

美育乡村 以美润心

泉州乡村文化记忆主题征文比赛

主办单位
泉州市文化广电和旅游局
泉州晚报社

秀溪村四面环山,山上浓荫蔽日,田畴蜿蜒,房屋错落有致,村道干净平坦,清冽的秀溪穿村而行,村口的黄花风铃木摇曳多姿,平添一份浪漫。秀溪村因美丽的秀溪而得名,虽偏居一隅却颇得上天眷顾,森林茂密,土壤肥沃,水质甘醇,是国家森林乡村。做足山水文章后,如今更是四季瓜果飘香,不仅春有枇杷秋有蔗,还有西瓜、柑橘、鹰嘴桃等。

沿着秀溪旁的鹅卵石小径穿行而上,映入眼帘的是蔗田,方方正正,齐齐整整,颇具几何之美。过小桥就是成片若塘若栉的蔗林,随山势错落有致地铺展。一垄垄,一排排,或紫或青的皮色,修长挺拔的身姿,风一吹,蔗叶互相推搡,阳光蜂拥而至,撞在甘蔗上,淘气地溜进田垄里,东躲西藏,生动极了。

来到秀溪,不啃一根甘蔗,不喝一杯蔗汁,那就太遗憾了。甘蔗的甜,清新自然,咬一口,甜汁四溢,甘之如饴。甘蔗不仅是“玉露含青紫,沁彻哲人心”的美食,还是吉祥物呢。闽南人结婚要有一对有根有叶有头有尾的甘蔗,代表着幸福和甜蜜。

蔗林的对面就是糖潮秀广场和糖文化展示馆,高耸的烟囱、带着历史记

甜蜜的乡村

□蔡育姬



美丽秀溪(育姬 图)

除了众多的甜蜜之果和令人流连忘返的自然美景,还潜藏着深厚的历史文化底蕴。始建于唐代的云门禅寺静谧清幽、禅意盎然;唐代诗人罗隐读书处古榕苍郁;清初名相李光地歇脚瓢饮的宰相井依然清甜甘冽。经年不绝的古韵,斗色争妍的花卉,栩栩如生的墙绘,曾经落后偏远的秀溪村如今已是破茧成蝶,美韵流淌。

“美的事物是永恒的喜悦。”诗人济慈如是说。来吧,偷得浮生半日闲,看秀溪的山色,听秀溪的水吟,春日里啖一口枇杷,秋阳下饮一杯蔗汁,感受秀溪的松弛和温润。然后,把秀溪的甜蜜藏在心底,无尽回味!

乡村名片 秀溪村

位于泉港区涂岭镇西北部,与仙游县枫亭镇接壤,是泉港的“后花园”。该村依山傍水,山地、森林、水和旅游资源丰富,唐朝诗人罗隐读书处、清朝李光地亲笔题名的云门寺和古驿道文化已经成为村里文化积淀的象征。2019年入选第一批国家森林乡村,还是省“四星”级旅游特色村、乡村振兴创建示范村、省委党校教学点,泉州市级乡村振兴精品路线示范村。



扫描二维码
欣赏更多征文活动作品



闻过则喜,知过不讳,改过不悛。



□柯秀贤

确认并非亭收藏着大海
塔驻足,呼唤明月
抬头,仰望
潮汐随即而来
我是手捧玫瑰
却走出身体迷宫的那个人
怎样向虚空跪起脚尖
塔献上它的须弥座
转出万万事和乾隆事
这么多白云浮动
塔的缺失并非偶然
五米高之上才是它要表达的
以鸣鸟的视觉
该叫它城心塔呢,还是定心塔



鬼针草

□邱建岩

鬼针草爱捉弄人。过去在乡下,只要出了门,总有被它骚扰的机会。像被大人叫去浇菜、除草、拔花生、挖地瓜,免不了染一身黑刺回家。再者,小孩爱玩,如射鸟,掏鸟窝,捕蝉,捡蝉蜕,摘羊奶果、覆盆子等等,就被鬼针草偷袭了,有的黑刺粘得很牢,拔时连衣服丝线都扯开了,至于刺破皮起痒痒的苦恼,更说不完道不尽。

鬼针草也有可爱时。不小心越过桌上“三八线”,立马招致同桌女生掐肉,那个疼,见红不见血,叫人龇牙咧嘴。生怕把人家弄哭了,引来老师责骂,于是仅仅回击一小下,结果反遭对方连番重击。之后为了“报仇”,偷藏些鬼针草的暗器,寻机撒到“仇人”的书包,或衣服上。瞅着对方愤愤地拔刺,恨恨地丢地上,心中顿生无尽的快乐。

孩童们都明白鬼针草的难缠,也吃尽了它的苦头,偏偏爱拿它取乐。一俟下课,男生立马掏出准备好的“暗器”,指捏一二根,再仿侠士的范儿,不分目标地向同学扔去。对方一边闪躲,一边痛骂着回击。从前排追到后排,从室内跑到操场,尖叫声、气喘声、铃声、哭声和老师喝止声,常常混杂在一块,回荡在短暂的课间几分钟。

鬼针草落在泥土中,那里就成了它们的新家,来年又长一片一片的了。

春暖花开时,鬼针草不遑多让,田里、荒地、路边、屋角,乃至石缝,无不有它的身影。五片白色花瓣拥簇一橘黄色花蕊,整个呈盘花筒状,夺目吸睛。倘若按捺不住伸手欲摘,得小心行事了,因为那不知暗藏何处的独门暗器——鬼针,正瞅着机会缠上你呢,黑色瘦果边上长着锯齿。后来我发现,鬼针草何止霸占春天,全年都有它的身影啊。

成家后,终对鬼针草刮目相看。在乡下丈母娘家时,她常带我们于屋旁转,找着鬼针草,再连根拔起,然后搜罗一处摊开晾晒。我的妻子处理晒干的鬼针草,去刺,剔叶除须,以及其他杂质,再反复水洗几遍,最后于高压锅水煮。待凉后,水皆缥碧,直视见底。小啜一口,清冽凉爽,神志醒然。丈母娘教道:“三不五时灌上几碗,清热解暑,便宜又好货。”我的妻子自然奉为圭臬。

鬼针草是民间常用草药,能清热解暑,还能散瘀活血,是大自然赠予人类的良药,我不由想,其虽粗俗却有大大,暗器刺人不足为道啦。

赏菊

- 轻肌弱骨散幽葩,更将金蕊泛流霞。
——宋·苏轼《赵昌寒菊》
- 花开不并百花丛,独立疏篱趣未穷。
——宋·郑思肖《寒菊》
- 陶令篱边色,罗含宅里香。
——唐·李商隐《菊花》
- 三径芳根自不群,每于霜后播清芬。
——宋·陈德武《鹧鸪天·咏菊》
- 耐寒唯有东篱菊,金粟初开晓更清。
——唐·白居易《咏菊》

食事



父亲

□王颖茹

我的父亲,像是站在我身后的一棵树。

他和大多数父亲的形象一样,严肃,偶有笑谈。

小学课堂上,老师常说父爱如山,但父亲不高大的身躯,让我难能将其与“山”联系在一起,我常常觉得,父亲更像是一棵树。用较为结实的、很有力量的双手,托举着幼年的我,让我坐在他的肩膀上,看着更高、更大的世界。我像栖息的鸟儿,趴在名为“父亲”的这棵树上,好奇地张望。这时,父亲用粗犷的胡茬碰触着我搭在他肩上的手,引得我痒痒,引得我笑——于是,我的父亲,这一棵寡言的树,也跟着笑起来,抖得树枝跟着晃。

我仔细地观察过这几年的父亲,他的的确确地,更像一棵树了。

他的肚子变得很大,很圆,像是粗壮的树干,积蓄着供给新叶子的养分与肥料。他的手背布满了树筋、树脉,有时候,出现斑斑点点的时间的痕迹。他的脚步,变得沉重缓慢,应该是树根往大地里扎得太深了,太久了。父亲这棵树,慢慢地老了。我这只鸟儿,不再落脚父亲的肩头,早就往外飞,飞向远离父亲的远方,寻找新的树枝。而父亲,不说什么,默默地望着我翱翔的影子,站在我身后,撑开着他的树枝,像在等待。

是的,我的父亲,长在了故乡的土地上,变成站在我身后的那棵树。

回老家时,父亲正站在老家的院子。老房子翻新了,院子跟着翻新,旧的草地、大树、花丛被翻出土,父亲站在一旁,正在和我说着,以后要种一些什么。“最好是种上几种树,果树,会开花的树,不落叶的树,不用高高大大的,能遮阳就行……”父亲抚摸着那些老树的枝干,畅想着。我和父亲绕着院子走,走到屋后,发现一小排的树,那是父亲特意留下的树,在老屋子建起来时,它们就在这儿了。从父亲的父亲,甚至更早那一代起,它们就站在老屋的后边,看着我们,看着屋里的人们,一代代,繁衍不息。

我在想,当父亲看见这一排树,可能就如同我看见父亲。树的身躯、树的身姿,深深地刻进了我的心里。我的父亲,他曾经也是往外飞的鸟儿,而现在,找到了自己的天地,回到故乡,扎根这一片带着熟悉气味的土地。我们周围的许多东西,都是我们生活的一些碎片,都是我们生命的一部分,关键的时刻,用它们的态度,挽留住我们。一株草,一棵树,一片云,一只小虫……是什么都可能,它替匆忙的我们在故乡的土里扎下根,在空中驻足,在风中浅唱,在雨中生生不息……

站在我身后的那棵树,总是在那里。继续着它们的成长,延续着它们的故事。春夏秋冬,四季轮回,不停不歇。

天伦



(CFP 图)

每当在超市选购豆芽时,我常常想起小时候看奶奶在家里自己培育豆芽的场景。在过去,人们常常要依靠新鲜豆芽来补充营养,这也成了儿时的我最期待的时刻。

家中用来生豆芽的豆子以绿豆为主,这种豆子的生命力特别顽强,因此在它发芽之前也有一道不寻常的工序。奶奶将选好的饱满绿豆放在大盆里,将一壶刚烧好的开水倒入盆中,用长筷子稍加搅拌,再倒入冷水,用手试试温度,觉得合适了,便将豆子留在温水里浸泡。守在旁边的我好奇地看着水里载浮

豆芽清香

□李伟元

载沉的绿豆,忍不住问:“为啥绿豆不会被开水烫死呢?”奶奶告诉我:“它表面有一层‘油’,烫掉了才好发芽。”浸泡几个小时后,绿豆被奶奶细心地捞出,放在透气的塑料筐里,上面盖上浸湿的蒸笼布,挪到了温暖的地方。

尽管被奶奶再三告诫不能掀开看,我还是颇为好奇,隔一会就想去看看它们有没有发芽。当看到暗绿色的豆皮裂开了,嫩白的小芽冒头了,我赶紧第一时间去告诉奶奶,好像这豆芽的萌发我也有功劳一样。为了让豆芽变得更粗壮,奶奶将一个装水的小盆压在它的上面,这份重量不但没有将豆芽压扁,反而使它们的长势更好。如果没有及时加压,豆芽反而会变得细长杂乱,口感欠佳。每天,奶奶还要给豆芽用清水冲洗,再控干水分,减少细菌的滋生。几天过去,白胖鲜灵的豆芽就可以变成期待已久的美食了。发芽时的豆子散发出特殊的“豆腥味”,后来我才知道是氨基酸氧化分解产生的味道。

我最喜欢吃嫩豆芽,奶奶总是将还没长成的豆芽先取出一部分,放入油锅猛火快炒,临出锅时,沿着锅边迅速淋一圈醋,让微酸的滋味盖住豆腥。清炒豆芽脆嫩鲜香,有一盘

豆芽就可以吃光一大碗米饭。有时,奶奶把豆干切成细丝,再切点瘦肉丝,和豆芽一同炒,加些酱油,豆芽脆、豆干嫩、肉丝香,真是有滋有味的一盘好菜。或是将豆芽在沸水里稍微焯过,捞出来过凉水沥干,加上调料,最后用热油炸香花椒粒,趁热一泼拌匀,吃起来很是脆爽。至今回想起来,舌尖上仿佛还有那醇香的滋味。

黄豆芽比绿豆芽有韧性,除了直接炒,也适合较长时间熬煮。而且,黄豆中含有能够增鲜的谷氨酸,素炖的汤也有类似于骨头汤的香气。工作后,我吃到了热辣滚烫的火锅,也了解到,懂吃的食客并不会一上来忙着先涮毛肚、黄喉、鸭血,而会先把一大把黄豆芽和小葱丢下去,在煮开的过程中,豆芽为火锅汤底增添了鲜味,还能去除一部分油腻。韩国料理里的黄豆芽汤通常走清淡路线,仍然滋味十足。将小银鱼和干海带用香油炒过,加水煮开,放入新鲜的黄豆芽,打个荷包蛋,起锅时洒上葱花、蒜末、辣椒粉,热乎乎的上桌,据说有解宿醉的功效。

绿豆芽、黄豆芽长得越长,末梢的须越多,因为它们供人食用的部分主要是子叶和下胚轴,也就是发育成根的部位,所以其实是“豆根菜”。吃豆芽时,自然也会想起“咬得菜根,百事可为”,令人感到悠长的岁月一派静好。

回首

远去的铡草刀

□乔加林

铡草刀,由铡刀、铡墩两部分组成。铡草刀长近三尺,刀宽五寸,刀背顶端成一圆曲线,刀脊至刀把成直线。铡墩约三尺长,从中间分开成两半,两头用铁板把两半相连,中间一指宽的缝隙,缝隙两边用铁板镶住,向外翻出三指宽的沿,沿上各有一排一指厚、两指宽的铁齿,顶端有一小孔,配一铁栓用于固定铡刀和铡墩,整个刀脊又用薄铁板包裹,让铡草刀显得更加厚实凝重。

记忆中的铡草刀,平时都放在生产队的保管室,由专人保管。冬天需要给牲畜铡草料时,队长安排专人使用铡草刀,使用前把铡草刀在大磨石上磨得明晃晃、亮光的,有点吓人,小孩子们都不敢走近观看,只能远远地看大人铡草。但见一人双手握刀把,抬起与铡墩成近九十度的角,另一人双手握住草料,单腿跪地,用力把草料按要求的长度放在铡刀与铡墩交口处,握刀的人用力铡下去,又抬起刀把铡第二下……这是很累的活,铡一阵,浑身冒汗,一般都是两人轮流对调着操作。在那时,每个小队的牛棚里,都设一个草棚间,既是铡草的场所,又是装草的房间,便于饲养员夜里端草喂牛。

铡草是个手艺活,草铡得要短,硬结子要崩开。正如俗语所说:寸草铡三

刀,没料也上膘。这个道理虽然很浅显,却是生活经验的总结。一个好的铡草把式,铡出的草,即细碎,又柔软,牛爱吃,又易消化,营养丢失少,草还损失少。所以说,铡草的水平高低,决定草的质量。

铡草的时候,需要二人默契配合,不能有一丝疏忽懈怠,稍有不慎,就会发生擦伤流血事件。提铡刀的人更要全神贯注,一丝不苟,眼睛时时盯着续草人的一招一式。续草的人,坐在搭在铡刀上的木板上,既可以稳住铡床,又能最近距离把草料准确无误地递到铡刀之下。

看似简单的铡草,其实也有技巧。续草料的人双手掐住秸秆,肘臂一揽,用腿挡住,运用全身力气,把秸秆向铡床里伸一寸左右马上停止,负责铡刀的人从上而下,用力一摞,咔嚓一声,整个儿玉米秸秆齐刷刷分为两截,露出白生生的芯。就这样,随着秸秆一伸,铡刀一摞,“咔嚓,咔嚓”声节奏均匀,沉闷悠远中透出清脆悦耳。掌握分寸的人,就这样不紧不慢,周而复始干两个小时也不停歇。性急浮躁的人,力度掌握不住,半个小时就会累得汗流浃背,气喘吁吁。

在铡草时,大多时候都是生产队里的老庄稼人负责磨刀、提铡刀、续草、堆放等,生产队长都事先分配好谁负责哪

一项。

记得后来,我家养了一条大黄牛,也买了一副铡草刀。冬天放学回家,记得第一次和父亲铡秸秆,自恃身强体壮,在父亲几次招呼休息时都不停歇。由于掌握不好力度和姿势,只用蛮力,很大的一个棒子秸块,只铡了一个顶儿,就筋麻臂酥,气喘吁吁了。逞强的我咬紧牙关,腰一弯一挺,速度加快,有时还不等父亲把秸秆递到铡刀下,就摞下铡刀,结果“咣”的一声,成了“空刀”。父亲告诫我,干活不能使蛮力,要稳心静气,不可操之过急。再和父亲铡草,扎下步子,不急不躁,果然不太累又出活儿。

父亲在忙完田里的农活,回家吃饭时,都会把玉米秆一捆捆地从地里扛到牛圈旁放着,用布兜背回一些稻草码放在空地上,我与他两人轮换着铡。刚开始给铡刀喂草,长短把握不住,铡出来的草长短不一,喂进铡刀的草不好铡,在父亲的指导下,我很快就掌握了要领,父亲也就越铡越快,铡的草料牛吃一些,圈里再垫一些,地里用的农家肥也不缺了。

随着机械化的普及,铡草刀早已销声匿迹。沉重笨拙、锋利无比的铡草刀,像我朴实憨厚的乡亲,永远存在我的记忆里。