

地标产品看云霄

列屿青鱼

曾云鹏

谁遣剑气乌山下，
列屿青鱼舞剑光。
掠水湖沼逐虾蟹，
推波江海赶帆樯。
横斜似笔书无尽，
撇捺如文写漫狂。
笔剑佳肴称袍腹，
云霄俊士永清芳。

楹联

唐淑婷

长风扬碧波；
瀚海跃青鳞。



戴国坚



列屿青鱼

林娟

云霄县志

记载着列屿是青鱼的故乡
每逢秋月青鱼肉嫩鲜美
为阿公阿嬷的最爱

刚刚上岸的青鱼
阿公要煮成阿嬷却要煮淡
两人还在说咸说淡问
善解人意的媳妇悄悄进了厨房
一会功夫
就端出热气腾腾的
姜葱酱油水煮青鱼
来不及说鲜得不得了
煎得金黄金黄的青鱼又上桌了

有咸有淡、有煎有煮的青鱼
一盘清炒地瓜叶
一小碟糖醋白萝卜
就着刚刚开锅的地瓜粥
阿公阿嬷顿时眉开眼笑

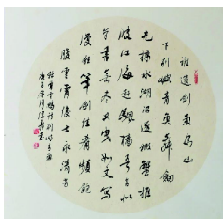
列屿青鱼伴你贺新年

据悉，列屿地区水网纵横交错，港汉水库众多，共有淡水水面近10万亩，云霄县的“母亲河”漳江贯穿其间，流域面积1038平方公里。区域内大小水库78座，总库容达2046.96立方米。河网水系间盛产螺蛳，为“列屿青鱼”提供了丰富的食饵。而云霄县天气四季宜春，降水光照充足，温和湿润的气候十分适于“列屿青鱼”的生产与特殊品质的结晶。此外，“列屿青鱼”的特殊品质也与当地人类文明的参与密切相关，是云霄县渔民淡水养殖“四大家鱼”的传统延续。

近年来，“列屿青鱼”日益成为人们餐桌上的常备佳肴，市场需求、生产规模不断扩大。据《云霄县志》记载，1996年，云霄全县包括“列屿青鱼”在内的淡水养殖面积达3.3万亩，产量8338吨。历史悠久的养殖实践积累的经验，保证了其独特品质的稳定。如今，“列屿青鱼”的养殖技术走出当地，遍及周围沿海地区，在亮品牌、增名气的道路上越走越远。



吴景川



吴伟义

一路“向北” 一碗“米粉”寄乡思

在这万物冬藏待春来临之际，漫步莆美镇向北村的大街小巷间，一阵阵让人垂涎三尺的香气扑面而来。家家户户开炉上灶，烹任当地源远流长的传统美食“向北米粉”。“向北米粉”是向北村三宝之一，是由向北村传统手工艺制作而成。米粉色泽鲜白、透明，粉条松韧，质地干燥，韧性极佳。烹饪种类多样，且水煮不糊汤，干炒不易断，形状均匀、平直，无并条。因其鲜香可口、清甜爽滑的口感和丰富的营养成分，深受人们的喜爱。

据悉，向北村地处云霄东南部，东临漳江下游支流入人口处，河流纵横交错，农田大多是漳江冲积而成，灌溉方便，土层深厚又肥沃。因为气候宜人，日照充足，雨量充沛，生态条件好，非常适合水稻生长。“向北米粉”的独特之处在于“选米”，原材料选用当地盛产的优质米。经过精心挑选的“好米”洗净浸泡后，还要严格掌握好磨浆、蒸粉、压条、拆米粉、风干晒晒等一系列流程。向北村荷花米粉厂设有严格的规章制度，细致把关每一道工序，轮班着管竹架上火干的米粉不受潮，确保其口感最佳。

近年来，“向北米粉”的生产技术不断改良，工厂规模不断扩大，米粉也开始远销各地。值得一提的是，“向北米粉”是很多当地游子乃至台湾同胞寄予乡思的一道传统美食，远在他乡，来一碗米粉，熟悉的味道绽放味蕾，浓浓的乡情萦绕心间。



吴灿



周光丽

向北米粉

方雅

琼浆飞碎倍晶莹，化作玉丝享盛名。
食客痴迷寻去处，云霄向北不虚行。

向北米粉

方丽芬

米粉大炒下，皆称美味餐。
银丝千万缕，向北最清滑。

等待那一天的出嫁

——记向云霄县向北米粉制作工艺流程

李康辉

鱼肚白的天
映衬着
檐下荷泥的新燕
一帧帧的画
和谱中唤醒勤劳的老妪

长满茧的手
搅动着
比例中的新旧两袋米
借两个时辰
清洗掉成长岁月的尘埃

老石磨的牙
打磨着
晶莹带光的米粒
一滴滴的浆
融合了灵魂交替的世代

透着光的纱
紧用着

黏糯糯的白米浆
沥尽了铅华
留下那如雪如银的精华

热腾腾的气 互动着
灶膛里的跳火苗
渗透了温度
塑造出不可逾越的重生
重生再重生
蜕变 从而升华
终于
细如发丝闪亮光
通如隼同流苏
美人横卧竹榻
静候初成人万家

还是那层鱼肚白
并着肩
待出阁的少女们
清风为脂
日光为粉
都出落得水灵
晨起的老妪，看着看着
笑成了一条线
我就知道
又是高产的一年



朱玮明

(美术作品均由高志坚拍摄)