

福清鄉情 專版

福建僑報
國際日報 合編



畚村致富路



新農莊茶山採茶

“茶葉種在是高山，山清水秀在青山，黃鶯飛來樹上叫，姐妹來叫摘茶青……”寧德市蕉城區九都鎮九仙畚族村裏，一座座小洋樓林立，村民們對歌的歌聲縈繞在村裏村外。

“我們現在的生活越來越好了，家家戶戶門前屋

後幹淨整潔，以前的生活和現在是沒法比的。”村民蘭珍德笑着說。

九仙村位於霍童溪沿岸，畚族人口占65%，是個典型的少數民族村。30多年前，整個村掛在半山腰，水、電、路等基礎設施滯後，村民們住的也全是茅草房。

“以前的九仙村都是山路，我們靠砍柴和種點零散的茶葉維持生活。”回憶起過去的苦日子，九仙村村委會主任鐘羅德記憶猶新。

1987年，九仙村遭遇罕見的泥石流災害，賴以生存的家園不復存在。通過災後下山重建、造福工程擴建和鐵路項目徵遷新建，並借助城鄉融合發展之機，九仙村走出了一條具有閩東特色的畚族鄉村振興之路。

層層疊疊的梯田，連綿起伏的茶園，交織成九仙村美麗的鄉村田園畫卷。如今，九仙村正投入建設占地面積4畝、建築面積約2000平方米的茶葉加工廠暨倉儲物流項目，促進茶葉規模化生產加工，提高茶葉附加值，增強市場競爭力。

隨著衢(州)寧(德)鐵路支提山站的建成開通，九仙村從過去交通封閉的山區畚村，躍居為無縫對接火車站及鎮城配套站前廣場、通站道路、公交停車場的九仙交通樞紐，距九都鎮鎮區僅2公裏，與寧德中心城市車程時間僅為半小時。

交通路網不斷完善，不少村民也謀劃起了致富新路，紛紛辦起以畚家粽、烏米飯、紅燒豬蹄等畚族特色菜為主的農家樂、民宿和便利店等。村民雷挺珍是第一個“吃螃蟹”的人，他的“畚家韻味”農家樂去年11月開始營業，月收入高達4萬多元。

“難得有機會在家門口就業，不用去外面打工就有穩定的收入，我們一家人都很滿足。”雷挺珍說。

(阮傳龍/文 蕉城區融媒體中心供圖)



畚家烏米飯

漁村唱響產業振興曲

日前，記者來到位於福鼎市龍安開發區東北部、沙垵港西岸的西澳村，只見寬闊的海面上波光瀾灩，养殖户穿梭在連片漁排上撒料勞作，其中就有村內養殖大戶林振方的身影。

“這時節的黃花魚個頭偏小，等養到秋冬季，就能出售了。”林振方說，西澳村的自然條件適合魚類養殖，但之前受限于技術瓶頸等因素，制約了養殖效益，近兩年，得益于海上養殖綜合整治和技術的提升，他原本70口的木質網箱改造為6口大網箱，既環保又增收。去年，林振方的黃花魚實現年產量150噸，年收入300多萬元。黃花魚養殖是西澳村的重要產業，多數村民因此增收。2020年，該村年產黃花魚6000餘噸，產值近1.5億元。

養殖業發展，勞動力是關鍵，黃花魚“游”出致富路，吸引村民“逆流”回歸。“前幾年，村裏常住人口只剩百來個人。這幾年，原本在村內小塊土地上勞作、經濟效益不高的村民被吸引到更有資源優勢的養殖業上。現在全村總勞動力500餘人，基本人人有活幹。”西澳村主任張秋玉說，2020年，該村村財政收入10萬元，人均收入近1.9萬元。

產業發展勢頭強勁，西澳村將眼光投向了海洋主題旅遊。去年，西澳村結合當地實際，制定“三年規劃”，力爭到2022年底，成為宜居宜業宜游的省級鄉村振興示範村。“我們將發展以觀光、海上垂釣、漁排養殖體驗、休閒度假、鄉村文化體驗為主要旅遊產品的鄉村旅遊區，打造美麗漁村一日游精品路線，進一步念好‘海經’。”張秋玉介紹，目前，該村正在洽談村內蝦塘回購事宜，計劃在蝦塘邊緣實施500米棧道建設工程，並引進企業合作養殖海產品，引導村民投資打造民宿、農家樂等。

逐夢蔚藍，西澳村踏浪前行的腳步不停。為支撐旅遊產業發展，西澳村持續優化基礎設施建設。實施污水管網提升、擋牆修建工程，建設鄉村振興碼頭公廁，完善道路改造及配套工程，改善人居環境；完成村房屋立面整改、彩繪工程，屋頂平改坡工程及農房門窗工程等，全面提升村容村貌；修復炮臺、完善觀景平臺設施、建設鄉村記憶館、修建西岙村公園，打好農旅組合拳……一張古老濱海漁村展新姿的發展藍圖正徐徐展開。

(徐根坤 朱靈瑛 王婷婷)

在我的家鄉屏南縣雙溪古鎮，每逢中秋佳節，家鄉人就會舉行一場特別熱鬧、隆重的拜月節。中秋拜月，童年裏我是沒有見過這樣的節日，據說這習俗一直都有沿襲，後來被當成了“封建四舊”被破除。時光流逝，鬥轉星移，如今有心的古鎮人又重拾起這些被光陰忘卻、遺棄的古老習俗，為這千年文化古鎮增添了一道文化魅力。

中秋拜月的熱鬧場面不亞于元宵節的燈會。中秋夜，當皎潔的月光灑滿大地，那原本寬敞的學校操場就被擁擠的人群圍得水泄不通，人們吃完了家裏的團圓飯，都趕着來看中秋拜月。寬敞的操場上被劃上一個圓形的大圈，在圓圈的四周擺着各種各樣漂亮的花燈，花燈上畫着關於月亮的神話故事圖畫，寫着寓意吉祥的文字。家鄉人在制作這些花燈時是滿懷期待，無比虔誠的，在他們的心中，一年光景的平平安安才是

雙溪古鎮中秋拜月

心中最祈盼的。

操場一角搭上一個小舞臺，一塊長方形的背景布上寫着“雙溪古鎮中秋節拜月晚會”，在操場的東邊(即月亮升起的方向)，有一個方形背景燈箱，上面是嫦娥奔月圖，前方擺着一張案桌，上面供奉着各種顏色的五谷菜蔬，用金箔紙或紅紙扎成捆。盤子裏裝着各種糕點、面食、大米、月餅等，一派喜氣、豐收富足的景象。一輪明月緩緩從夜空升起，這時有悠揚清脆的竹笛聲、古箏、二胡聲從耳邊傳來……各種樂器的美妙聲浪進黑夜裏，動聽悅耳的樂聲飄蕩在寂靜的夜空。

拜月儀式隨着音樂聲的響起拉开序幕，拜月的角色是女性——傳說中人

們為了紀念嫦娥女神，所以拜月的多是婦女，那些上了年紀的老奶奶、老依姆，穿着大紅色、又長又寬的戲服，她們手提花燈，手拉手，繞着圓形的場地來來回回走着，嘴裏喃喃有詞，輕輕訴說着祈求五谷豐登、風調雨順的祝詞。黑夜被人間的燈火燃起，瞬間人聲、音樂聲、歌聲、鞭炮聲把寂靜的黑夜推向高潮。

雙溪古鎮原為屏南舊縣治，已有着1000多年的歷史，文化底蘊深厚，古鎮八月十五拜月習俗由來已久，古代雙溪人大多為北方移民而來，他們為表達思念家鄉之情舉行儀式，現在逐漸演變成兼有美食展示、民間技藝表演、禱神祈福的民間傳統習俗。

中秋的月亮，是家鄉百姓心中最聖潔的神明，人們以最虔誠、最原始的方式迎接這個最古老的傳統節日。

(黃仙麗)

霞浦漁排升級促增收

在霞浦縣溪南鎮七星漁排轉型升級示範區，新型塑膠漁排規劃有序，漁排管理房和旅遊配套設施整齊排列，各類船隻往來不斷。

據悉，七星漁排轉型升級示範區面積約1萬畝，涉及深水大網箱282口、漁排24376框，養殖大黃魚、海參、真鯛等海產品，預計2021年年產值可達6億多元，比漁排未升級改造前增收15%左右。

(鄭培鑾 圖/文)



古有海邊人趕鮮黃瓜(魚)的盛景，我想，如今屏南人一年一度的趕黃荇，應該不亞于當年的趕黃瓜吧。

討菇人

家鄉屏南是山區，群山逶迤，林木叢茂，氣候和環境十分適宜菇類生長。隨着這些年生態環境越來越好，各種野菇雜菇更是不斷從土地裏湧出。農曆五至七月，夏秋之際雨水多，是各種野菇生長的好時節。密林下野生的黃荇、炭菇、梨菇、紅菇、掃帚菇、碗碟引、大腳荇等，五顏六色，應有盡有。當地流傳一段農諺：“三月枇杷黃，五月杏子熟，六月荇(荇菇)，七月炭(炭菇)，八月紅菇紅彤彤。”

山裏的人們背着竹筐，拎着麻袋，或者挑着籬筐，鑽進茂密的山林，起早摸黑地討菇。每天天不亮就出發，露水濕漉，汗水熱辣，雨水浸涼，山遠坡陡，彎腰找尋，這滋味真是不好受。

“討菇的人是在討苦吃!”這是家鄉的口頭禪。

“蕪蕪蕪”中，黃荇菇無疑當數第一，它色澤艷麗，清香甜脆，口感嫩滑，屏南盛產黃荇菇，路下鄉的仙山一帶是主產區，朵大肉厚，品質特好。近些年，它身份暴漲，好比如是菇界的黃金。

趕菇坪

寂靜的山村，天還沒有亮，討菇人的家裏就亮起燈，胡亂吃過早飯，準備停當，討菇人就出發了，一般是三五成群，目的地是距離村莊幾公裏甚至十幾公裏外的原始山林。他們騎着摩托車，一路風馳電掣來到山腳下，然後步行進山。沿着羊腸小道一直走，到達一片密密匝匝長滿闊葉樹木的原始山林，黃荇就生長在這樣原始森林中。他們在落葉、腐土中，找尋那一抹艷麗的金黃色。

黃荇菇是很講究生長環境的，大多生長在偏坡背陰的地方。盤根錯節的大樹根附近，是尋找黃荇的好地方。它們對氣候也很敏感，太幹的地方，長不出，太濕了，長出來不多久就腐爛了。悶熱的夏天，每日午後的一場雷陣雨，都會催生出一大波的黃荇菇。

叢林莽莽，一望無際，而討菇的人只顧低頭

找尋，顧不上抬頭看方向，往往因此迷了路，而且南轅北轍，越走越遠，天黑了，夜幕降臨了，也會發生一些事故來。程度輕的，比如上仙山牧場討菇的人，誤入了建甌地界；明明是來康寧轉頭山討菇的，出得林來，卻到了寧德地界……而一些嚴重的，則因為山高林密，路陡濕滑，存在失足遇險、蟲蛇野獸襲擊等各種不可預知的危險。

“討菇就是討命啊!”這是家鄉的又一句口頭禪。

討菇各有各的門道，每年集聚而生的固定地點，叫菇坪、菇窩、菇營、菇陣或菇溝、菇瀨。有經驗的討菇人，知道在哪裏能找到，一看樹木，二察地脈。這一半和草木生成的菌絲孢子有關，一半就靠運氣和經驗了。找到了菇坪，作為知情者，他們往往秘而不宣。迷信地說，找到菇坪，要默不作聲，悄悄地“討”，不能大喊大叫，只怕會嚇跑了它，明年那裏就不會再長了。其實是怕說出來泄露了秘密，第二年被別人捷足先登。試想一下，那可真是遍地撿黃金的感覺啊。

趕菇市

趕完了菇坪，就來趕菇市。

每當餐館裏端上第一碗清清爽爽、黃黃澄澄的土豆絲燻黃荇菇湯時，我就知道，黃荇菇又將成為舌尖上的美食主角了。黃荇菇價格昂

貴，不可能整盤餐食都用它裝滿，聰明的美食家們就琢磨出用土豆絲和黃荇菇燻湯，它們價格上雅俗共賞，色澤都是鮮黃亮麗，味道是甜膩與清脆融在一起，倒也是相得益彰。

這道美食，出門在外的鄉親“討味”這一口，外地的朋友追尋着這一口。

今年夏天的一個早上，我早早地來到菜市場，想買一些黃荇菇，寄給遠方的朋友。黃荇品質較好，營養價值極高，採來的黃荇，人們自己捨不得吃，趁着黃荇菇新鮮時價格昂貴，一大早就趕到市場上賣個好價錢。黃荇菇含苞未放的骨朵，價格最高，每斤都在百元以上。這天早上六點半，我到早市場，自以為很早，沒想到一些餐館的老板，搞批發的販子更早，將市面上的黃荇菇苞全都購了去，我能看到的，都是些開得碩大的菇朵了。這樣大朵的黃荇菇，祇能用來搭配茄子，做茄子堡，提煉出黃荇菇的美味。

幾十年間，黃荇菇身價百倍，如果回到從前的日子，黃荇菇，也不過是一碗普通的“人間烟火”。小時候我常常坐在竈臺邊，幫着奶奶添火，耐心熬煮黃荇菇，老輩人煮菇時，總要同時放進幾粒大米，如果米粒發藍變黑，說明這菇有毒，不可食用。聞着滿屋飄香的菇湯，米粒熟時，鍋裏水份也蒸發了不少，黃荇菇也就着“軟”好了，伴上粗鹽，它們被裝到陶盆中儲藏，隨時取出一些來配飯，封存它一年半載，都不會變味。

(甘湖柳)