥”仪式，也最终圆了自己的廊桥梦。

同乐廊桥横跨溪水之上，静卧青山翠竹之间，飞檐翘角，舒展优美；青瓦悬鱼，古朴典雅；雕柱画梁，形象生动。桥头还有几株高大挺拔的松树在静静地守护、陪伴着它。

泰顺“九山半水半分田”，山多水多桥也多。泰顺有各种桥梁近千座，而最具代表性的就是廊桥，目前泰顺有各个时期的廊桥 46 座，其中古廊桥 33 座，有 15 座古廊桥列入全国重点文物保护单位。

泰顺廊桥除了连接两岸、通达物流，也是当地乡民休息聚集、交流交易的场所。桥头还常常



泰顺廊桥——文兴桥。

新华社资料片

有木偶戏、舞龙灯、八仙灯等民俗表演，聚集的乡民有时达千人。廊桥中一般设有神龛，每月初一、十五供乡民祭祀。每年正月祭祀最为隆重，乡民从四面八方聚集桥头，摆上一只猪头，再添两盘时令水果，插上几炷香，然后众人磕头祈福。桥畔丝竹锣鼓，人头攒动，热闹非凡。

因状似蜈蚣，编梁木拱廊桥还有一个形象的名字——蜈蚣桥。其核心技术就是“编梁”，用梁木穿插、别压，形成拱桥，支撑在两岸的岩石上，底座由数十根粗大圆木纵横拼接对接，形成“八字结构”。不用钉铆，仅以榫卯连接，并构筑成极其稳固的拱架桥梁技艺体系，结构简单，却坚固异常。也因为桥面上建造了屋顶，能为行客遮风避雨，人们又叫它风雨桥。

## 木拱廊桥与宋室南渡

由于人为破坏、自然损坏、现代造桥技术发展等因素，廊桥数量迅速减少，造桥技术几近失传。

到了 20 世纪 70 年代，著名桥梁专家茅以升组织科学家到浙闽地区实地考察，认为当地的编梁木拱廊桥就是北宋时期盛行于中原的虹桥，并在他主编的《中国古桥技术史》一书中记载了泰顺 4 座木拱桥，还详细介绍了廊桥的构造和建造方法。从此，“中国廊桥”被世人广泛认知，在中国乃至世界桥梁史上的地位与价值得到认可。“木拱桥传统营造技艺”先后列入国家级非物质文化遗产名录、中国世界文化遗产预备名录，联合国教科文组织人类急需保护的非物质文化遗产名录，一批古老的木拱桥先后列为全国重点文物保护单位。

北宋虹桥设计技艺高超，用很短的构造材料，形成较大的跨度，并能承受巨大的载重，是

中国传统木构桥梁中技术含量最高的一个品类，达到了我国木桥建造技艺的顶峰，具有极高的传统美学价值。

在北宋都城汴梁（今河南开封），曾有座“汴水虹桥”，是北宋虹桥的典型代表，古籍《东京梦华录》对它有详细描述：“从东水门外七里曰虹桥。其桥无柱，皆以巨木虚架，饰以丹，宛如飞虹，其上下土桥亦如之。”

北宋虹桥与河北赵县的安济桥（赵州桥）、泉州的万安桥、潮州的广济桥被称为中国四大古桥。其他三座桥梁仍存于世，北宋虹桥却随着宋室南渡、汴河失去运输漕粮的重要地位后，消失在淤塞变迁的河道之中。值得庆幸的是，北宋画家张择端在他的旷世名作《清明上河图》中，留下了汴水虹桥的情影。

北宋灭亡后，宋高宗即位，成为南宋的开国之君。他先后将都城迁于扬州、南京、杭州，史称宋室南渡。随着宋室南渡，大批中原人也随之南迁。清代著名诗人、大庾（今江西大余）知事、泰顺罗阳人董正扬在五言诗《吾庐》中记述：他的先祖在宋室南渡时期，经过三次迁移，从河南来到罗阳镇义翔乡。

中原人的南迁，也带来先进的文化、科学与工程技术，到了明清时期，木拱桥传统营造技艺在浙闽等地流行，除了继承北宋虹桥的建造工艺，又有所创新，形成了“河上架桥，桥上建屋，以廊护桥，桥廊一体”的独特桥梁样式。到了清代，浙闽境内的木拱桥达 200 多座，工匠有 500 多人。明人陈世懋感叹，“闽中桥梁甲天下”。清代周工亮在《闽小记》中描写：“闽中桥梁，最为巨丽，桥上建屋，翼翼楚楚，无处不堪图画。”

浙闽地区的编梁木拱廊桥传承与发展了

北宋虹桥，这一观点虽是主流共识，但也有有人认为廊桥自有其完整的发展体系，是本地先民的创造。无论如何，它们都是中国古人的智慧结晶，是人类的共同财富。我们在为这项传统技艺没有彻底消失而庆幸时，更应该向发现、保护、传承宝贵文化遗产的人们致敬。

## 古朴沧桑的千年古道

在这秘境之中，独享这份静谧时光，有些奢侈。走出古树林，在豁然开朗的那一刻，脚下的石路一下铺展在面前。

石路就地取材，用大小小小未经雕琢的青石铺成。经过岁月的侵蚀与打磨，这些石块已经没有了棱角，石面也有些麻麻点点。因为石缝中间填充了沙砾，路面既不硌脚，也不打滑，舒适安全，不用小心翼翼。这条看起来古朴沧桑、厚实凝重的石路就是关天山上的千年古道——岭北古道。

岭北古道始建于唐朝。相传，古时温州府的千总为感谢村尾村的村民救助了他儿子，特意筹措银两修建了这条山道。此后这条石路一直是岭北人通往罗阳的主要通道。岭北古道从村尾村起，曲折而上，翻过关天山，到达山脚下的罗阳镇白溪亭，绵延八九公里。

关天山被誉为泰顺邑祖山，是泰顺主要溪流的发源地，夏不闷热、冬无严寒，气候宜人，环境清幽，堪称绝尘佳境，自古就吸引着众多文人墨客来此游历、隐居，并留下传世佳作。

董正扬的家族自宋室南渡迁居于此六百余年，对关天山书之颂之，自然不惜溢美之词。他的长诗《关天山》赞叹这里山水的奇美、云海的变化，“我家世居平水曲，群峰罗列排瑶瑤。兹山雄奇尤冠绝，空绿如水浮屏幃”“云来如龙舌檐纳，云归如幔遮重檐。大云小云触石出，一刹那顷灵雨沾”。

山水秀美，自然也是古人隐居的理想之地。本邑明末清初诗人、书画家，永嘉县儒学教谕徐柏龄，明灭后独游浙南，最后隐居在关天山，清诗人、罗阳书院山长董游曾拜访过他的隐居处，并作诗一首：“白云开处见关天，下有茅庐两两间。欲问徐公栖隐处，寒蝉嘶断夕阳山。”董正扬的六世祖龙溪先生，是明朝诸生。国变后，他在一座小楼里隐居二十余年，斋名“也六”。

董家和陶渊明也有一定渊源。董正扬的舅舅陶唐是泰顺筱村镇葛垵村人，现陶氏宗祠还悬挂着“五柳堂”牌匾。陶氏先祖迁居葛垵村的经历，与陶渊明《桃花源记》中武陵人找到桃源村落的过程十分相似。据说，葛垵村中的大厝正是董正扬的外公和舅舅的故居。少年时，董正扬常跟着父亲到舅舅家玩。

## 一字凌波古碇步

白云在蓝天上闲适、安逸地飘荡着。树林

里一片静谧，没有话语声，也没有鸟鸣。突然再次听到涓涓的溪水声，循声寻找，果然不远处有条小溪。

从溪南进村尾村，不远处便是几栋古民居。两层石木结构，黑瓦石墙，悬山屋顶，山墙博风板上挂着木质悬鱼，寓意“年年有余”“吉庆有余”。有几个村民在运送砂石木料，用传统方法修缮房屋。屋前的空地，有的人家种了蔬菜，有的人家用鹅卵石垒砌了水池。矮墙的竹箔上，晾晒着菜干和鱼鲞。

溪上有各式各样的小桥方便两岸来往，最有古味的就是碇步桥。碇步桥是桥梁的雏形，古人用大小砾石或较整齐的条石，在溪涧的浅水处筑起一个个石碇，远远望去就像一只只露出水面的龟背，故称其为“鼃鼃”。鼃鼃，是指神话中的巨鳖和猪婆龙（扬子鳄）。传说周穆王出师东征，来到江西九江，因江河密布，行军受阻，便下令捕杀鼃鼃，用以填河架桥，最终战胜了敌方。

泰顺境内沟谷纵横，溪流交错，过溪涉水，多靠碇步。泰顺最早的碇步桥是建于唐代的莒江仁石碇步，而最具代表性的则是仕水碇步。

仕水碇步位于泰顺仕阳镇溪东村的仕阳溪上，也称仕阳碇步，始建于清乾隆六十年（1795 年），清嘉庆二十五年（1820 年）重修，共 223 齿，全长 136 米，一字型凌波延伸，蔚为壮观，是世界最长的古碇步。

仕水碇步每步石碇有高低两层，中间高，两边低，可供三人同时行走。碇步用料非常讲究，高碇用白花岗岩，低碇用青石岩，既美观又实用。挑着扁担，或者涨水时，可走高碇。青石辨识度高，夜间行走，借助月光，踏石而行，可畅行无碍；洪水初涨时，踏浪而行，也可安然渡岸。取青白两种石材，也有其文化内涵，正如清乾隆六十年（1795 年）刻《重修仕水碇埠渡志》中所说：“石取其坚，计永年也；色取其白，昭利涉也。”

碇步桥有多种叫法，学术界称“堤梁桥”，因为酷似钢琴的琴键，今人也称“琴桥”。当地流传一首打油诗，说碇步桥“远看一条线，近看像拉链，细看是琴键，好像楼梯浮水面”。

蓝天白云下，淙淙溪水边，一幢幢徽派建筑风格民居掩映在绿荫之中。踏过溪上的碇步桥，来到溪北。古树下，有几位村民坐在椅凳上聊天。有青山绿水环绕，生活恬淡而富足，他们的日常，正是别人眼中幸福的模样。

来到村口，只见村庄被群山和稻田包围着。岭北的稻田虽然没有云南梯田的气势磅礴，却有小家碧玉的纯真可爱。田中蜿蜒的溪流，小小的碇步，依着高高低低的山势，分成一方方错落有致的稻田。稻秧绿中泛着嫩黄，毛茸茸的，在阳光下闪闪发亮。稻田中，有粉黛黛瓦的民居，古色古香的廊桥点缀其间，随手一拍，都是一幅幅绝美的田园风光图。

稻田的观景台上，有人在拍照片，不时传出阵阵笑声。热爱自然、回归自然是人的天性，人本身也是自然的一部分。回到自然中，才是人最本真的模样，也是最美的模样。

# 海堡人的味蕾乡愁

赵冬青

在冀东南渤海湾西岸的黄骅一带，将沿海渔村统称为海堡。几十个渔村弯曲散落在海岸线上，当地称为一溜海堡，传说这里是古黄河入海口，属九河下梢，平原低洼。天海浩漫无际，海风激越强悍，海水浑黄浓油，古泥烂滩，无处一粗沙硬地，给人的感触是粗野蛮荒，遂激发人对亘古旷世的思考。都说这里的海鲜有味儿，大概是海水中微生物含量高，生长和洄游于此处的鱼虾蟹贝，长得健硕肥美。生活在这种环境之中，海堡人千百年来的饮食，自然会别具风情。众多饮食，细细梳理，感觉有“三吃”最为鲜明独到。

一吃，糟梭鱼。海堡的糟梭鱼曾入选央视纪录片《舌尖上的中国》。梭鱼是这片海域产量较高的鱼类，趁鲜烧、炖、蒸、煮或者腌晒久放之外，不知哪位先人又摸索出了糟梭鱼的制作。但看这烦琐的制作工序，应该说是几代渔民尝试积累后的结晶。糟鱼需选一斤以上鲜梭鱼，在气候温润之时，选小满和立秋后季节，气温二三十摄氏度时制作最为讲究。

先将鱼刮鳞洗净去内脏，用刀从脊梁背处直竖剖开，自然晾干几小时，随后在盆中下重盐腌制，看肉在鲜红、肉质变硬时为佳，然后将鱼置入清水盆中浸泡十多小时，把鱼的含盐度降低，捞出后再在阳光下晾晒至半干，下一步便将鱼放入兑了高度白酒的水中浸泡片刻后取出晾干。然后，用熬煮凉凉的“粘花头子”黄米饭均匀涂抹鱼身，再蘸着指头一点点洒上白酒，齐整有序地码入瓷坛内。最后，将加入葱、姜、花椒、大料等调味品的植物油熬熟置凉后，倒入坛内，没过鱼身，坛口扣碗，用黄泥封口。以后的时日，要避光静放几天，尔后搬到阳光下晒发发酵……

如此，三周之后便可出坛取用，糟鱼蒸食最好，洗净沥干、切段，码入盘中，依口味加入葱、姜、辣椒等佐料，热锅旺火，即将出锅的糟鱼气息分外暖心和诱人，蒸汽顺着锅沿逐次升散开来，

漫布全屋，一种亲切的鲜香撩动着人的食欲。

滚着热气的糟梭鱼端上餐桌，下筷子狠狠挑开，类似于腊肉的紫红色嫩肉，瓷实细密，泛着油光，举箸入口，绵糯厚实的醇香在口中滚动，心慌下咽，一种满足快慰充盈身心。

二吃，虾酱。虾酱又有虾米酱、曲虾酱和海虾酱之分。虾米是近海中的一种小型虾，捕捞后加入佐料水煮，是可口的鲜“雪雪米”。个体饱满者晒干后为虾米，当地人在炒菜炆锅或做馅时抓上一把，格外提味。

曲虾也是一种长不大的小虾，在入海口的河道中浮游，海堡人称作虾丝儿，虾米和虾丝儿做虾酱无需粉碎，而海虾酱需将大虾粉碎研磨成泥酱制作。早先野生的渤海大对虾金贵，做虾酱奢侈心疼。前些年能够开垦滩涂养殖海虾后，养殖虾才被选做海虾酱的原料。海虾酱和虾米酱制成后呈红色，曲虾酱为青色。大集体时期，渔业队里都是用大缸制作加工虾酱，作为集体的副业生产经营。虾酱盐分高，可长期贮存。到严冬封海时，渔船进港，渔民们便推起独轮木车，或驾着水管自行车，绑上荆条虾酱篓子，外出叫卖。

虾酱的制作，相比于糟鱼，显得简略粗放，但也需有经验技艺的传承人操手。在光滑洁净的水泥地场，虾料、原盐按比例准备停当，用刷洗干净的大锨迅速拌匀，装入大筐，抬往摆满大缸的天井里装缸，然后用苇竹混编穹隆型的缸帽盖严。此后日日留心，择阳光灿烂之日，掀盖晾晒，并用一端带有横头的木拐子探入酱底，上下窜动，做足“火口”，均衡酵变。时日稍长，静静观察，会有虾油在表面渗出漂浮，并有微香熏人，此时便在缸口蒙上一层棉布，继续扣盖发酵。待到香味捂不住的时节，腌制告成，掀开缸帽，扯去封布，虾酱上面厚厚的虾酱油已经晶莹放光，撇出浮油，装入备好的容器中，便是一味上好的调料。

改革开放后，渔船划给了个人，捕捞作业方式有了变化，虾酱的腌制也以家庭为主了，酵制更精细，但一人一个手法儿，每家的虾酱也就口

味各异。海堡人基本一年四季不离虾酱，可以生吃，可以熟做，出海打鱼自不必说，每餐不挖上几筷子下饭，便觉索然无味。生吃的虾酱有一种腥烈淳朴的原味；熟做的虾酱，在周边地域形成了一道美食，叫大饼虾酱葱。虾酱与鸡蛋搅拌后炒熟，将刚出锅的烙饼切成角，托上鸡蛋虾酱，铺上择好洗净的葱葱段，卷握紧实，常作为一顿饭的收尾，令人回味无穷。

三吃，青蟹。青蟹也属加工生食系列，因腌制后外壳颜色比原蟹愈加青黑浓重而得名。这片海域的三疣梭子蟹分外肥美，蟹盖上分布着三个凸点，是“三疣”称谓的由来。前些年资源丰饶之时，网上船的皆是一斤多重的大蟹，张牙舞爪，沉甸甸坠。蒸煮出锅，焦黄明亮，揭盖劈身，蟹膏金黄灿烂，蟹肉嫩白细密。因这满籽满膏的顶盖肥，海堡人叫它“石榴黄”。青蟹的制作更为简易，用出水不久的鲜活螃蟹，大小皆宜，洗涤干净，摁在盛放了鲜质虾酱油的坛子中。虾酱油胸咸异香，很快活蟹被呛晕，沉睡过去，缓缓地吸汁融味。这其中，个个体壮者入味慢，个个体轻者入味快。至于食用时间，则由食者咸淡喜好决定，口轻者次日即可取食。开启坛口，即有一种清香回荡，淌着汁水的螃蟹，周身光色青亮冷凝，慢慢揭盖，蟹黄黏稠滑腻，蟹肉白净软绵，送入口中，感觉那种咸而不涩、醇厚嫩爽的海味鲜香重重地沁润着味蕾……

三吃只是在海堡美食中撷取的特色点滴，酱毛蚶、风干虾、吉头丸子、鲛鱼饺等，如细数列举，皆有其精到之处。一地一风俗，一处一食肠，味蕾有记忆，肠胃存乡愁。海堡人口重喜咸，他们经年累月在海中漂泊捕捞，习惯了咸腥，海风、海浪、海货也将咸腥元素融入他们身心，认为只有这咸腥才是大海的真味和灵魂。岁月的弥久积淀，海堡人的代代传承，就这样造就了自身具有个性特色的饮食文化。

林建武

夏风起，杨梅醉，满嘴酸甜不思归。

眼下正是杨梅的上市旺季，在众多的水果当中，最让我眷恋的还是家乡的杨梅。

家乡位于闽南龙海，不仅是中国水仙花之乡，也是我国著名的杨梅基地。据《龙海县志》记载，杨梅是南宋年间从晋江经海道引入龙海浮宫种植，至今已有七八百年历史。目前，在家乡周边的多个乡镇，杨梅已经成了当地村民脱贫致富的“聚宝盆”。

家乡的杨梅能有如此品质，离不开龙海独特的农业生态环境：这里的丘陵山地，土壤多数为红壤或黄壤；加上龙海位于海上丝绸之路重要节点“古月港”出海口，是九龙江下游河段与台湾海峡厦门港出海口的交会处，这里的海洋季风夹杂着淡水与咸水，交替吹奏；杨梅初果时，又恰逢南方梅雨季，综合作用形成了温暖湿润的气候条件，造就了家乡的杨梅具有单果大、色泽艳丽、酸甜适口、风味独特的特点。

记得小时候在农村，刚分田到户时，我们村是没有杨梅的。那时交通不便、物质匮乏，能吃到杨梅真有点“初疑一颗值千金”的感觉。每年杨梅上市时，住在隔壁乡镇的年近姑婆，都会用小脚步蹒跚地挑着两筐杨梅过渡船、走山路、越高岭，送来给我们品尝。看着那一颗颗晶莹剔透、红润诱人的杨梅，孩子们们都蠢蠢欲动，却不敢伸手去拿，得等大人们从田地里干完农活回来才能吃。

2017 年，因工作需要，我曾在“五一”后到京城工作半年。5 月正是家乡杨梅上市的季节，通过微信朋友圈看到杨梅“红实缀青枝”的景象，有种“欲摘此果尝个鲜，只恨不在此山中”的无奈与失落。所幸在杨梅季即将结束时，有好友进京办事特地给我捎上几盒，“故人解寄吾家果”，满足了味蕾，解了乡愁。

杨梅果实含有丰富的维生素 C、葡萄

# 最是故里杨梅香

糖、果糖、柠檬酸、苹果酸、乳酸等。杨梅有生津止渴、健脾开胃之功效。《本草纲目》记载：“杨梅可止渴，和五脏、能涤肠胃、除烦愆恶气。”杨梅果实、核、根、皮均可入药，性平、无毒。果核可治脚气，根可止血理气；树皮泡酒可治跌打损伤、红肿疼痛等。

中医书中有论述杨梅的疗效，如《本经逢原》曰：“能止渴除烦，烧灰则断痢，盐藏则止呃逆消酒。”中医认为，杨梅具有消食、除湿、解暑、生津止咳、助消化、御寒、止泻、利尿等多种功能，有“果中玛瑙”之誉。

在老家，几乎家家户户都会用杨梅浸泡白酒，密封备用，治疗下痢及脱腹冷痛。老人家常将杨梅用食盐腌制，用时取数粒泡温开水吃，治疗胃肠饱胀。

父亲每年都会用白酒浸泡和腌渍杨梅，酒香甘醇，味道独特，是乡下人喜爱的美酒。盛夏时节，食之会顿觉神舒气爽，消暑解烦。我小时候老家是没有空调的，父母亲每天都要干很重的体力活，特别是到夏天酷暑，哪怕站着不动都会被热浪侵蚀，很容易中暑。

干完一天农活的父母亲会用腌渍杨梅开水喝，补充身体所需要的盐分，又得以缓解一天的疲惫。到如今，只要是高温天气，父母亲就会来电提醒我们，泡杯腌渍杨梅水喝，以防中暑。

杨梅因为采收期短、上市集中、不易储存等特性，销路问题曾经困扰着果农，出现“增产不增收”的困局。这些年，物流、运输的发展，每当杨梅成熟之际，与厦门一水之隔的老家，都会吸引数万游客前来采摘、购买杨梅，既发展了乡村旅游，也增加了果农收入。

每年这个时候，家乡也搭台办起杨梅采摘游，举行杨梅评选及拍卖会、产品展销会、采摘游、摄影大赛、文艺表演等系列活动，把美丽乡村、旅游观光、采摘体验、民宿经济等资源要素有机融合，促进特色旅游发展。

人间六月水果熟，最是故里杨梅香。