

# 一个“烔”字里的泉州味

■何佳媚

在泉州,有些字不是写在纸上的,而是活在锅里的。

比如“烔”。这个字出了闽南,便鲜有人识。可走进泉州人家的厨房,隔三岔五就能听见——母亲掀开锅盖时轻唤“鱼烔好了”,邻居在巷口寒暄“今晚烔什么”,就连菜市场的鱼贩,也会多问一句“要煎还是要烔”。这个字就这般理直气壮地,浸润在泉州人的烟火日常里。

“烔”是什么?是闽南话里古老的烹饪动词,做法极简:将食材放入烧开的酱油水中,慢煮至熟,不煎不炸,返璞归真。在泉州人的厨房里,“烔”最常与鱼相伴,烔黄花鱼、烔杂鱼、烔子鱼,皆是餐桌上的常客。肉亦可烔,酱瓜烔瘦肉咸香入味,是老泉州人最难忘的下饭菜。而烔海蛎更是不得不提的美味,新鲜海蛎入锅,加姜丝去腥、蒜苗提香,火候一到便起锅,饱含汁水的海蛎能鲜掉眉毛。

关于“烔”的来历,老一辈人藏着一段海上往事。早年间,渔

民出海动辄三五天,船上仅有酱油一种调料。他们把捕上来的小鱼直接倒进锅里,加水加酱油慢煮,便是一餐。多放酱油,一来为咸香下饭,二来为久存不坏——海上湿热,咸度足够才能护住食物。后来,这海上的应急吃法传到岸上,竟成了家家户户的寻常风味。渔民当年的不得已,反倒成了一种讲究:不掩本味,咸中见鲜,看似简单,却最见功夫。

在泉州人的日常用语里,“烔”与“咸”早已密不可分。做配菜叫“烔咸”,配菜本身也称作“咸”。白粥清淡、米饭寡淡,配一口咸香的“烔咸”,才算吃得尽兴。闽南有句谚语“咸甜淡无味”,说得真切,不放盐则食之寡淡,有了盐,滋味才立得住,咸是底色,其他滋味才有了依托。旧时泉州人做配菜总偏咸,咸鱼、酱瓜、豆豉皆是如此,一颗豆豉配一碗粥,是许多老一辈人的真实记忆。

如今日子越来越好,那些极咸的配菜渐渐淡出餐桌,但“烔”的做法得以传承。它不再只为下饭而咸,反倒成了独有的风

味,酱油足量、色泽浓郁,咸度适中,恰好衬出食材本身的鲜甜,妥帖又暖心。无需复杂技法,不必惊艳摆盘,只需将食材放进酱油水里小火慢煮,等滋味慢慢渗透、食材渐渐熟透。这味道,像极了泉州人的性子——实在、坦诚,不拐弯抹角,凡事都讲个刚刚好。

有位在外地工作的朋友,每次回泉州,第一件事就是找一家小馆子,点一盘烔杂鱼。“别的地方做不出来,”他说,“不是手艺的问题,是那个感觉。”我懂他的意思,那是“烔”独有的泉州味,是人在他乡无处安放的乡愁。

一方水土养一方人,其实一方水土也养一个字。这个“烔”字,从渔民船头的酱油水,走到寻常人家的灶台边,走过了几百年,在一代代泉州人的舌尖上鲜活至今。字是会消亡的,无人言说,无人书写,便会慢慢被时光遗忘。但“烔”不会,只要还有泉州人守着灶台,还有人在酱油水里慢煮一条鱼,这个字就永远活着。它不在纸上,在锅里,在泉州人一日三餐的烟火气里。

真正的成长,从来不是和别人攀比,而是读懂自己、接纳自己。不用害怕自己不够优秀,不用强迫自己活成别人喜欢的样子,把目光收回来,问问自己真正喜欢什么、想要什么。认真做好自己该做的事,坚守心底的热爱,接纳自己的小缺点,在努力中慢慢变好,就足够了不起。

心定了,成长就不慌。不被焦虑裹挟,不被攀比困住,按照自己的节奏慢慢前行,活成真实又自信的自己,就是少年最好的模样。

赴一场山野,寻一份心安。成年人的奔波是为了碎银几两,而少年的奔波是为了未知的远方,同样需要治愈。当少年放下手中的笔,踩上松软的泥土,那一刻,不再有未写完的习题,不再有未考好的试卷,只有山风拂面、草木青青。

走进大自然,远离书桌前的疲惫,远离心里的焦躁,看漫山的草木,听林间的鸟鸣,吹一吹温柔的晚风,踩一踩松软的泥土。

这一刻,所有的烦恼都变得渺小,所有的紧绷都慢慢放松。不用想未写完的习题,不用念未考好的试卷,只管做最轻松的自己,感受自然里的小美好。大自然总能悄悄治愈我们,让浮躁的心慢慢平静。

人在春天,最适合慢慢变清晰。不用总急着追赶别人,不用被焦虑推着往前跑,试着慢下来,好好感受一阵风、一朵花、一片新绿。

春光变成了余晖,很美的晚霞流淌在海面上,像极了我们慢慢来的人生。跟自己向上的心去合作,向阳而生,开在山花烂漫的花海,永远不要放弃对自己的爱护。

# 猪肉粕溢油香

■陈德进

那些猪肉粕,曾经作为大小宴席的弃子,屡屡不受待见,却在闽南山海农家小院里,绽放出活色生香的惊艳滋味来。一直以来,那块猪肉粕溢着油香,从未离开过闽南山海人的视野,在过去它是山海人犒劳饥饿肚皮的最香滋味,而现在则成了勾起山海人味蕾记忆的难得尤物。

山海煮夫煮妇们理想中的那一块块猪肉粕,必定是形如凝脂,状若碎玉,必定是颜展光泽、色呈金黄,也必定是肉味饱满、肉香充盈。这样的猪肉粕,是将农家猪的猪板油或肥肉膘切为规整小块,历经铁锅热滚滚烫的三烤四炙,沥去大部分油体后,羽化而来的人间美味。

较为可惜的是,那些猪肉粕尽管形色味均属上乘,可就因了名中带“粕”,遭遇着命运不怀好意的玩笑,担当不了宴会主菜。要宴请宾朋了,那些讲究的人家,一般也就不好让猪肉粕这样一个名号进入菜谱,也耻于将一盘猪肉粕直接端上餐桌来,丢失了脸面。好在,这并不妨碍那些猪肉粕在长流水不断线的日常炒菜,家用小煮当中,所掀起的丰华韵味。

事实证明,越是民间的,越是大众的。那些山海煮夫煮妇们对外不怎么说,对内则喜好用猪油拌猪肉粕来炒青菜,这样不仅可以让你一叶青菜重生出在田野里才配有的青翠色,还可以嚼着猪肉粕香,让味觉充分感受荤素搭配的完美合体,让一个小家顿时充盈起十足的人间烟火气。

若是用来拌饭就汤,就要待猪肉粕火热出锅之际,简简单单撒点盐巴,拍上些许蒜瓣,再滴上几滴酱油,翻炒几回,即可装盘上桌。这样的猪肉粕一咬一个嘎嘣脆,一口下去,咸香、肉香、油香滚动交织,再搅饭舀汤入口,参与口腔内的舞蹈,洋溢而起的必是神仙级的享受。这是山海煮夫煮妇们屡试不爽的猪肉粕的一种家厨吃法。

还有的吃法,可以用猪肉粕拌地瓜粉,裹上白花花的浆。然后,用一个大小得当的汤匙,一勺一勺地将其兜入热汤里,让其像跳水的鸭子那样,一猛子扎入锅底,渐次膨胀起来、丝滑起来、油润起来。待形成一个猪肉粕粉团,亮晶晶地浮上来之际,再应时加入米粉或者面线,撒上些青菜、葱丝,滚上一两回,随即停火。这时候,那些山海煮夫煮妇们往往就会站到屋檐下,大呼小叫地召唤左邻右舍,前来共享这道简单纯粹的美食,任由乡情随着这份香味悠悠弥漫。

事实上,不待用来配菜做饭,猪肉粕本身的滋味是藏不住的,那些馋嘴的山海娃最清楚。他们总是会时不时地偷偷猫进灶间,从菜厨里头的坛坛罐罐中,摸索出几颗猪肉粕块,小心翼翼地藏到裤兜里,一阵风似的跑去跟小伙伴们一起分享。用这样一点儿油腻的零食,建立起一份清澈的友谊。

换到现代,包括晋江、安溪一些村庄的人们明白,有很多人念叨着猪肉粕、眷念着猪肉粕诱人的香味,一不做二不休,便专门搞起了制作猪肉粕的营生,精挑细选一些肥瘦相当的肉块来熬制猪肉粕。制作过程中,掺以八角、五香等一干中药材,撒以蒜蓉、味精等一干调料,制作出肉香四溢、嚼劲够足的美味来,让各路饕餮为之痴迷,总算为猪肉粕攒下了不少粉丝,立下了威名。

## 赴一场春日山野 与自己温柔相拥



(视觉中国)

■庄小梅

终于明白了,为什么休息日大家喜欢去爬山、去徒步、去户外接近大自然。

原来“休”和“仙”,早把生活的答案写在了字里。人傍着木,放下奔波与浮躁,暂且歇一歇,便是休;人向着山,挣脱琐碎与内耗,身心皆轻盈,便成仙。

我们总困在日常的琐碎里,追着宏大的叙事,却忘了自己本是自然的一部分。终其一生,都在与世俗的期待博弈。

我们总困在日常的琐碎里。从小被设定好既定的人生轨迹,上学、打拼、买房、成家,按着世俗的标尺步步前行,不敢停歇,不敢

偏离。这份标尺落在少年身上,便是摊开的试卷、鲜红的分数;是课间低头刷题时,同桌一句“这道题我又刷完一套了”的无形压力;是回家后父母轻声的叮嘱“别人的孩子多优秀”;是深夜翻着错题本时,自己跟自己较劲“为什么别人一看就会,我却总错”。少年生怕落于人后,生怕被贴上“不成功”的标签。

真正的通透,从来不是向外索取,而是向内扎根。不再被世俗的规则绑架,不再被无尽的欲望裹挟,把目光从外界的喧嚣收回,投向自己的内心。去倾听心底的声音,去接纳自己的普通,去坚守自己的热爱,在独处中沉淀,在自省中成长。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com  
联系电话:0595-22500109