

国庆假期头一天，环岛东线高速往南车流涌动。尤其是去往神州半岛、石梅湾、日月湾等热门景点，导航显示一片“红海”。

难得一个长假，不是不想出门，而是作为一个在海南待了十几年的新海南人，清楚地知道在旅游旺季别去热门景点凑热闹。10月3日早上5点半，拉着家人从海口出发，一路畅通，过万城后不拐向海湾，而是从高速出口下来，直接停在后安菜市场后门的路边。

后安夹在龙尾河和港北小海之间。旧名后蛋，也叫过后蛋，宋时冯、吴两姓先祖从外地渡海来，在小海边设摊铺，又叫“冯吴渡铺”。小海鱼虾丰饶，田洋稻米充足，官府收些海鲜税款，慢慢就成了墟市。明万历《琼州府志》将它记载为“后蛋墟”，清康熙《万州志》记作“后蛋市”，后来改名为“后安”，但如今当地人的发音仍为“后蛋”。后安因为有小海鱼虾和田洋稻米，墟市人财两旺，由此也孕育了一碗美食——后安粉。

话说如今海南全岛都在卖后安粉，招牌跑得比食源快，而极简版的后安粉，要找本味，必须到发源地后安镇。

一碗粉的香与一个镇的慢

■ 楚风

后安粉的食物地之味

后安的事，是从一碗粉开始的。

随机走到后安菜市场一家后安粉汤店。店门口一个方桌一口锅，店里有五六张翘起桌皮的旧木桌。大锅里一直滚着汤水，汤色奶白微黄，猪肉、粉肠、猪肚时不时涌现在汤面，煮到软烂又不失韧劲，锅底有些港北小海螺，咸淡水交界那点鲜一激，整锅汤就活了。

米粉早就按一人份分别在碗里码好。老板娘端起一碗，倒进不锈钢漏勺，顺手从旁边案板上抓几片瘦肉丢进滚沸的汤中，紧接着单手熟练地磕一颗海鸭蛋进去，蛋和肉一起在滚汤里煮上几秒，蛋清凝成云朵状，蛋黄透着微红留着溏心。漏勺一捞，粉扣在碗中。

舀一勺滚汤冲碗，右手将汤勺往锅底一探，左手用漏勺连汤带料一起捞起，切成小段翻边的粉肠、切得厚薄均匀的猪肚、鲜白嫩滑的瘦肉片，更有海鸭蛋卧在粉上，筷尖轻轻一戳，“噗”地破开，橙红蛋油裹着半流质的蛋黄缓缓渗出来，咸鲜里带甜，像一勺没人调得出来的酱底。

然后撒上葱花、芹菜丁、芹菜叶末，清苦带香，与白胡椒粉一道，压住猪骨汤的油气。

最后，从旁边不锈钢大碗里舀几块虾酥，铺在面汤最上面，这是清晨从小海回港的小虾裹上薄浆，下油锅炸的，铺上去只几秒，就收紧汤汁，又黄又脆又香，小虾须子还翘着。

据了解，后安的米粉也是用本地的籼米磨浆蒸成，粉汤由于有胡椒粒打底，使得汤汁浓鲜而不腥，入口顺滑，喝到最后，海鸭蛋的溏心已经化进汤底，满口留香。

在海口吃过太多“后安粉”，但瘦肉粉居多，偶尔加点猪肠末，瘦肉老得像橡皮，粉肠、猪肚几乎没有，加蛋要另外加钱，还是提前煮好的普通鸡蛋，端上来就是粉、肉、汤，三样分明，加虾酥还要另加三元，却早已捂软。

可以说，对于后安粉，在海口吃的是食名，在后安吃的是食源。

人类学者钟淑如最近出了本《中国菜市场》，里面有对海南17个市县菜市场的田野调查。她发现海南人买菜高频次、少量买，

只买当天吃完的分量，追求食物的鲜味，比如本地人买马鲛鱼，现切，撒一把海盐就行，不用别的。后安这碗粉的“鲜”正如她说的一样，不是厨师水平高，是龙尾河和小海交出的，全靠“当天”这两个字撑着。

古村曲冲的香火

从后安菜市场出来，顺着龙尾河驾车往曲冲村去，不过七八分钟车程。南宋末年，文天祥的堂弟文天瑞渡海来到万州，立下“立德立忠能报国”家训，七百多年了，祠堂还在，族谱还续着。

上午没什么人。祠堂门开着，两位阿公进去上了炷香，然后坐在门槛上抽烟。跟他们聊天，得知曲冲出去的人不少，下南洋的、去香港的、去广州的，名字都记在族谱里，清清楚楚。

宗祠坐北朝南，砖木结构，硬山顶。头门叫“十柱屋”，巨木架梁，屋檐两边各立两根石柱、两个大圆石，门楣上有“文氏宗祠”四字。进头门后，是个铺石砖的大庭院，东西有厢房。正厅供着文氏列祖列宗的牌位，墙上挂着文天祥、文天瑞等文氏先人的简介，以及“孝、友、睦、渊、任、恤、忠、信、礼、节、勤学、力农”十二劝——这是文氏族谱里的老家训。现在，宗祠也是村里的公共空间，天瑞书屋、乡村议事堂、调解点都在里头，老家训用于教育小孩，也是商议村里事务的依据。

曲冲这样的村子，放在华南沿海地区不是孤例。人类学家弗里德曼写《中国东南的宗族组织》，说的就是这类地方：水稻有余才有祀产，有祀产才有祠堂，有祠堂才有族谱、助学、济寡、办酒，即国家力量尚未延伸到镇上的时候，同姓同祠自己把日子过好。

曲冲自宋末立村以来，靠大海和田洋吃饭，祠堂还在，宗族还在，根脉仍续。站在祠堂门口，看着两位阿公不用说话就懂的沉默，弗里德曼说的“宗族自组织”，就在那炷香里，就在那本族谱里，也在七百年未断的烟火气里。

没有散去的乡土里子

在我的观察和理解中，万宁有两条文化线。后安是一条——根在这儿，人出去了还要回来；兴隆是另一条——咖啡、咖喱、斑斓，是下南洋的人带回来的。两条线互补，兴隆让人觉得世界不远，后安让人觉得根还在这儿。

往北文昌铺前、锦山，往南陵水新村、英州，往西儋州白马井、峨蔓，换了方言及相近的食材，

生活层面那张网的底色还是一样，人附着于土地，食物附着于人，记忆附着于食物，信任附着于记忆。

国庆假期这几天，热门海湾挤满了人。可真正的海南不在那些景点里。海南人生活的本位在乡镇，在菜场的喧嚣里，在后安粉店的滚汤边，在曲冲村祠堂的门槛上。

我在海南待了十几年，认路，认店，认人，所以十一没去海湾，而是去了后安——不只是奔一碗粉



后安食肆。 杨师忠 摄



万宁后安曲冲文氏宗祠。 楚风 摄

而去，还想看看热闹的十一里，还有没有未被游客改过味儿的地方。后安这种地方，不会出现在任何旅游攻略里，但它比攻略上的很多地方都更接近海南的真实生活日常。

后安还留着费孝通说的那个乡土中国的底色：人黏在土地上，信熟人，敬祖宗，认同姓。后安还留着钟淑如写的那种中国菜市场的底色——小生产、面对面、带泥带腥。后安更留着弗里德曼笔下华南宗族的那根线——出去的人名字不划掉，祠堂的香火不靠文旅，靠两位阿公早上来点一炷香，记在族谱里。

后安不提供效率，甚至不提供便利，但它让你重新感觉到自己是一个活人。有些地方被游客“驯化”或“改味”了，有些地方没有。后安是后者。它把“后安”两个字交给了海口满大街的招牌，却把虾酥、溏心海鸭蛋、芹菜梗、猪肠肥，以及记性、火候、同村同姓的那股熟人气，留了下来。■



← 一碗食源地的后安粉。 楚风 摄