

四季

农历六月,随着夏季时节的到来,裹着火苗的热风不紧不慢地吹起来,让整个闽南大地蒸腾起阵阵暖熏熏的热浪。

不久前,母亲还在埋怨说,是谁把天空捅了个窟窿,梅雨连着下了许久,屋里的物件湿漉漉的都能拧出水来。终于等到天空放晴,母亲便马上翻箱倒柜,把存放的衣物、干货都搬出来晾晒,祛除霉菌与潮气。

母亲忙碌的样子使我不由得感叹,倘若让阿嬷看见了,定会说:“再缓几日,等到六月初六再把东西拿出来晒。”为什么执着于六月初六呢?大概是因为闽南乡间流传着一句俗语:“六月六,龙晒衣;六月六,家家晒晒红。”传说这一天是海龙王晒鳞甲的晴朗日子,还是古代帝王晒龙袍的吉祥日子,民间百姓也喜欢在这天摊晒衣服和被褥,以沾福气。在老一辈人的传统认知里,晒伏就是晒“福”,自然要挑选一个好日子,图个好彩头。

季夏晒伏

□叶森岚

小暑过后,热浪渐盛,暑气相连,人们此时通过“食新”、饮冰、“抱竹”等方式,想方设法地帮助身体祛暑降温,就连田野里的蟋蟀也懂得赶紧寻一处凉爽的石缝来栖身。而这时家中的各种衣物却敞怀去“晒伏”,放肆地沐浴阳光,五彩缤纷的它们被晾晒在农家小院、村头大埕、墙垣上和柴垛上,就像是一朵朵盛开的花,为炎炎夏日增添了几分生气。

在我的老家,有两个人的夏日“晒物”与别人有所不同。一位是我的父亲,他喜欢晒的是书。父亲经常自嘲是“老儒晒破书”,他晒书时一边翻阅,一边给书修修补补,累了就躺在地上,顺便晒一下自己的肚皮。父亲晒书的样子,让我想起了《世说新语·排调》中记载的一则故事,那是东晋名士郝隆见有人家正在暴晒绛罗绸缎,他便枕着手脚卧在太阳底下,别人问他在干什么?他回答:“我在晒书。”那人好奇地问:

“那你的书呢?”郝隆拍了拍肚子说:“都在我的肚子里。”郝隆的父亲晒的,估计也不仅是书,或许还有他肚子里的经纶学问吧。

另一位是祥伯,他晒的是药材。祥伯是广东人,40多年前来到泉州,在我们村里当医生,娶妻生子后就在这里住下了。祥伯人如其名,和蔼慈祥又宅心仁厚,他为村里人把脉治病,施药救人,乡亲们对他十分敬重。平时碰到小孩子来打针,祥伯还经常给他们糖丸吃。每年一到夏季时节,当祥伯把装满药材的抽屉搬到院子里晾晒时,四溢的草药清香,就会把乡亲们吸引过来。大家对连翘、防风、知母、龙胆、独活等药材并不熟悉,兴趣也不大。但是一看到干姜、桑叶、冬瓜皮、山楂等可以做菜的药材,便会立刻七嘴八舌地讨论起来:“我上次感冒,自己熬了生姜大葱,发了一身汗就好了。”“这个金银花能降火,我家院子里种了不少,大家有需要可以随时过来摘。”最让

祥伯哭笑不得的是,当乡亲们知道“金蝉”就是知了幼虫蜕下的壳,每隔几日,他的门前就会挂着几袋知了壳,不用多问,那一定是乡亲们从山上捡回来给他当药材用。

农历六月的天气,经常像小孩的脸说变就变,前一秒还是艳阳当空,下一秒就有雷雨来袭。每当遇到下雨,不论是准刚好经过祥伯家,都会不假思索地冲进去,帮他“抢救”正在晾晒的药材。这些年,村里每户人家晾晒的衣物多多少少都淋过雨,唯独祥伯家的药材“有惊无险”,一直能安然度夏。

夏日的阳光,不仅把衣服、书和药材都晒得香喷喷,也把乡亲们的心田晒得亮堂堂,更是将生活照耀得五彩斑斓,熠熠生辉。如今,乡间晒伏的日子还在继续着,它们既是乡亲们日常,也是能被离乡人带走的煦暖牵念,是一份可以排解乡愁的珍贵记忆。



人生就像一只储蓄罐,你投入的每一分努力,都会在未来的某一天,回馈于你。

天伦



初学者的爱

□刘艳

在我家,一向是母亲掌勺。父亲不会做饭,他常说自己手笨,进厨房做饭会弄得一团糟。听母亲说,父亲年轻时一个人在家,即使锅里留了饭菜,他也不愿意开火热一热再吃。

我出生后,母亲有时外出不能及时赶回家做饭,父亲就会感到很苦恼,因为家里没人做饭了,他不知道该如何喂饱我。也是从这时开始,父亲第一次萌生了学做饭的念头。

记得小时候,我有一次惊讶地看到父亲正在厨房里炸馒头,我上前询问后才知,他想学着做菜给我吃。那时的父亲才开始学做饭,面对沸腾的油锅有些手足无措,即便是简单的油炸也做得磕磕绊绊。只见他一边小心翼翼地把馒头翻面,一边控制着火候防止食物烧焦。好不容易做好的炸馒头一摆上桌,香气四溢,口感和蒸馒头完全不一样,吃起来特别酥脆。我仅是尝过一口,就爱上了这个味道,之后便经常缠着父亲做给我吃。

后来母亲再蒸馒头时,我就会说想吃炸馒头,母亲听了笑话我说:“真是一只小馋猫,父亲就做一次,你就记住了。”其实,父亲不但学会了做炸馒头,还尝试做了一些新菜,比如令我印象深刻的魔芋豆腐,之所以学做魔芋豆腐,是因为父亲当时切菜还不利落,太复杂的菜不会处理,担心耽误时间让我挨饿,他就选择了不太费刀工的魔芋豆腐。做这道菜时只需要把豆腐放在手掌上,用刀将它划成几块,就可以放进锅里搭配肉一起炖煮。虽然做法简单,但是父亲经常还会添加一些荤素配菜,这样做出来的魔芋豆腐一出锅,揭开盖就能闻到扑鼻的香气,味道更是鲜美无比,让我一吃就停不下来。

有段时间母亲出差不在家,父亲就经常给我煮魔芋豆腐吃。母亲回来后见我小脸都变尖了,心疼地埋怨父亲把我饿瘦了,她说女儿正是长身体的时候,应该多补充一点营养,怎么能每天吃一样的菜。父亲听了这话只是低着头没吭声,更没有解释其实是因为我偏爱这道菜,一直要求他反复做的。后来母亲做饭的时候,父亲就默默地站在旁边偷师学艺,夜里还经常偷偷地躲在厨房里练习切菜、颠锅,并把做菜步骤记录在本子上,还将我喜欢吃的菜写成一本案谱。慢慢地,父亲的烹饪手艺越发熟练,做菜的样子也变多了,餐桌上更是时常能见到他为我做的创意菜。

虽然长大后吃到了父亲做的各种大菜,但对于我来说,其实更喜欢吃的是他做的油炸馒头和魔芋豆腐。因为在我心里,这两道菜是一位父亲为女儿做出的尝试,看似平凡,有些笨拙,却是一个初学者勇敢迈出的第一步,也是一份来自初学者的爱。我知道做饭对于不擅长料理的父亲来说,是一件多么困难的事情,而他却愿意为我而改变,去认真学习自己未曾做过的事情,这份深藏在食物里的父爱,是比任何美味佳肴都要令人动容的。

如今,苏师傅老了,理发店也旧了,或许不久后就要关门了,随之消失的将是一门传统的手艺。

小管

□林长华

夏天来到闽南沿海旅游的人们,常会念叨一句话:“一来游玩,二来吃小管。”小管,作为闽南夏天标志性的海鲜之一,就如同一道旅途中令人惊艳的景色,不仅本地人爱不释手“口”,也让八方游客一尝就难以忘怀。就像我平时与家人聚餐或是招待友人时,点菜就必定要选择油焖小管或白灼小管,这些菜既能让亲朋吃得眉开眼笑,我自己更是百吃不腻。

闽南地区不仅美景众多,美食更是琳琅满目,譬如丰富的海产品,无论是品种还是数量,都让人看得眼花缭乱。每到夏天的清晨,我经常随着熙熙攘攘的人群走进水产品市场购买小管,这种泉州人习惯叫做“小管”的海鲜,其实就是“迷你版”的鱿鱼。盛夏时节捕捞上岸的小管又多又肥,这时的小管销量也会暴增数倍。在水产品市场中,顾客聚集最多的地方就是售卖小管的摊位,那热闹的交易场景宛如一场戏剧的高潮片段,这也成了闽南沿海的一道独特景观。

小管的外形酷似小火箭,呈管状,因其长度较短,用“小管”来命名确恰到好处。说来也怪,小管虽不是闽南地区独有的,但是不少老饕认为这里的小管最是鲜美可口。闽南与粤东交汇的海域,饵料丰富,海水清澈且少有污染,特别适合小管栖息与繁衍,因此这里出产的小管品质也优于其他地方,当中以“钓捕小管”和“照火小管”的品质最为上乘。由于小管具有趋光性,渔民们会根据这一特点,在夜间将小管引诱到强光灯下的海底,然后用网将其捞上岸,“灯捕小管”之名便由此而来,这也是泉州人俗称的“照火小管”。若是夏夜到闽南地区的海湾漫步,偶尔就能看到海上停泊着一艘艘“照小管”的渔船,灯光璀璨,与天幕的星河交相辉映,不少游客将这个场景形容为“海湾夜夜是元宵”。

熟悉“鱼性”的渔民们深知,小管的品质有分优劣,因此他们通常对拖网捕捞的小管兴致不高,但是对灯光诱捕的“照火小管”情有独钟。瞧,那一只只来自“水晶宫”的娇嫩小管,刚上水时活蹦乱跳,浑身呈半透明状,身上布满发光体,一闪一闪的,仿佛在勾魂摄魄,引人食指大动。我猜或许这就是不少美食家偏爱“照火小管”的原因,毕竟品尝过众多美食的他们,味蕾有时比一些尖端检测仪器还要灵敏,自然不会错过这种小管的美妙滋味。我有时不禁遐想,倘若天上真有神

食事

□林长华

仙,必定会嗅到闽南人烧烤、油焖或清蒸小管的诱人香气,这种人间美味估计也能让神仙们垂涎欲滴,萌生思凡之心。

前些天,我在城外的海边散步,趁着附近的渔民休息之际,向他们请教了一些海边人吃小管的方式。听说在众多小管的烹饪方法中,以白灼最为快捷。这种做法并不难,只需将小管洗净后,沥干水分,保留其内脏,特别是得把墨囊留住。等锅里的水烧开,放入小管余烫一下,捞出滤水后就可以装盘上桌。食用时,在小管的尾部咬一小口,抽出里头如塑料的“骨片”,再依照个人喜好,蘸醋和酱油,或者是搭配蒜蓉一起吃,仅是这种简单的吃法,就能尝到小管的原汁原味。

小管肚里的墨囊所含的汁液,看起来不太美观,入口后常会让人的唇齿变黑。不过即便如此,连带墨囊一起吃的小管,滋味却是极其鲜美。听说吃小管时有没有去掉墨囊,还可以用来判断是否为沿海而居的本地人。

聊天时,渔民朋友还说起一个“老典故”,相传在物资匮乏的年代,一些闽南渔民的家庭生活拮据,因为没钱买墨汁,无论是平日孩子们练字,还是过年时家里写对联,不少人都会就地取材,从小管的墨囊中提取汁液来充当墨水,既省钱又实用。当然,关于小管的话题远不止这些,我所写的不过是一幅粗略的大写意画罢了,与之有关的趣事,值得再去挖掘,细细品味。

剃头匠

□苏国钦

在泉州地区,逢年过节或是出门做客时,不少人都喜欢梳妆打扮一下,换件新衣服,剪个头,给自己形象加个分,就像是闽南俗语所说的“一日剃头三日绿”,剃头后人会看起来更精神,外表也能变得亮眼一些。

这天我正准备外出去访友,妻子上下打量了我一番后说:“你去理个发吧,头发很长了。”妻子的建议跟我的想法不谋而合,于是我一出门就直奔老街上的理发店而去。

来到理发店门口,往里一瞧,剃头匠苏师傅正在帮一位顾客刮胡子和脸毛,白色的肥皂泡沫把那人脸涂得“面目全非”,一旁沙发上还坐着两位顾客在等着理发。我走进店里静候,一边欣赏苏师傅娴熟的手艺表演,一边听他与顾客一个话题接一个话题地闲聊。“快好了,你稍等一下。”或许是从镜子里看到我,他转过头与我热情地打招呼。“我不急,您慢慢来。”我随口回了他一句客套话,心想毕竟常言道:“剃头不分大小,只有先来后到。”再急的顾客,也得按顺序排队等候。

苏师傅早年在城中的集体理发社上班,每月领微薄的工资来养活一家老小十几口人,生活虽然不宽裕,但还算衣食无忧。过去每天工作之余,苏师傅就躺在理发椅上看小说、读报纸,或是听收音机。有时兴致来了,他还与几位志同道合的同事一起唱南音。

20世纪80年代后期,集体理发社解散,苏师傅当时已经一把年纪,便继续守着老手艺,自己开店营生。苏师傅不仅剃头的技术好,人缘也很不错,这也让他留住了不少老顾客。现在,他的理发店工具仍然沿用过去的老式手推剪和剃须刀,店里摆放的木制靠椅早已包浆,柜台上的那块“爽刀布”也起了毛球,整个店看起来颇有年代感。

苏师傅不仅擅长剃男士的“平

头”与“分头”,还有两项“绝活”无人可比。一是他能用剃须刀为客人做颈椎按摩,也就是将剃须刀的刀刃按压在顾客的后脖颈上,然后上下来回地不停移动与按压,犹如拿刀在气球上切菜,刀法精准到位,力度均匀,据说用此法按摩还可以缓解颈椎炎产生的不适感。苏师傅的另一项绝活是掏耳朵,这需要轮番使用耳钩、肩擦、镊子、耳挑、耳刀五件掏耳工具,由于苏师傅的技术娴熟,往往耳朵还没有掏好,顾客就舒服得昏昏欲睡。

苏师傅的店虽然不大,但每天都顾客盈门,他们大多是来自附近街道的老顾客,有时也会出现一些新面孔。即便苏师傅擅长的发型比较单一,但是来店里的几乎都是熟客,平时有人来理发,不用多做交流,苏师傅就会心中有数,用手推剪三五下除二便把头发剃好,很快就能给顾客一个满意的发型。不过许多老顾客更青睐他的两个拿手绝活,就算排队等候一两个小时也心甘情愿。当然,吸引顾客的还有这家店的价格,苏师傅剃头的收费标准,从早年的一个人一两毛钱到现在的一个人几块钱,一直都很便宜。

空闲的时候,苏师傅仍然像以前一样抱起琵琶自弹自唱,《三千两金》《山险峻》《献纸钱》《听门楼》一曲曲耳熟能详的南音,旋律悠扬,不仅他自己陶醉其中,来理发的顾客也听得沉醉。而今,苏师傅的子女们早已成家立业,减轻了家庭负担,每日所有收入足够维持他与老伴的日常开销,因此,有时一些老顾客忘了付钱,他也毫不在乎,权当朋友间的帮忙。

健谈的苏师傅喜欢一边剃头,一边和顾客聊天,他往往一开口就停不下来,话题真真假假,虚实虚实,讲个没完,语言更是幽默风趣。理发店就像是一个讯息传播站,附近日常发生的大小事,只要被店里的顾客们拿来作为谈资,很快就会一传十,十传百。因此,店里经常有老人来光顾,有的人是为了剃头,有的人则是来“话仙”听曲,打发无聊时光。

如今,苏师傅老了,理发店也旧了,或许不久后就要关门了,随之消失的将是一门传统的手艺。



(CFP图)

回首

凉凉的竹床 凉凉的夏

□吴建

竹床,是旧时闽南城夏日消暑纳凉的“神器”之一。故园多竹林,家家户户的房前屋后都有一片竹园。一年四季,翠竹摇曳,绿意盈盈,真可谓:“宁可食无肉,不可居无竹。”当然,本地的长竹并不是为了观赏,主要是用来编制各种各样的竹器,比如竹篮、竹箩、竹筐、竹椅等。这些竹制的器具,不仅美观大方,也轻巧耐用,很受本地人的喜爱。

闽南人将做竹器的手艺人称为“篾匠”,竹大多要削成薄薄的手艺才可制作各种竹器,故“篾匠”的称谓是非常准确的。印象中,我的五叔是村里做竹器的高手,他做的竹床端正,光滑结实。我家就请他制作了一大一小两张竹床,它们的床面被压得平整扎实,严丝合缝,摸上去很光滑,没有一点儿毛刺,人躺上去感觉清爽又舒适。

儿时的夏天,总是出奇的炎热。此时闲置在家中某个角落的竹床,便有了用武之地。“搬一张大竹床放在天井里,横七竖八一躺,浑身爽利,暑气全消。”汪曾祺先生的《乘凉》一文中生动地描绘了人们在竹床上纳凉的场景。在我的记忆里,儿时一到夏日,每次吃过晚饭,家中就会点燃蚊香,让弥漫的烟

气驱走肆虐的蚊虫。简单地冲个凉水澡,父亲便把竹床搬到院子里,母亲则将打来的井水泼洒在竹床上,再用抹布擦拭干净。我和哥哥姐姐们总是等不得水风干,一出屋就迫不及待地爬上竹床。细嫩的肌肤接触到还湿漉漉的竹板,凉意一下就沁入皮肤,体温随之陡然下降,我有时忍不住就会大声嚷嚷道:“好凉快啊!”阿公阿嬷总是悠悠地走到竹床边,坐下后也不急着躺下,只是悠悠地摇着手里的蒲扇。

村口的榕树下是夏夜纳凉的最佳去处。这里地面平坦,又紧邻村里的大池塘,晚风掠过水面带来丝丝凉意,很快就消弭了暑气,劳作了一天的大人们,尤为青睐这块清凉的风水宝地。一到傍晚时分,不少大人安顿好了家中老小,便纷纷手持大蒲扇,肩扛竹床,赶到榕树下安营扎寨,他们或坐或卧,谈天说地,各种趣闻琐事就在叽叽呱呱的闲聊中传播开来。耐不住寂寞的孩子们经常从家里跑出来,加入这场树下的纳凉盛会。可孩子们对大人们谈论的事情不感兴趣,于是都爬到自家的竹床上玩耍,有的左右摇晃,有的跳来蹦去,弄得竹床咯吱作响,最后免不了招来大人們的呵斥。被赶下竹床的孩子们或是聚在一起玩捉迷藏,或是结伴去追赶

在池塘上,芦苇丛中飞来飞去萤火虫。

夜深了,暑气逐渐褪散,漆黑的天空中,偶尔会有几颗星星“跑”出来偷窥乘凉的人们,此时的大地犹如笼罩着一层薄纱,不远处的树林和房屋依稀可见,池塘边不时传来阵阵的蛙鸣,还有鱼儿偶尔跃出水面发出的轻响。树下的大人们似乎聊累了,谈笑声渐渐淡去,孩子们也玩累了,三三两两地跑回来。有的大人领着孩子回家睡觉,有些贪凉的人则继续待在树下过夜。此时老人们早已回屋,院子里的竹床上,通常只剩下孩子们伴着虫吟声入眠,偶尔能听到吃语声。一些睡不着的孩子,比如我,这时就躺在竹床上遥望天上的月亮和繁星,让心思随着飞舞的流萤一起飘向远方。

一张轻巧的竹床身负重荷,承载着一家人消暑纳凉的重任,随着时间推移,它逐渐从最初的翠绿色变成了朱红色。虽然不断地“老去”,但是竹床的质地会愈加光滑,躺上去感觉更是越发凉爽。等炎夏过去,大人们就会把竹床擦得干干净净,



(CFP图)



古诗词里的夏荷别称

- 菡萏:是指未开的荷花,意为花苞。  
出处:惟有绿荷红菡萏,卷舒开合任天真。  
——李商隐《赠荷》
- 红蕖:是指红色的荷花,也被用来喻指女子的红鞋。  
出处:翻空白鸟时时见,照水红蕖细细香。  
——苏轼《鹧鸪天·林断山明竹隐墙》
- 芙蕖:是指已经开放的荷花。  
出处:尊酒共君秋夜醉,满庭清露湿芙蕖。  
——秦松龄《和吴弘人见赠之作》
- 水芝:既为荷花的别称,也是莲子的别称。  
出处:袅袅水芝红,脉脉蒹葭浦。  
——葛立方《卜算子·席间再作》