

乡风
民韵

酥糖谣

□ 蔡 瑛

珠湖的风，总裹着一股子甜香。那香从曹家村的老灶台飘出来，绕着圩堤边的芝麻地打个转，又随湖水波漾开，漫过鄱阳的乡野村落，一飘就是三代人的光景。这香，是曹家龙马酥糖的香，糕着黑芝麻的醇厚，裹着麦芽糖的绵甜，藏在红蜡纸的褶皱里，也刻在鄱阳人的味觉里。

突然想去寻访这儿的甜香。除了怀旧，我还想知道，在这个万象更新的AI元年，这种藏于时光深处的老零食，如今是一番怎样的光景。一路被珠湖的风牵引，刚走进曹皇民的院子，那份熟悉的甜香便飘了出来。

龙马食品的主理人曹皇民，上世纪60年代生人，长着一张周正的脸。他站在自家院前的樟树下迎我们，脸上展开憨实恭敬的笑。樟树体格粗壮，枝叶繁茂，一派久经年岁体态富足的模样。曹皇民说这棵樟树是他小时候种下的，也没管顾，全凭自己撒开了长。水土好，年岁也好。曹皇民笑着如是说。谁说不是呢？就像他家祖传的酥糖手艺，从祖父传到他这里，像流水一样，只管往前奔腾。一路走来，在曹皇民想来，尽是好日子。

酥糖的厂房就设在自家楼房的底层。几百平的制作间、包装间，一片井然。问及生意如何，曹皇民笑着说，挺稳定的，这几年倒还增长了，每年至少得卖二三十万斤。往日的厂，里会有二三十个女工忙碌，正赶上三八节，曹老板便给女工们集体放了假，还在饭店订了个大包间，给她们庆祝节日。包装间的案板上一片粉红，堆满了正待包装的酥糖。我迫不及待地拆了一个，方方正正层层叠叠的糖饼，扑面而来的芝麻香，入口即化的甜，一下子把我拉回了儿时。

初识这甜，是在儿时的腊月。外婆颤着小脚，从八华里外的村子来看我们，手里总提着几包点心。那是几方粉色蜡纸包的酥糖，棱角周正，像藏着欢喜的小匣子。拆开时，芝麻香先钻出来，混着淡淡的桂香，咬一口，酥层簌簌化开，糖骨松脆入口即溶，甜而不腻，香得人迷糊。外婆的到来，比过年更让我们欢喜。在那个零食贫瘠的年代，酥糖勾着孩子们的心魂。

那时的曹皇民，还是挑着糖担走村串巷的小伙。竹担两头擦着红蜡纸包，铜锣一敲，“酥糖——酥糖——”的吆喝声便在巷子里漾开，大人孩子闻声围上来。百十来斤的担子，压着他稚嫩的肩头，也压着曹家三代人的手艺。从祖父曹汇芳的老熬坊，到父亲曹云程的供销社案板，再到他肩头的糖担，这口酥糖的甜，是曹家人用几十载光阴熬出来的。

酥糖，是中华特色传统名点之一。相传，明代万历年间，湖北武穴街有一位孝子，其母患病，水米不进，百药无效。孝子无奈之下，尝试用芝麻、麦芽糖，佐以桂花陈皮，研制成粉末给母亲食用。其母食用后，病情日渐好转，恢复如初。孝子大喜，将此物复制成品，取名“酥糖”。由此，酥糖流传开来，在湖北、江浙、安徽、江西等地盛行，因口味香脆酥甜，有健胃润肺之效，成为

老少皆宜的传统糕点。后来，鄱阳珠湖曹家村人曹汇芳学得酥糖技艺，开设熬坊，悉心研制，自成一派。曹家酥糖便扎下根来，成为鄱阳及周边年节必备的糕点。

曹家的熬坊，藏着珠湖最朴素的烟火。那时的老灶台，一口黑铁锅支在屋中央，柴火噼啪烧着，麦芽糖在锅里咕嘟作响，熬糖的人守在旁边，手不停地搅拌，眼睛盯着糖色从浅黄熬成金红，火候差一分，味道就偏一寸。曹汇芳便是熬糖的老手，他的手，摸过磨盘，揉过面坯，捏过糖骨，能精准拿捏住每一道工序的分寸，磨的芝麻粉粗细适中，熬的麦芽糖不老不嫩，做的酥糖，膏子香甜，骨子松脆，是珠湖乡邻最钟情的味道。

这手艺传到儿子曹云程手里，又多了几分韧劲。新中国成立后，曹云程因糕点手艺进了供销社食品厂，揣着家传功夫，再加上虚心向同行讨教，那些压箱底的糕点手艺，他样样学精。酥糖、雪枣、萨琪玛，经他的手，件件有模有样。可岁月弄人，食品厂关门，他扛着锄头回了村。但曹师傅的那双手，终究放不下揉面熬糖的本事。他总坐在自家的老灶台边，摩挲着铁锅沿，想着这祖传的手艺，不能就这么断了。

上世纪80年代的风，吹暖了乡间，分田到户的消息传来，曹云程眼里亮了光。17岁的曹皇民，看着父亲的模样，心下了然。父子俩一拍即合，要把曹家的酥糖重新做起来。没有钱，就挨家挨户借，乡里乡亲知曹家的手艺，二话不说凑齐了本钱；没有案板，就拆下房门洗干净用上；没有锅灶，就用泥巴搭起土灶，一口铁锅架上去，柴火一点，就是曹家酥糖的新生。

从那以后，家里总是弥漫着一种温暖的甜香。麦芽糖在文火里慢慢熬煮，香甜一点点在空气里弥漫。曹皇民总忍不住就着大锅舀上两勺，入口甜而不腻，润而不腻，食之口舌生津，神清气爽。纯正的麦芽糖，和着黑芝麻的醇香，缠绕成一种人间滋味，像最甜美的日子。就是这份滋味，让曹皇民坚定了传承父亲手艺的决心。

那年腊月，年关将近。珠湖人的年味，就等这曹家的一口酥糖。曹云程带着女儿在家忙活，揉面、炒芝麻、熬糖，灶台边的烟火就没断过。曹皇民则挑着糖担，从本村走到邻村，从珠湖走到外乡，脚底磨出了泡，肩被挑绳勒红，也没叫过苦。曹皇民至今还记得，那年的腊月二十八，曹家过小年，一家人守着热饭，等他等到了夜里八点。他挑着空担子回来，满身疲惫，却笑着对父亲说：“全卖完了，大家都夸咱的糖好吃。”在曹皇民的记忆里，那碗迟到的年夜饭，就着满心的甜，吃得格外香。

后来，家里添了一辆二八自行车，曹皇民的酥糖便卖得越来越远，从珠湖本乡，到邻近的高家岭镇、田畈街镇，再到乐平、九江。再后来，家里又相继添了三轮车、面包车，曹家酥糖的甜，便被曹皇民带到了更远的安徽、福建。曹皇民的厅堂里挂着一张父亲的照片。

93岁的曹云程面容清瘦，双目炯炯，手里正包着

酥糖。曹皇民永远记得父亲跟他说的话，手艺就是活路，我90多岁了，还能自己挣一份营生。在父亲严苛要求中，曹皇民练出了一双巧手。选料要精，一百斤面粉配二十斤上乘黑芝麻，比例丝毫不差；洗芝麻要细，淘洗数遍直到水清无沙，文火慢炒至心内金黄；磨芝麻要准，眼看手感，磨出的粉不粗不细，留着芝麻的颗粒感；熬糖要稳，麦芽糖入锅，需不停搅拌，熬至金红加冰糖冷却，反复拉白，直到糖坯松酥洁白；压糖要实，糖骨与膏子反复压制，切成麻将形，棱角分明，再用蜡纸一包，裹住满室甜香。

每一道工序，都藏着曹家的规矩：料要真，工要细，心要诚。那是做糖人的底气。曹皇民说，做酥糖和做人一样，不能掺半点假，芝麻要香，麦芽糖要纯，揉面要透，熬糖要稳，才能做出那口地道的珠湖味。这规矩，他守了一辈子，从17岁的少年，守成了鬓角染霜的非遗传代表性传承人，守着老灶台，也守着一方水土的甜。

如今的曹家村，早已不是当年的土灶台，曹皇民注册了珠湖龙马食品厂，曹家酥糖有了正式的名字。2021年，鄱阳珠湖龙马酥糖制作技艺，获批市级非物质文化遗产。那口甜香，登了非遗的册，也进了更多人的心里。厂里的灶台换了新的，添置了很多机器，可核心的手艺没变，炒芝麻的火候、熬糖的分寸、拉糖的力道，还是当年曹家传下来的样子。曹皇民收了徒弟，招了女工，村里有年轻人想跟他学，他便手把手教，心贴心传，把芝麻的香、麦芽糖的甜，揉进新一代的手心里。

珠湖的芝麻地，依旧年年丰收，黑亮亮的芝麻，晒在圩堤边，风一吹，香飘十里。龙马酥糖的红蜡纸，依旧在鄱阳的集市上、超市里扎堆晃眼，逢年过节，家家户户的桌上，总少不了这方甜。走亲访友，拎上几包，礼轻情意重，一口酥糖，是乡情，亦是年味。有人开车从外地来，专门找曹家的酥糖，说这是家乡的味道，是记忆里的乡愁，走到哪里，都忘不了。

最令曹皇民欣慰的是，以前看不上这传家手艺的儿子，如今主动接过了父亲的担子，将祖辈的手艺揽了过来。除了跟着父亲学制酥糖糕点，儿子还包揽了销售运营，平日里忙着接单，送货，发货，愈发稳重勤勉起来。这祖传三代的手艺，总算在他手里传承了下去。

年过花甲的曹皇民，也像父亲曹云程一样，总爱坐在厂里的灶台边，看着儿子熬糖、拉糖，看着红蜡纸一包包叠起来，看着甜香飘出厂房，绕着珠湖的水，飘向远方。他想起祖父的老熬坊，想起父亲的案板，想起自己年少时挑着的糖担，想起那些柴火噼啪、糖香满室的日子，眼里便漾着满足与温柔。

这酥糖的甜啊，是珠湖的水养出来的，是岁月的烟火酿出来的。它藏在红蜡纸里，藏在老灶台边，也藏在鄱阳的非遗传脉络里，像一首绵长的谣，唱着乡土的温情，唱着手艺的坚守，唱着一方水土最动人的甜。

怡情诗笺

浮梁买茶答白居易

(外一首)

□ 范剑鸣

乐天先生，那场别离其实并不轻松
一千多年后，我又往浮梁买茶去

我把月色和获花留给你。把夫人和她钟爱的艺术，留给浔阳江头

在哑哑啾啾的尘世，我有幸爱上了夫人
爱上了琵琶，所以我选择运行

与你们诗人不同，在音乐与茶之间
由于生计，我必须重利轻别离

江河宛转，人间宽阔。浮梁的茶叶
已在我的船边长了一茬又一茬

人杰地灵，物华天宝。在丝路的源头
浮梁的船，除了运茶，还运瓷器

但我只爱浮梁的茶。就像只爱夫人
她那一手嘈嘈切切，是我心中永远的种

一千多年后，你的诗篇早就传到浮梁
我并不后悔，我们的别离成就你的艺术

去浮梁买茶，是我一生的宿命
现在，我又来到了茶山绵延的村庄

这是个叫史子园的地方。听乡民说
他们来自浙江淳安，茶场的历史并不长

相比浔阳江头，有一种别离更决绝
六十年前，他们把故乡留在湖水之下

但他们换来了新生。在新的天地里
他们种下了茶，爱情，炊烟

还是浮梁的茶，还是唐朝的成色
六十年后，又加入前所未有的东西

这真是一个好地方。我吃惊的是
买茶的和卖茶的，都是年轻人

他们熟悉我这个唐朝的商贾
正如熟悉，你和我夫人的那场相遇

简朴的民房，成了优雅的茶室
他们打卡，拍照，晒太阳

浮梁的茶，你的诗句，我的故事
一起在透明的杯子里头沉浮

他们谈起大地艺术节，谈起了
海内外艺术家，村子里卷起的旋风

回忆与憧憬，音乐与时装
茶馆与水塔，艺术无处不在

乐天先生，是时候回答你了
别离千年后，我又来对了浮梁

生计与艺术在交融，古老的浮梁
不但创造了茶，也创造音乐与诗歌

浮梁的茶，找到了最好的伴侣
咖啡，木屋，帐篷，与大地之灯

乐天先生，我必须急切地告诉你
史子园，摆上了最好的茶具

那么年轻人回村了。按他们的构想
也欢迎你的纸墨，和我夫人的琵琶

漂泊需要归宿。浮梁的茶在召唤
漫长的别离，需要完美的结局

多么久远的愿望。请你随我夫人下船
带着你们最钟爱的艺术，移驾浮梁

我可以继续买茶，就地加工与销售
我可以在古老的浮梁，安顿爱情和友情

大地的舞台

在寒溪，如果把目光投远一点
可以看到茶山上
大地之灯照亮了春天之巢

草木温顺，土罐和旧时光
都是艺术的一部分
缪斯脚步紧跟乡民的足印

在乡村，一个巨大的舞台正在生长
有太多的灵感要安放

在寒溪，如果把目光投远一点
还可以看草棚，炊烟
装台的人，总是坐在时代的底座
一身风尘——

为了大地的舞台上，笑语声声
在时光深处，棒槌急越

用笔行走

在吉南花海听雨

□ 孙建平 文/图

惊蛰之后，接连几个艳阳天，江南的空气中，飘拂着丝丝缕缕的花香。这气味的不似茉莉清雅，不比梅花芬馥，不像桂花甜腻——她似携携带着一股子人间烟火气，一丝青涩，三分清苦，六分馨香——脑海闪现的，竟是白玉瓷盘中那团翠绿鲜嫩的油菜柳儿，铁锅里翻腾的一汪菜籽油——没错，是江南田野的油菜花盛开了。

少年时插队做了知青，头一回见识油菜花开，是在南昌郊县安义的潦河平原。

站在砂石公路上，朝左极目眺望，再向右极目眺望，除了地平线上的远山如黛，大片大片无有边界的，竟是青翠秆儿上顶着的金灿灿的花朵，在浩荡的春风中起伏摇曳，就连明艳的春晖，都在这片黄金浪涛的渲染下，变得稀薄寡淡了。

十几岁的城里娃娃，哪见过这阵势？我们几个女孩一头扎进花海，挥动着手帕围巾或帽子，欢呼雀跃。黄澄澄的花粉，沾在发辫衣裳上；浓郁的清香灌满了肺腑，娃娃的疯狂，引来几位村民厉声呵斥：“毁坏了花，就结不成籽了！”

我们赶紧猫腰钻出田垄奔逃，洒下了一连串清脆的笑声。

此后，每年油菜花开，我都抽空去看看。都说“春暖花开”，春天确实是花季。可我觉得，即便是百朵千朵万朵花儿，都当不起“花海”这个词，心悦诚服称作“花海”的，便是早春江南的油菜花。

也是一个早春，与女友结伴跟团去婺源看油菜花。婺源源的油菜花，不仅平原田野种，丘陵上也种，金黄色的花儿，随着山坡梯田一圈一圈地旋转，远远望

去，一座座小山包，成了一颗颗金色的陀螺，农舍的白墙黛瓦，暗绿色的小溪水塘，竟然成了花海的点缀。女友飞端着傻瓜相机，在金色陀螺里流连忘返，延误了导游规定的返车钟点。当她捧着相机飞奔而来时，一眼同车游客的白眼，低头抱歉地讪笑。

2007年5月去西北采风，于宁夏的青海湖畔，跟黄灿灿的油菜花海不期而遇。

蓝天白云下，盛开的油菜花，环绕着湛蓝色的青海湖，恰是为辽阔的水域镶上了一道金边！升腾的水汽，夹杂着浓郁的油菜花香，令我恍惚，辨不清身在塞北，还是身在江南。西宁的文友笑着说：“地不分东南西北，有水土的地方就有油菜花，只是西北高原春来得晚，与江南相比，花季姗姗来迟而已。”

早年一句歌词蓦然萦绕在心：“麦苗儿青来，菜花儿黄……”麦田在江北，即便春来得迟，冬田里撒把油菜种子，来春便能收获菜籽榨油。油菜浑身是宝啊，菜薹是美味，果实是油料，华丽绽放的花海，便是春天的使者大地的妆裹。每到春暖花开，梅花樱花随缘观赏，壮观的油菜花田，是定要去的领略的，蓄满春天的油菜柳儿，是定要去尝鲜的。

今年春天，与南昌高新区昌东镇吉南村的油菜花有约。

头天艳阳高照，今早春雨霏霏。看过太多阳光下的花海，游览雨丝中的油菜花，别有一番情韵。

昌东镇是个大镇，由滁槎古镇、尤口镇、瑶湖水产场合并而成。吉南村又是个有600多年历史的大村，由柳树河、仁参墩、高溪、层林4个自然村组成。村里面积达1.5万余亩，其中水田8900余亩，水塘、旱地近1000亩，以种植业、养殖业为主。近年来，新修的鲤鱼洲公路，为吉南村的乡村振兴带来了新的机遇。去年入秋，吉南村确定沿公路两旁的大片冬闲农田，以种植油菜为主，示范推广“观光增收”的综合利用模式，实现“菜用、花用、油用、肥用”四结合，将产业发展与乡村建设有机结合起来，帮助村民稳步增收。



▲吉南的油菜花海

在村干部的陪同下，我们来到吉南村油菜花种植基地。

春雨绵绵，宽阔平整的鲤鱼洲公路，闪着水面镜光穿过花海，朝鄱阳湖方向延伸而去。广袤的鄱阳湖平原，绿树红花映衬下，是一望无际的茂密油菜花。几位穿着绿衣的中年女子，在雨中的花海间拍照，清脆的欢笑声，惊飞了田埂枝丫上的几只小鸟。

站在花海边缘，我扩展前胸做深呼吸，撩人食欲的油菜花香，掺和着清凉的水汽，灌入五脏六腑，蛰伏一冬的我苏醒了，春回大地的喜悦，刹那间盈满身心。

贴近花朵儿，一阵细碎的声音，若有若无，似看不见的丝弦在轻弹。这是雨对花的窃窃私语，也是花与雨的谐音。世间万物皆有灵性，只要静下心来聆听，雨水亲吻土地的声音，油菜花绽放的声音，麦苗儿拔节的声音，稻穗灌浆的声音，乃至农人脸上洋溢的笑容，皆是震撼大地的天籁。