



正月,遂想起和外婆蒸糕嬉笑的情景,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。

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“还是咱比较般配”。吃饭间,又悠悠地来一句闽南语俗语——“热饭损菜,水损媒”。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



“克己待人”的训诫,却用一生做了这样的表率。

如今,不惑之年的我更加懂得外婆、敬佩外婆。那些插科打诨的戏谑、那些不经意的叹息沉吟,是她善良和乐观的生命言说。外婆也曾经经历许多人生的磨难,但她把哭声调成了静音,用笑声抵挡岁月的风沙。直至临走那一年,八十八岁的外婆笑谈自己的“人生大事”,还不忘幽默一把,说:“这样考不到一百分,怎么好意思去见我阿爸阿妈?”外婆的双亲也都长寿有福,她把健康百岁戏称为“考一百分”。

正月里,在同样温暖的炉火前,耳畔响起外婆“笑了、笑了”的雀跃欢呼——“笑”,是碗糕发酵好、火候好才有的品相,“笑”了的碗糕,是新年步步高升和吉祥如意的好兆头。愿万家灯火中都有美好的故事可传说,愿美好的传说中都有对家国的热爱与祝福。



## 史话

## 侨批中的年味

□刘扬宇

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,暗面无由,三秋之念,两地皆然,虽鸟使可通,而鸟私未便,抱憾奚似……”一封菲律宾华侨蔡芳寄往晋江深沪的贺年侨批中,开头便是与朋友分离两地无法会面的遗憾,而在侨批的文末则是寄

上一点新年贺语,道一句“年安”。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。有的用红色信笺写信,表示吉祥如意,有的盖上吉祥印章、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习俗,不忘亲情感乡情。

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,不能回家乡团圆,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,秋杜歌劳还”“悠悠天宇旷,切切故乡情”……越是绝美的景色仿佛更能勾起人们的愁绪,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。耑此并贺年安!”在这封菲律宾华侨芳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,道一句年安以贺。

“弟以山川阻隔,未能登堂恭贺,兹修寸笺,藉伸驰贺,俾信金圆壹佰元,到祈笑存,耑此恭贺新禧!”在泉州市档案馆馆藏的这封侨批中,远在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。

在这封侨批的信笺上,同样印有寓意吉祥平安的图片,信笺的封头上,

中间书写着“竹报平安”四个大字,

一节节竹子环绕四周,右边是一只鸿雁嘴衔批飞临竹梢,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。

## “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。随着荡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、

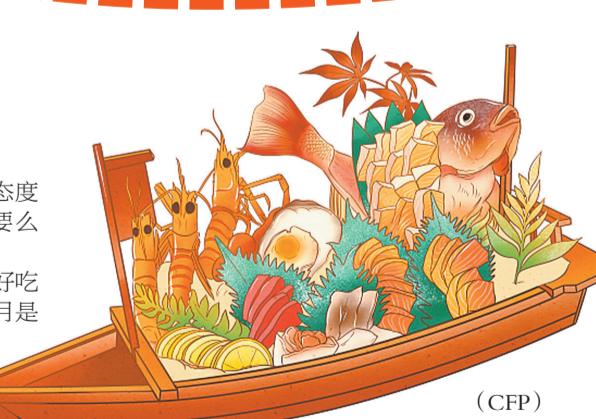
口感脆嫩、味道新鲜甜美,远近闻名。

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



(CFP)

菜品,也有各种接地气的情怀小吃。以鲜香多的味道,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会有广阔的水域。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、五月是鲨鱼、六月是加腊鱼、七月是小管、八月是乌贼、九月是“狗母”、十月是鲨鱼、十一月是红瓜(黄花鱼)、十二月是龙虾和钓白带鱼。海鲜入口有一种甘甜,也被称为甘鲜,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,

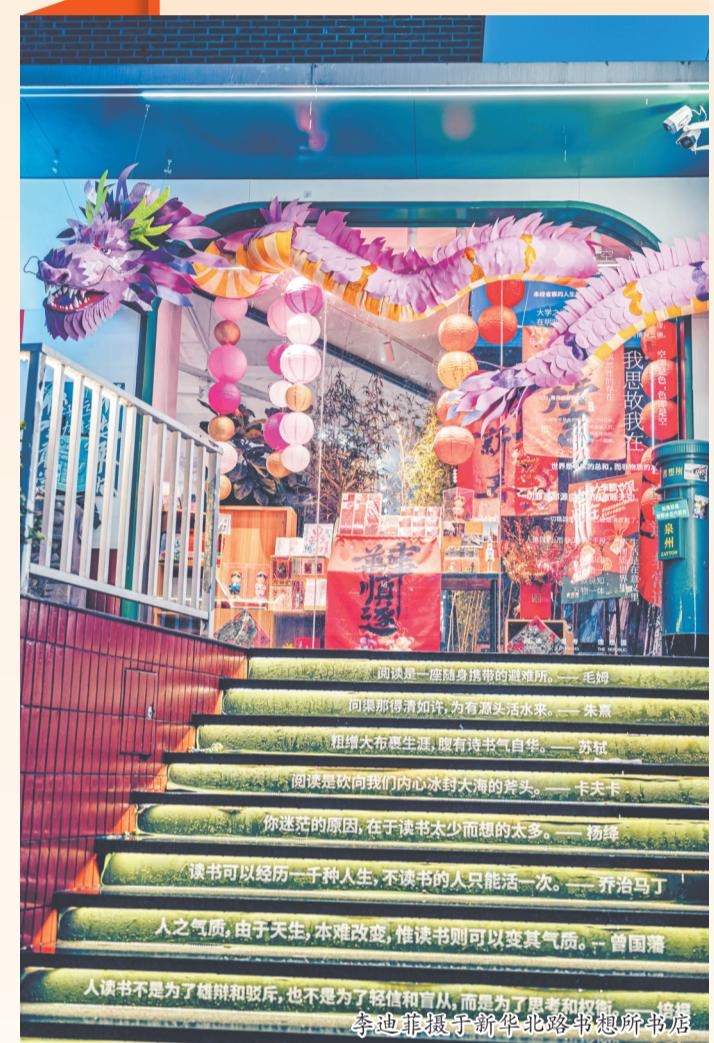
食材的新鲜,仍是美食最重要的起点。其实大多数海鲜喜甜喜辣。所有贝类海鲜都适合加甜,热菜加甜是加蚝油,凉拌菜则加糖。为什么加糖?因为甜就是鲜,加甜会弥补贝类在加工过程中鲜味的流失。种类繁多的小海鲜,譬如三倍体牡蛎、巴非蛤等等,由于烹饪过程中对火候、技法的不同要求,让这一过程并非不言自明。

## 每日佳句

心和万事成,家和万事兴。



主办:中共泉州市委宣传部 泉州市文联 泉州晚报社  
承办:泉州市摄影家协会 兴业消费金融股份公司



阅读是一扇通向世界的大门。——毛姆  
向渠那得清如许,为有源头活水来。——朱熹  
粗缯大布裹生涯,腹有诗书气自华。——苏轼  
阅读是吹向我们内心冰封大海的春风。——卡夫卡  
你迷茫的原因,在于读书太少而想的太多。——杨绛  
读书可以经历一千种人生,不读书的人只能活一次。——乔治·马丁  
人之气质,由于天生,本难改变,惟读书则可以变其气质。——曾国藩  
人读书不是为了雄辩和驳斥,也不是为了轻信和盲从,而是为了思考和权衡。——李迪菲

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  
读书头活水  
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,鸡卷炸棵槟榔芋。

焗鸡叉烧螺,①剖②鸽还面头。

猪肚煮莲子,冬粉掺虾米。

墨鱼炒韭菜,海参人人爱。

陈埭蛏,东石蚝。

石湖螺,龙湖蟹。

炕排骨,焖兔肉。

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城: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。