



惊蛰

□王邦尧

惊蛰将至。我多么喜欢这两个字,惊、蛰,有一种明亮热烈的美。一个“惊”字单刀直入,势如破竹。用闽南语念起来,这两个字先平再入,干脆利落,更是有着一番小小的惊心动魄,地动雷鸣。

宋朝张元干就是这股被惊蛰惊动的,他说:“老去何堪节物催,放灯中夜忽奔雷。一声大震龙蛇起,蚯蚓虾蟆也出来。”惊蛰这日,常隐隐有雷声。不是突如其来,而是蓄谋已久。亦不是晴天霹雳,而是闷闷的,像捂着棉被敲一面鼓。是话说三分,情露数点,但你一听就知道,哇,惊蛰了。这是叫醒昆虫的惊堂鼓,甚或人听不分明,但自然界万物都得到召唤般地醒了。天地开始热闹,能唱的,不能唱的;能飞的,不能飞的,都从隐蔽之地苏醒登场,开始新一年的狂欢。古人关注天、关注地、关注草木,也关注这小小的昆虫。

春天的一个午后,我坐在小区的长椅上翻书,待头从书中抬起,才发觉自己是在一片鸟声里,鸟声如此脆亮,像孩子蹦蹦跳跳的欣喜;又如这圆润,仿佛伸手一抓便化成滴

溜溜的水晶。我无限感动地坐着,看着周身的人安静地在树下走过,却仿佛没有一人听到鸟鸣,皆面无表情地走过了。如此美好的声音,怎能只是寻常啊,它多么惊心亮烈,多么欢愉明媚,是怎样的幸运,才能听到一只鸟儿用最炽热的心唱出爱的歌啊,这是独属于春天的声音。古人记载惊蛰三候,一候桃始华,二候黄鹂鸣,三候鹰化为鸠,后面两候关注的就是鸟儿,因为这个时候,鸟鸣是无论如何不能令人忽略的,所以惊蛰惊蛰,惊的不仅是蛰,亦应该是人心啊。我们生于天地间,不该忽略了天地,把自己孤绝于城市,困陷于日常。一声新雷,应唤起人们走出冬日的混沌,开放封闭的感官,去感知万物,迎来新的一天。

惊蛰是虫鸟们的天下,它们欢呼雀跃,求爱歌唱,把天地搅动得分外热闹,而期间,最美的,要属一早一晚的鸟鸣与蛙叫了。清晨一阵跳跃的鸟鸣中醒来,夜晚在一片蛙声中入睡,已足够令人欢愉了,天地是欣欣然的活泼热闹,连带人心都要跳跃起来。



(CFP图)

然而人毕竟是排他的,虫害重围,困扰人生活的虫蚁也多了,不仅随处可见,甚至登堂入室,于是小时每到惊蛰日,便会见祖父祖母在墙缝屋脚撒一些不知名的粉末,用来防虫蚁。除此,某些地方还有炒米粒而食,或用香油煎食糕饼的风俗,俗称熏虫,《本草纲目》称芝麻油可解热毒,灭毒虫。油香四溢之时,令灶台上的虫类减少。这些大都随着老一辈一起走远了,唯有吃梨这一习俗,倒还是南北都流传着。

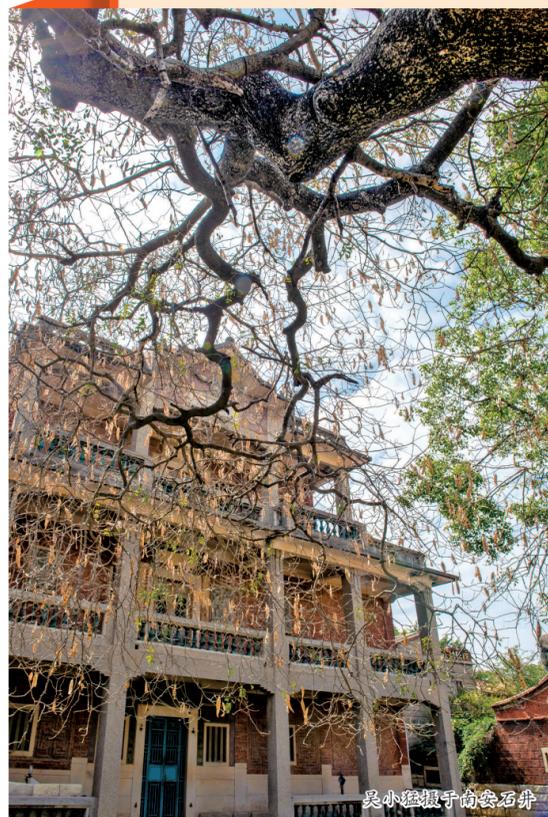
“梨”“离”同音,惊蛰吃梨,寓意着害虫远离庄稼,可保全年丰收。而远离农耕的我们,惊蛰吃梨则是因为能清热滋阴,预防温病。梨除了生食,还可以榨汁喝,煮水吃,蒸或烤着吃。“微雨众卉新,一雷惊蛰始。”惊天动地的,不仅是昆虫们,还有草木,四季美得令人心怀感激与希望,美得令人有长长久久健健康康地活着、年年得见春光的愿望。



做人一定要少生气,因为你生一分钟的气,你就失去了一分钟的幸福。



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



吴小猛摄于南安石井

古厝逢春

□郭培明

番仔楼不只是一幢楼 侨乡也不只是一个乡 南漂的老舵手泪痕斑驳 海水无数次冲洗过的光耀 嵌入荣归故里的大门楣 把血汗挥洒在异域 把梦留在故乡 哪怕人去楼空 垵院也会撑一枝翠绿 招来三五邻里纳凉



扫描二维码欣赏更多专栏作品

“茶”的雅名俗称

云华 “华”有一释义“指事物最好的部分”,所以古人称好茶佳茶为“云华”。晚唐文学家皮日休《寒日书斋事》一诗有云:“深夜数瓯唯竹叶,清晨一器是云华。”“云华”也是云茶的别称。

碧霞 此雅号系对茶的美喻。元代诗人耶律楚材《西域从王君玉乞茶因其韵七首》:“红炉石鼎烹团月,一碗和香吸碧霞。”碧霞与云华一样,像天上才有的东西,令人无限向往。

不夜侯 这也是茶的雅号,是古人对茶的拟人的戏称。西晋文人张华《博物志》就说:“饮真茶,令人少眠,故茶美称不夜侯,美其功也。”意思是茶可提神,饮后不能睡,所以称“不夜侯”。

仙芽 这是对茶的美称。清胡怀琛《春日寄家兄闻中》:“海扇占春信,仙芽问五夷。”仙家才有的嫩芽饮品,听着就想尝尝鲜!

玉爪 这也是对茶的美称。因茶泡开如鸟爪,故称玉爪。宋杨万里《澹庵坐上观显上人分茶》:“蒸水老禅弄泉手,隆兴元春新玉爪。”

此外还有类似凤爪的比喻,如欧阳修称赞双井茶,有“西江水清江石老,石上生茶如凤爪”。



眼角纹

□王勇

岁月在眼角裂开 深浅的溪流

沿着泪水浸泡的漂泊路 鱼群奔涌,有的搁浅 在海外,烈日暴晒 有的随波逐流,迷失远方

眨一眨眼,也只能 夹住漏网的鱼尾 而鱼群,早已带走 各自的溪流

风干后的鱼尾,翘起 犹梦想着掀翻巨浪

也谈拳头烧酒曲

□林淑珍

寓居泉州多年,时常听闻“拳头烧酒曲”,许多年后才知这“拳头烧酒曲”之所以出名,因之囊括了泉州人一天的生活习惯。

宋诗云“泉南处处少林风”,说的就是泉州习武成风,闽南话将习武称为“练拳头”。

位于晋江下游黄龙江段的古镇浮桥历史悠久,“拳头”赫赫有名。清朝,黄龙吴族出过多名武进士、武举人,带动了乡里的习武风气,清末、民国年间都有名师在此开馆授徒,一时誉满古城。20世纪初,“太祖拳”在进步、坂头、西庄、仁美一带蔚然成风,据族老回忆,当时的拳师有歪师、蛤师、章师、种师等人。族里的老拳师一弄拳,室内会地动,铁桶也随之作响。许多青壮年练起“地煞”“三角摇”“双缓”等招数都相当精彩。在民间,剑狮、舞龙十分流行,这些技艺集武术与民间舞蹈为一体,亦是靠“拳头”硬功夫吃饭。《泉州府志》记载“宋皇族南外宗正司徙泉”,传入“宋太祖拳”和斗阵演武形式。《东京梦华录》记载:“表演时引百余人成行列,击锣者指呼,两两出阵格斗。”这是泉州狮阵沿袭的古老演武形式。当时浮桥的“青狮白眉毛”狮队要求表演者先学拳再学狮,故表演技艺十分高超,演员能从地上跃上八仙桌。削打搏斗气势十分凌厉威猛,演员们将这一体育项目升华到艺术表演的形式,影响了几代人。

远在千年前的宋朝,泉州即以酿酒闻名。宋《诸蕃志》记载:“泉舶以酒、米……为货,正月发舟,五六月间回舶。”宋代泉州海丝贸易的繁盛,泉州酒就随着贸易的风帆,与茶叶一道,名闻四海,成为对外贸易的重要品类。泉州人常说“喝酒不划拳,你我无缘”“无酒不成席,无拳不尽心”。划拳全国都有,但在泉州特别兴盛,这与泉州人好客、热情、爱热闹有着莫大的联系。许多泉州人便是从小听着巷子里划拳喝酒的声音长大的。闽南语划拳声,或铿锵起伏或豪气干云,吆喝中韵律成曲,推杯换盏更畅快更有乐趣。

泉州的“曲”更是异彩纷呈。什音有“天之传音”之誉,后传入民间。村民们在劳作一天后,拿起管、弦、锣、鼓、笛,奏出乡村交响乐。南音有“中国音乐史上的活化石”之称,伴着那些丝丝入扣流婉转的声调,绕梁三日。若遇年节喜庆之日,更有拍胸舞、火鼎公婆、大鼓吹、白菜担等表演,那笙歌鼎沸的场景让人心潮澎湃。

拳头有力量,烧酒如加油,曲中有真意。一方水土一方情,正是这人间烟火气,构成多样生活,最是抚慰人心。

只装进玻璃罐子,睡前挂在窗户外,看着一闪一闪的玻璃罐,嘴角露出一丝丝微笑,便进入了甜蜜的梦乡。当然,儿时的我偶尔也会蹲坐在凉凉的石阶上,闻着淡淡花香,望着漫天星辰下一望无际的油菜花地发呆。夜里的油菜花宛如睡美人,正在做着酣畅淋漓的美梦。“呼噜噜……呼噜噜……”风吹花枝留下的声音是她们的叹息,还是梦里的呓语呢?我不得而知。我们时而抬起头,望着遥远的星空发呆,那圆月上是否真的住着嫦娥姐姐呢?她长什么样呢?时而托着腮,陷入沉思:什么时候长大呢?长大该多好!我不要当小孩!时而站起身来,围着花圃绕一圈,再绕一圈,困了乏了才肯回去被窝里歇息。时而,对着花朵们说自己的小秘密,将一天的喜怒哀乐都说给她听……

从乡村搬到城里后,我也曾多次骑车去乡村田间赏油菜花,可再也没有哪一亩花田像儿时门前的那么惊艳到我。后来,我才懂得,儿时的油菜花地之所以显得与众不同,是因为它温暖了我幼小的心灵,陪我度过了最纯真快乐的年华。

怀念儿时月光下的油菜花地。

月光下的油菜花

□郑桂云



(CFP图)

走在乡间小路,记忆中的矮房已夷为平地,30年前,这里曾有一大片油菜花地,芳香溢满了我的童年。

20世纪80年代末至90年代初,村里每户人家都有自己门前的一亩地,要么种上各类蔬菜,要么栽桃种李,要么撒上油菜籽,春天的时候,油菜花园花香四溢,引得蜂蝶群舞……

每年2月到5月,正是油菜花开放的季节。油菜花开了,热烈而奔放,它的茎是嫩绿色的,层层叠叠、参差不齐,摸上去细细柔柔的,浓绿色的叶子又宽又大,花球在茎的顶部,呈金黄色。远看是一朵花,近看,你会发现这个花球原来是由几十朵花朵聚集而成,每朵小花有四片花瓣,呈十字状,她们向阳而生,像是给大地披上了一条金色的地毯。

油菜花是我们拍照的舞台,住在大院里的我们总是兴高采烈地跑到油菜花地拍全家福。那时,我们没有手机,更没去过县城的照相馆,只能偶尔找人借来相机,在这片花的海洋,借着花的容光,记录我们的模样。到如今,父母还保存着一张油菜花地前的合影:黑白照片里,戴着军帽、身穿军绿色大衣的父亲左手抱着三岁的哥哥,右手抱着两岁的我,冲着镜头微笑。身后的油菜花在阳光下闪闪发亮,像一股金色的波浪,记载着那一去不复返的岁月。

油菜花地是我们儿时的乐园。晚饭后,我们常常披着朦胧的月色,迈着小碎步,深一脚浅一脚,小心翼翼地踏进油菜花地。我们的脚一踏进去,就像飞了似的,不由自主地奔跑起来。我们变成了一个个俏皮的小精灵,在花丛中跑来跑去,玩起了捉迷藏游戏,“10、9、8、7……”“我找到你了!”“哈哈哈哈哈……”笑声、叫闹声交织在一起,充斥了整座院子,在村落里久久回荡……

初夏的夜晚,我们也会在油菜花地捉萤火虫。月色下的油菜花地静悄悄的,不一会儿,萤火虫不约而同地打起了发光小灯笼,在花簇之间飞上飞下、左绕右绕、忽闪忽闪的,它们聚集在一起,窃窃私语,说着我听不懂的语言。我们一个个手中提着透明的玻璃罐,弯着腰,蹑手蹑脚地靠近萤火虫,伸出小手,往前一扑,双手一合一张,“哈,抓到啦!”之后,我们把萤火虫一只

食事

泉州卤面

□黄建平

如果你是个走南闯北的人,那么想必南北的面食你大多品尝过了,什么拉条子呀,兰州拉面啊,四川红油面,各地的牛肉面、排骨面、刀削面、阳春面等等,五花八门,种类繁多。它们各有特色,各具风味。但是相对于泉州卤面,它们多多少少就显得单调些。因为泉州卤面的佐料丰富多样,你叫不出单独的标示来,比如卤面加了海蛎,你不会叫它海蛎面,因为除了海蛎,还有众多的食材加在里面,只能统称为卤面,而这也正是泉州卤面的一大特色。它煮法精细,佐料搭配有方,那种卤香

会让人久久回味,那种鲜甜的口感,会使人味蕾争相开放,是一种能让人上瘾、令人难以忘怀的美食。

在以前的婚嫁上,卤面是必上的主食之一,大家对它乐此不疲,如果没有这道主食,人们就会意犹未尽。卤面并不高调,但泉州的大小餐馆乃至酒店,大厨们如果不擅长煮它,就根本不用再夸口了,这样你就知道,卤面在泉州食谱中的分量了。

我非常喜欢吃泉州卤面,但是在家总是做不出餐馆那样的地道美味,后来才知道,他们的汤料用的是大骨头汤,这也难

怪,一般家里都不会随时备着那种高汤的,这也是经典泉州卤面与众不同的一个煮法。

泉州卤面的佐料很多,常见的做法有如:煎个鸡蛋备用,再放些虾仁、香菇、大蒜苗,在油锅里翻炒几下,和鸡蛋混在一起备用。大骨头汤烧开,放入肉羹(肉片加点酱油拌淀粉),然后放入面条,大火烧开,加点酱油,少许盐,加入拌过淀粉的鲜海蛎,稍后加入备用的佐料。要是当季时就放些茼蒿或小油菜、生菜都可以,再浇点化开的淀粉水,面汤煮开后就可以出锅了。出锅后再放一些小葱段,一些蒜末,然后根据个人爱好,浇点辣酱或白胡椒粉或老醋,就是一道非常鲜美的面食了。

说看看,有哪种面食像它这样的精工细作,用心独到?把泉州卤面列为面食之

冠,应该是名副其实,无可非议的吧。

早年我有个堂叔带着卤面手艺去了马尼拉,结果赚了大钱,后来回家省亲,光宗耀祖,至今在那边还开着好几家分号呢。什么时候有机会过去参观考证,顺便与他的传人比试一下,看看他们虽然已成了“番仔”了,经典的手艺有没有被“番”掉了?

如果你掌握了泉州卤面的制作方法,做得有模有样了,估计你的家人或其他亲朋好友,会老是缠着你露一手。

记得前几年,在泉州举办的一场特产和美食的展示会上,一家比较有名的泉州卤面店,做好了个特大铁锅的卤面免费供游客品尝,结果几百碗的卤面一下发完了,但是后面的长队还站成了双排,只好临时征调师傅,又煮了几大锅,直到太阳西下才停歇。



史话