



正月,遂想起和外婆蒸糕嬉笑的时光。炉火正旺,热气升腾,外婆讲故事的氛围正好。

外婆出生在殷实的家庭,她的父亲是远近闻名的建筑师,兄弟都是名校毕业的大学生,姐妹中又有几位远嫁,开枝散叶遍及海内外。从小,外婆常对我们念叨哪位亲人在哪个地方、做什么,孩子们的心中便早早地装下了一张世界地图。

外婆教育子孙,在不经意的家长里短中总带着因材施教的艺术。对我这个外孙女,她往往生动地列举家族中女性的光辉榜样。有些故事早已耳熟能详,却能常听常新。比如,说到在师大任职的二舅奶奶,她总是竖起大拇指,生动地描述“将书翻开放在碗柜上,一边洗碗一边学外语”

的情景,让我知道一个女子可以左手调羹汤,右手写文章,享受生活和工作平衡的幸福与成就。

“有趣的灵魂万里挑一”,外婆幽默机敏,往那儿一坐,就是脱口秀现场。记得我带爱人第一次见长辈时,外婆一边将两根食指凑成对儿连呼“很相配”,一边调皮地对我耳语曰“还是咱比较赚”。吃饭间,又悠悠地来一句闽南语俗语——“热饭损菜,水嫖损婿”。对这暗戳戳的隐喻反应过来后,一桌子人捧腹不已。

多数时候,外婆用顽皮的打趣活跃气氛,“煽情”的金句也是信手拈来。工作之初,外婆看出我的忙碌和压力,便宽慰说:“仙人打鼓也会出错。”这点醒了我——尽力就好,不要苛责自己,从此一直保

外婆说

□庄月芳

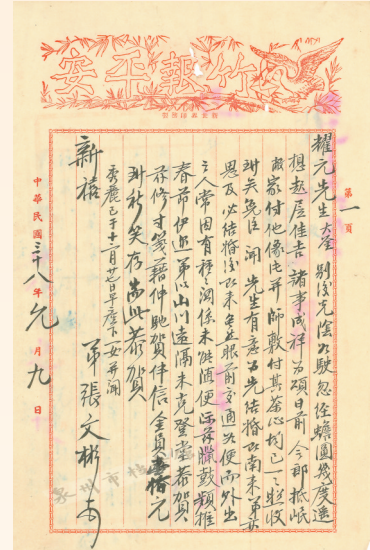
持自信从容的步伐。我初为人母时,外婆拄着拐杖爬了几层楼前来探望,抱着重外孙慈爱地端详许久,用闽南语吟道:“手中抱孩儿,想到父母当初时。”我不禁湿了眼眶。

外婆跟时代几无隔阂,对年轻人的话语学得快、用得好。自从电视里听过“高富帅”这个词后,便神点评说外公三个字占两个,就是少了点钞票。说时语气遗憾,表情得意。她十八岁相亲一眼相中英俊的外公,从此“嫁入豪门”,开启了自嘲的“烦恼小叔子娶嫖没眠床,烦恼小姑子结婚没嫁妆”的辛劳模式,这样的自嘲,是外婆对自己无私奉献的嘉许。“长嫂如母”,她无怨无悔地共担了一家老小的生计前程,小叔子小姑子议亲时,就是她偷偷卖嫁衣、“想办法”的高光时刻。外婆一直是“损有余而补不足”的高手,晚辈孝敬的红包通通笑纳,转手便给了其他需要的人。她没有说过要

天伦



心和万事成,家和万事兴。



1949年,菲律宾华侨张文彬寄给泉州好友的贺年侨批。(杨宇 摄)

侨批,是指海外华侨通过海内外民间机构汇寄至国内的汇款暨家书,是一种信、汇合一的特殊邮传载体。2013年,侨批入选联合国教科文组织《世界记忆名录》,成为我省唯一入选的世界记忆瑰宝。



泉州作为全国著名侨乡,拥有着丰富的侨批资源。泉州人有爱拼敢赢的精神,有“漂洋过海,过番谋生”的传统。许多人一去数十年,甚至数十载,更有甚者此生再未归乡。然而即便关山阻隔,羁旅天涯,漂泊在外的游子犹如风筝高飞,却总有一条长长的线把海外游子的心与家人紧紧联结在一起。这线便是一纸侨批。

在19世纪中叶至20世纪末的百多年间,在那个当时车马慢的年代,一封封雁帛鸾笺,写尽华侨望穿家园的万般情愫,一页页雪泥鸿爪,诉尽游子离国别亲的缠绵愁绪。

每逢佳节倍思亲。华侨对故乡对亲人的思念和祝愿,在年关时节的侨批中,展现得淋漓尽致。

“云山迢迢,晤面无由,三秋之念,两地皆然,虽鸟使可通,而鸟私未便,抱憾莫似……”一封菲律宾华侨蔡芳堃寄往晋江深沪的贺年侨批中,开头便是与朋友分隔两地无法会面的遗憾,而在侨批的文末则是寄

侨批中的年味

□刘扬宇

上一点新年贺银,道一句“平安”。这样的贺年侨批,在泉州各档案馆馆藏中比比皆是。每逢年关岁末,华侨们或寄钱回家,或托寄年节用品,分配给家中的亲友过年。有的用红色信箋写信,表示吉祥如意,有的盖上古祥印章。写上新祺吉庆祝福语……总之,即便旅居万里之外,华侨们也不忘中国传统文化,不忘亲情乡情。

人言落日是天涯,望极天涯不见家。漂泊的人,最易惹起思乡情,逢年过节,乡愁越浓。重洋相隔的游子,站在码头,依依北望家乡,默默感伤,不能回家团圆,只能把相思化作一纸侨批,几句问候,几许银元,随远航的商船寄回家乡,以诉衷肠。

“浮云游子意,落日故人情”“云帆万里风,杳杳歌劳还”“悠悠天宇旷,切切故乡情”……越是绝美的景色仿佛越能勾起人们的愁绪,对于舟楫远游漂洋过海的华侨,浩渺的烟波、远处的孤帆、天边的落日,甚至几声虫鸣,一阵寒风都能勾起思乡情愫。

“际兹春回岁首,花灿灯明,恭维表兄新岁以来福臻祥集,何

畅如之。弟以山川修阻,未克躬身拜贺,歉仄奚如。适值鸿便,寄上六枚,望即笑收。端此并贺新年!”在这封菲律宾华侨芳安寄回给泉州表兄的侨批中,短短数十字,既道出对家乡春节美好景象的憧憬,又为因山海阻隔未能返乡贺年而遗憾,只能寄上数许银两,道一句平安以贺。

“弟以山川阻隔,未能登堂恭贺,兹修寸笺,藉伸驰贺,伴信金圆壹佰元,到祈笑存,端此恭贺新禧!”在泉州市档案馆馆藏的这封侨批中,远在非菲律宾的华侨张文彬给家中兄弟寄上贺年祝福,寥寥数语,却尽是海外游子内敛而深厚的乡愁。在这封侨批的信箋上,同样印有寓意吉祥平安的图片,信箋的封头上,中间书写着“竹报平安”四个大字,一节竹竹子环绕四周,右边是一只鸿雁嘴衔批语飞临竹梢,寓意:鸿雁传书,竹报平安。

纵然海天万里,邮路迢迢,但是思乡之情不停,鱼雁往来便不歇。年关时节,乡情更浓,旅居海外的泉州华侨就是用一封封字里行间写满乡思与离愁,写满祝福与问候的侨批倾诉对家乡对家人的爱与思念。这便是泉州侨批中的乡愁,这便是泉州侨批中的年味。



春的气息

□吴晓川

喜鹊、鲤鱼和桃花一起叩响了春天的第一道门扉
清脆的声音像田野上的雨滴

翻卷我们身体的是今年的春风
一杯杯酩酊的烈酒
让心与心醉倒在古老的天地
生命的欢乐无与伦比

游子背着沉甸甸的乡愁
春雨稀少,能打湿你们眼睛的
是一眼望不到头的春天
是红红火火的节庆

趁这春的气息
我要寻找燕子衔来的新绿和第一滴露水
寻找树木潮湿的种子
越过城市的高楼和乡村的屋脊

无海不欢,以鲜为美。翻江倒海的泉州人用“鲜”书写着这座“海味十足”的美食城。这里有美丽的滨海风光,也有鲜香至极的海鲜风味。泉州人嗜吃,识味。“吞海”碑刻的存在便是完美诠释。

鱼羊之鲜,妙不可言。个性独特的鲜货,满足味蕾,不分南北。台风和海鲜让更多外地人记住了泉州有大海,吃海鲜,其实仅仅是泉州人与海联系的一个侧面,大海塑造了泉州的方方面面,生活一如海鲜味,拥有值得不断捕捞的“鲜沢”(闽南语,新鲜之意)。

在泉州人的味觉系统里,鲜与不鲜,往往就是评判一道菜人不入味、好不好吃的至高标准。地域环境的不同造就不同的饮食风俗,既有高大上的精细

“白菜担”舞上大街

□郭柯柯

说起20世纪70年代的泉州踩街,你可能不知道,曾出现一种泉州民间舞蹈——“白菜担”舞,小时候,我曾亲眼看见过。

清新脱俗的“白菜担”舞随着踩街队伍的行进,紧紧吸引了围观众人的目光。但见一群年轻妇女,人人肩挑一担竹编浅口箩筐,箩筐上装着几棵用纸裱成的绿白相间、玲珑精致的小白菜。“白菜担”队伍款款而行,时而穿插变换着队形。有大步流星潇洒行进的“急步”,有轻歌曼舞悠闲轻松的“慢步”,有动作优美的“换肩”,还有惊险夸张的

“跳涧”“过桥”等舞步。表演者一张张红扑扑的笑脸,就像绽开的鲜花,充满朝气、活力,展现热烈奔放的女性风采。

“白菜担”舞表现了农民喜获丰收的欢乐,没有专门特定的音乐,只要是四二节拍的乐曲都可以配用。随着悠悠悠的细薄扁担和着女队员柔软腰肢一上一下地晃悠,过年的喜庆也跟着摇曳生姿。

我的家乡在大坪,小白菜生长在山间。山地土质松软,不易被水浸,日照时间长,是小白菜生长的好环境。而大坪人世代以种菜为业,长期的实践,不断探索、精心培育,小白菜不受污染,生长期较短,保持菜叶青绿、

口感脆嫩、味道新鲜甜美,远近闻名。

种菜妇女认为白菜是祥瑞之物,在长期的劳动生活中,自创“白菜担”舞,突出展示小白菜株形,舞蹈有着浓厚的田野气息。每当泉州举办踩街活动,凡在应邀之时,种菜妇女必作精心准备,把“白菜担”装饰得光彩夺目,十分精致,各个参赛队员也都身穿彩服,腰系彩带,兴高采烈地挑着“白菜担”参加活动。袅袅婷婷,她们像一只只色彩斑斓的蝴蝶,穿行于花海间,和着旋律优美的乐曲,舞步或轻盈活泼,或欢腾跳跃,富有生活表现力,紧紧抓住观众的心。

“白菜担”歌舞舞出了种菜女的欢欣,也舞出了种菜女的扬眉吐气。

一入“鲜”门深似海

□洪泓

菜品,也有各种接地气的情怀小吃。以鲜香多元的味道,花样爆裂的口感,俘获了无数味蕾。

每一种味道的背后,都是这座城市对于生活的虔诚。泉州菜卤水见长,重海鲜;以汤增鲜,以水容味。一菜一碟,善调味;粗菜细作,尤重食材,或温柔,或热烈,代表了泉州菜一体多面的特点。这些特点是千百年来逐渐形成的,其中自然有名厨的功劳,但基础则是这方水土养育的泉州人的生活智慧。

在临海而居的古泉州,人们大多喜食海鲜,一年四季从大排档到酒楼永远不缺食鲜的食客。一入“鲜”门深似海。泉州菜的鲜味,首先来自我们这座城有广阔的水域,是人们对于味道心领神会的共鸣,人们除了因为食物本身酸甜苦辣咸的滋味,大概还有一些更重要的,五味之外的东西,比如记忆、情感、地缘关系等等。

据说小时候吃过的美食会影响一辈子的口味,美食专家说过,这是因为肠道微生物群环境一旦形成就异常顽

固。新鲜海鲜更让食客对它态度泾渭分明,要么爱之深切,要么避之唯恐不及。

鱼趁鲜,菜趁嫩。海鲜最好吃的月份,民间传闻顺口溜:一月是午鱼、二月是红沙、三月是斗鲳鱼、四月是马鲛鱼、五月是鲳鱼、六月是加腊鱼、七月是小管、八月是乌贼、九月是“狗母”、十月是鲈鱼、十一月是红瓜(黄花鱼)、十二月是龙虾和鲷白带鱼。海鲜入口有一种甘甜,也被称为甘鲷,正是美食家们所公认的最高级的鲜味。人们常采用清蒸这样简单的烹饪方式处理海鲜。

我们普遍知道一个道理,人们吃进食物之后的鲜味口感,主要源于蛋白质分解之后产生的游离氨基酸和多肽分子。因为水温低了,生长周期更长,时间赋予海鲜的口感自然更好,尤其在冬天气鱼进食减少,瘦下来后肉更有紧实感,东西虽然少,但是好吃。寻求鲜味之旅,



(CFP)

食事



食材的新鲜,仍是美食最重要的起点。

其实大多数海鲜喜甜喜辣。所有贝类海鲜都适合加甜,热菜加甜是加蚝油,凉拌菜则加糖。为什么加糖?因为甜就是鲜,加甜会弥补贝类在加工过程中鲜味的流失。种类繁多的小海鲜,譬如三倍体牡蛎、巴非蛤等等,由于烹饪过程中对火候、技法的不同要求,让这一过程并非不言自明。

阅读春天

□郭培明

烟花开在夜空
书本暖在手心
春天拥你入怀
失去的是一冬寒意
不必为过去懊悔
你是你自己的避难所
当一条爱拼会赢的过江龙吧
读源头活水
以烟云供养
看万物生长



扫描二维码欣赏更多专栏作品



泉州宴席菜谱歌谣

豆油芥辣永春醋,鸡卷炸檳榔芋。
焗鸡又焗蟻^①,剖^②鹅还卤面。
猪肚煮莲子,冬粉掺虾米。
墨鱼炒韭菜,海参人人爱。
陈墩蛭,东石蚝。
石湖蚌,龙湖蟹。
炕排骨,焗兔肉。
炖鳗鱼,炊锁卷^③。
红龙虾,真生甜^④。
黄花鱼,上等等。
尽尾下^⑤,凤梨汤。
配麻糍,甜又软。

闽南语释义 ①蟻:梭子蟹;
②剖:杀; ③炊锁卷:蒸小鱿鱼;
④生甜:味道鲜美;⑤尽尾下:最后一道菜。