

主办单位  
泉州市文化广电和旅游局  
泉州晚报社

投稿邮箱: meiyuxiangcun@qzwb.com  
(邮件主题请注明“美育乡村 以美润心”泉州乡村文化记忆主题征文比赛, 欢迎400万像素以上的配文照片、3分钟以内短视频)

一位银发老人穿着一件灰白长衫,像从民国走来的老先生。二十五年前,毕业分配到德化杨梅乡,首次到云溪家访,村口一幕,给我恍如隔世之感。

确实,云溪不会让每一位造访者失望。村庄似乎被什么卡顿住了,在某个恰好的点上停下来,遗世而独立。

从公路拐过一条小桥,行走在石头铺成的古道上,一幅古老的田园画卷在眼前铺展。

青山围出成片良田,如此广袤的水田在山村并不多见,一座座古民居和老祠堂沉睡于田畴边,或山坡上。百年老建筑不下十座,鱼池楼、裕德堡、庵美堂、数云斋……规制宏大且完整。当地俗话说“云溪八百家,祖厝十八处”,说的就是这回事。

在杨梅一待八年,云溪去过无数次,只此一次,我再也没遇见那位老先生。当时周末没回家,常去家访,曾问当地人,他们也说不清,现在想来,那位老者当时怕已年过古稀。

正月十五,每逢开学季,常有学生邀约我到云溪做客。当晚,家家户户门

## 遗世独立云溪村

□连江水

项,刻纸、纸狮、纸龙、红酒酿制……不一而足。好些旧时场景被保存下来,或从没变过。

后来,我调到城关工作,还不时往杨梅乡跑,往云溪村跑,毕竟杨梅就似我的第二故乡,云溪村叫人留恋。

有次到云溪闲逛,恰好刻纸老艺人在接受媒体采访,有幸目睹云溪刻纸的制作流程。云溪村一年内有两次刻纸结彩的节庆,一个是元宵,另一个为农历三月十五保生大帝诞辰。喜庆隆重的日子,离不开鲜艳色彩的渲染,也就离不开大红大紫刻纸的点缀。老人在红纸上勾画出图案,或花鸟虫鱼,或亭台轩榭,或对联字画。然后,平铺在垫板上,用刻刀一笔一画掏去主要线条,留下写意轮廓。这种阴刻手法,为云溪刻纸主要手法,不论什么手法,以白纸或黄纸打底的纸灯、纸狮、纸龙、三通鼓架,一贴上刻纸作品立马有了色彩,有了灵魂,有了烟火味。娴熟的刀法,古老的图案,艳丽的色彩,不禁令人啧啧称奇。年复一年,云溪人乐此不疲。

这么多年来,那位穿长衫的先生怕早已作古。那位穿长衫之所以一直留在我的记忆里,更多的是一种意象——儒雅守旧,甚至轻微刻板——云溪一直不愿意脱下合身的长衫?

现在,偶尔带上家人到杨梅走走,中国传统村落加持的云溪越来越有看头了。当然,这种变化很缓慢,需细看咀嚼。这样也好,脚步慢一点,不一定是坏事,因为走起来更稳。云溪,没有大江大河,时光轻轻终把真善美沉淀。



没有人可以回到过去,但谁都可以从现在开始。



## 一灶乡愁

□涂添丁

三餐四季,烟火暖,过日子,少不了厨房。可厨房是一处相当麻烦的地方,煮饭像一场征途,去厨房犹如去上班,明明谈不上喜欢,但还是得长相厮守。为了远离厨房,我有时也到餐馆就餐,一方面是改善生活,另一方面也是帮味蕾排解思乡之情。

在餐饮业的江湖中,农家菜占据一席之地,食之者众。农家菜馆凭借着食材鲜活,做法古朴,提供家常味道的菜肴,吸引了各方食客。我也非常喜欢这类餐馆,经常光顾,甚至成为它们的回头客。去的次数多了,有时和店主熟络起来,他们喜欢问我菜的味道如何,我总会回答说:“若是菜品再‘土’一点,味道再‘农’一些,最好是有点烟熏味就更好了。”但实际上我也无法说得准确到位,后来想想,我或许更想尝的是萦绕在柴火灶台上的那抹家乡味道。

20世纪70年代,是我的童年时代。那时的老家河市桥头还没有通电,也没有煤炉,更没有燃气灶和天然气,做饭用的是柴火灶。柴火灶,顾名思义,就是烧柴火的灶,村里家家户户都是用土和砖砌成的灶台。那些灶台上立着一根长长的烟囱直通屋顶,灶台上则架着一口大铁锅,家里只要做饭,柴火一烧,炊烟就会从烟囱飘出来。那时一到饭点,炊烟袅袅就是乡村极具诗意的标志。过去寻常人家能飘出炊烟的时刻,大多局限在一日三餐,而乡亲们最大的愿望就是灶里永远有火,因为柴火的温暖能直达心里,心会随着厨房亮堂起来,也就对饥饿不再感到恐惧。

当时的课余时间,烧柴火成了我最常做的家务。每次家里大人做饭,我就端坐在灶口前的小木凳上,不停地往灶里添柴,灶膛里火苗尽情地舞动,火焰总是将我的脸庞照得红彤彤,虽然夏日会觉得十分难耐,但是在寒冷的冬天,这却是一种享受。随着加火进程的推进,饭菜的香味会渐渐弥漫开来,有地瓜的香、米饭的香、麦糊的香,也有芋头的香、高丽菜的香,还有咸粥和咸饭的香、面线糊的香,这些香味总是随着锅里蒸腾起来的水汽笼罩着整个灶台,然后将我笼罩在其中,感觉是那么的温暖可亲,而我的课余时间就伴着这些饭菜香,在灶台间慢慢地溜走了。虽然烧柴的过程谈不上快乐,但一想到烧完柴火,我就能享用美食,那时每天竟也会对烧柴火生出些许期待,幻想能多烧几回。

如今,乡村发生了翻天覆地的变化,很多老物件消失了,包括我坚守过的灶台。现在,每当我打开燃气灶,使用现代炊具在厨房里做饭,眼前就会浮现老家过去炊烟袅袅的情景,而一旦回味起老家灶台上的烟火气,一股暖意就会涌上心头。我想,或许是和自己想法不谋而合,所以当天下有那么多人热衷于在农家菜里寻味,大概都是想重温一下儿时的味道,也借着熟悉的饭菜香,去找到通往家乡灶台的那扇门,去留住那一缕魂牵梦萦的乡愁。

## 食事 芥菜丝

□苏日思

老友团聚,把酒言欢,席间谈起许多乡村美食,最能引起共鸣的当数家乡的芥菜丝,看似貌不出众,却让人吃过念念不忘。

在我看来,芥菜丝最好吃的做法是炖汤,这也是我老家苏坑村的一道传统美食,是本地人尤为喜爱的下饭菜。它的主料不多,就只有芥菜丝和猪肉,配料可以加入鱼干、当归、枸杞等食材。不仅用料简单,这汤也好煮,只需先取一定量的芥菜丝干放入水中浸泡。等菜丝吸水膨胀后,再滤干倒到高压锅或砂锅里烹煮。期间可以添加三层肉或是猪肘子来搭配,辅以鳊鱼干或者比目鱼干来提鲜,喜欢风味多些,还可以放几片当归或是几粒枸杞来调味。等煮芥菜丝的冷水烧开后,还要用小火再慢炖十五分钟左右,这样煮出来的芥菜丝熟而不烂,滋味甘甜,口感带有一定筋道,嚼起来唇齿留香,还不塞牙。

芥菜丝,其实就是新鲜的大叶芥菜晾晒加工而成。虽然芥菜是平常无奇的蔬菜,但是一经加工,往往会展现出令人垂涎三尺的效果。在村里,乡亲们每年都利用自家的小菜地,适时种植一些蔬菜来自给自足。蔬菜成熟后若是吃不完,就会拿来当饲料喂养家禽家畜,或者进行深加工处理,比如晾晒成菜干和腌制咸菜。这样不但提高了蔬菜附加值,无形中丰富了乡村的饮食文化。

芥菜丝的质量好坏,主要取决于它的加工方法。每年的二月份,是芥菜收成的旺季,村里几乎家家都有吃不完的芥菜,它们就成了制作芥菜丝的原料。在我家,大人通常是将多余的芥菜叶采摘下来,逐叶去梢后,再把留下来的菜梗切成小段。切好的菜梗要倒入沸水中余烫,听母亲说这样做是为了去除土腥味和残留的虫卵,而加热后的蔬菜纤维会变软,拆起来更轻松,晾晒也易干。焯水后的芥菜

梗捞出滤水放凉,就可以顺着菜梗的纤维纹路,一段一段地慢慢拆成细条。让我印象最深也是这道传统工序,俗称“手拆芥菜”。小时候家里只要制作芥菜丝,我就得帮大人打下手,因为我的小手比大人那双布满老茧的手要用得多,总能把芥菜丝拆得更细一些。

不过如今拆芥菜丝的方法有所简化,大都是直接用刀切,不再用手拆。虽然效率提高了,口感却不同,吃起来不如过去那般有嚼头。

芥菜丝能否好吃,晒干时抓住好天气也是一大关键因素。如果是好天气,晒干的芥菜丝丝色泽呈浅黄色,质地薄如蝉翼,不仅外观好看,煮出来的汤头也很清甜爽口。相较之下,春夏交替时的多变天气就会影响芥菜丝的晾晒进度。若是多日阴雨绵绵,过去家里没有冷藏设备,刚拆好的菜丝容易因为来不及晒太阳而变质,最后只能拿去当饲料。不过现在生活条件变好,碰上阴雨天,也可以先将未晒干的芥菜丝收起来,放进冰箱里冷藏,等太阳出来或者是刮北风,再拿出来继续晾晒,即便制作时间变长,芥菜丝也能新鲜如初。

无论是过去还是现在,晒干的芥菜丝一直被乡亲们视为送礼的佳品。我的母亲就经常把芥菜丝干和地瓜粉、薯干等食物拿来作为伴手礼,不是寄给居住在城里的亲朋好友,就是送给没有种田的厝边头尾,而往往收到芥菜干的亲朋好友也会回赠一些礼物,其中就不乏零食,这更是让小时候嘴馋的我,对芥菜丝有了更多的好感。

回忆勾起了馋虫,正巧三伏天热,近来胃口欠佳,想起家里刚好还有母亲寄来的芥菜丝,不如今天就用它来做一碗开胃的消暑汤吧。

## 回首 儿时的冰条

□叶苇航

五十多年前,城中大街小巷,常能看见肩挂挂筒罐子的小贩,他们走街串巷地摇着铃铛,一路叫卖着冰棒。在闽南地区,人们把这种冰棒叫作“霜条”或是“霜枝”,而泉州人更习惯称它为“冰条”。五颜六色的冰条,既好看又好吃,尤其是在炎夏,吃上一条,不仅甜了嘴巴,还凉爽了身子。

记忆里最常见的冰条,有芋儿霜、“旺来”霜、绿豆霜和红豆霜,它们一条售价3分钱,最贵的是牛奶霜,一条卖5分钱。过去冰条贩售的时间一般是在中午,每天午饭过后,街头巷尾就会出现不少背着桶,或是骑着自行车载着小箱子的卖冰条小贩。

当时家中的大人为了鼓励孩子们爱劳动、多劳动,时常拿冰条作为奖品。比如只要能完成刷碗、捡柴、挑水、洗地板等任务,孩子们就能得到三分钱或五分钱的奖励,乐滋滋地去买冰条吃了。

印象中我家附近的老街旁有两棵黄桷树,夏季树上会开满黄灿灿的花朵,而树下经常能碰到载着箱子来卖冰条的小贩,每当听到铃响,我就赶紧攥着钢镚出门。买冰条时,小贩一揭开箱盖,凉气就立刻扑面而来。等他撩开里头的一条毛巾,就能看到藏在箱底的冰条,一根根排列得整整齐齐。小贩抽出要卖的冰条后,总会马上盖上毛巾,迅速放下箱盖,动作十分利落,生怕外头的热气跑进箱子里。

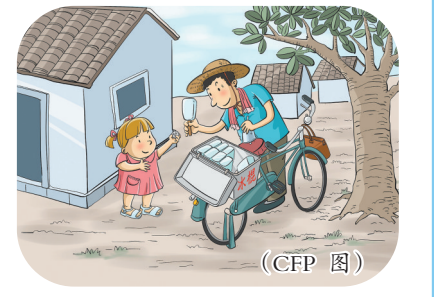
冰条很容易融化,吃时要“趁热打铁”。虽然有时候我和四哥能同时得到奖励,但钱却仅够买一根冰条。为此,

我们只能以“你咬一口,我吮一口”的方式分享冰条,压根顾不上这种吃法是否卫生。但是就算吃着“共享霜条”,我们的心情也是甜滋滋的。

那时买冰条的开支,在大人们看来,最好是家庭的“外来钱”,也就是我们这些少年郎自己去赚来的。比如捡铜烂铁、积攒牙膏壳或是晒干鸡腿膜,再将这些东西拿去卖钱。在当时的孩子们眼中,能拿着这些钱去买冰条,是更理直气壮的,因为这是靠自己劳动换来的美食,不会给大人们带来经济负担。

老街旁的黄桷树下,有两块猪腰饼状的雕花石,过去一直是卖冰条小贩的“地盘”,每到盛夏时节,我和小伙伴们买完冰条也不急着走,经常坐在那雕花石上,一边跟小贩“话仙”,一边吸溜着冰条。有时吃完冰条,我还会将掉落在地上的黄桷花捡起来,放在手掌中,再用力一拍,听花朵发出一声闷响,再闻一闻满手的花香,那时觉得这样的日子,过得特别有意思。

日月如梭,光阴似箭。虽然树下小贩摇铃吆喝的声音早已消失,但是那些远去的吃冰条岁月,却已经变成我童年的最美记忆,如今依旧留在我的脑海里,历久弥新。



(CFP 图)

## 众生

今年的夏,酷热逼人。这一热,连一城的花都蔫了,花色更是暗淡了不少。这个世界一旦缺了雨水,花枝就缺了滋养,花瓣也缺了抚慰。偶尔去看看种在阳台上的花,的确是少了昔日的生气和往年的蓬勃。

但我总拥有一些赏花的好运气,正如在这盛夏时节,于江边的矮墙下停车时,我不经意一抬头,就邂逅了一墙的凌霄花。这些花看起来很亮眼,阳光穿过喇叭形的花柄,仿佛能洒到人的心里头。

薄薄的花瓣,用手指一拈,质地细腻得像婴儿的皮肤,吹弹可破,这估计是我见过的最薄花瓣了。隔着花瓣朝太阳看去,眼前犹如蒙上了一层薄如蝉翼的纱,天空也好像被涂上了一抹浅红色。置身在这样的光影里,人往处会感到迷醉,就像此时的我站在矮墙下发呆,感叹着这迷人的花色,竟是如此的纯净雅致。

## 凌霄花开

□刘玉新

那些凌霄花从墙上半遮半掩地垂落下来,藤蔓交织牵连在一起,累累垂垂,隔一点距离就绽开一朵,朵朵力图向上,远远望去,好像一墙朝天吹响的红喇叭。靠近后,有几朵花好似俯下身,轻抚着我的前额和胸脯。再回头一瞧,远处的几朵花又像是在轻吻着我的车子。拾起一朵被风吹落的凌霄花贴在胸口,感觉瞬间能听到自己被放大的心跳声。

这凌霄花沐浴在夕阳余晖中,显现出了一种难以言说的美感。我仔细观察它的花色,不是大红色,但有些接近,但花瓣上还沾了点粉色。可说它是浅红色吧,又不够准确,因为靠“喇叭”一头的花色又似乎深一些,而花瓣厚实的地方还藏着一抹浅黄色。一朵花的颜色,由浅入深,又由深变浅,不同的位置有着不同的色彩,着实让人啧啧称奇,看来大自然确实是一位调色的高手,随便点染一下,花色就有了独特的层次感。

我家楼下也有一堵高墙,约有百来米长,这墙平时“素面朝天”,阳光一照就显得格外刺眼。但是在今年这个炎热的夏日,它却拥有了半墙的阴凉,因为上面也开满了凌霄花。

外孙要回北方之前,我特意把他带到那堵墙下认花。外孙很喜欢这些红得透亮的凌霄花,虽然不能摘一朵带走,却足以让他心怀惦念,留下一段带着花香的美好记忆。风把凌霄花的香气拂来,我对外孙说:“你快闻闻这花香。”他用手扇了扇,笑说这扑鼻而来的花香,既有几分清新之感,又带了些山野之气。

一个小区,有一片绿荫,并不稀奇,而环绕楼房的高墙之上,竟然开满了花,实在不多见。尤其是在酷热难耐的都市里,这些凌霄花更露出了有一些别样的韵味,它们凌空而立,沐风而舞,可称得上是“花中凉君子”。

听说凌霄花有着“藤本之王”的美誉,因有志存高远之意,自古就受到文人墨客的青睐,如五代时期的词人欧阳炯就以诗为证:“凌霄多半绕棕榈,深染栀黄色不如。满对微风吹细叶,一条龙甲人清虚。”我很喜欢这首诗,因为其中把凌霄的花、叶、藤和姿态都展现得淋漓尽致。而宋代诗人杨绘也有对凌霄花的赞语:“直绕枝干凌霄去,犹有根源与地平。”我惊叹于他能想出这样奇绝的句子,既有意象,又接地气,特别是称赞凌霄的风姿时,竟是从根说起,不仅有诗意,又视角独特。

为何这样一朵小红花,却有着一个如此志高远的名字?我想历史不用有确切记载,人的视觉感受就是最好的证明。正如清代诗人李笠翁所言:“藤花之可敬者,莫如凌霄。”当中的这个“凌”字,足够让人感觉心胸豁达,无论花开何处,只要见到它们就会向往高远之所。

三伏天气,暑气正浓,那一堵凌霄花墙依旧开得旺盛,一朵朵随着夏风摇曳,宛如藏在绿丛中的精灵,它们偶尔跳跃在枝头看着墙下人来人往,好似正在翘首以待着下一个季节的到来。

## 古代书信常用语

- 表珍重:兹际炎暑,希自珍卫。  
释义:正值炎暑酷热之际,希望你对自己的身体予以爱护。
- 表期盼:驰函寓意,伫望示复。  
释义:书信带给您问候,时时盼望您的回信。
- 表倾慕:久钦鸿才,时怀混濁。  
释义:一直以来都钦佩您的才干,常常渴望能去拜见您。
- 表思念:久不通函,至以为念。  
释义:好久没有通信了,非常的想念您。
- 表谢意:感荷高情,匪言可喻。  
释义:对您深厚情谊的感激之情,无法用言语表达。
- 表歉意:不当之处,尚乞谅解。  
释义:有做得不合适的地方,还请见谅。