

主办单位  
晋江市农业农村局 晋江农商银行 泉州晚报社

苏垵倚溪，溪名梅溪，乃晋江九十九溪的支流。梅溪长流，农耕的年代，人们取溪水制陶瓷，引溪水农作。于是，闽南大地上，人们用着苏垵的黑釉碗、黑急烧、“黑茶古”、黑伦砾，在这些瓶瓶罐罐燃烧的沸点里，将生活过暖。载满磁灶陶瓷的船只，经过梅溪，漂洋过海。于是，在遥远的地方，原来用贝多叶、葵叶取食的人们，逐渐习惯用晋江磁灶窑的陶瓷，在手与瓷之间，传递生活日常。

溪畔有土，本地人唤为海土。这是一种历经经、水、雨千番磨炼的粘土。海土经过春、夏、秋的沉淀，吸收水分逐渐形成，用最饱满姿态，在最冷冬天，破水而出。人们在冬季采挖海土，一直用到下一年。经过岁月沉淀的海土，水分多、黏性足，人们以海土作陶坯，海土回馈陶坯朴素的宽广、幻化的灵动。大地孕育苏垵海土，海土制作而成的陶瓷，也在万千陶器中有了与世争鸣的底气。

山不在高，有气则有攀登的足迹。苏垵将军山的名气来自山上“黑茶古”作坊。自明崇祯年间创始至今，“黑茶古”烹煮了几百年的历史与生活，由陈氏族人创始，苏垵人一起守护，“黑茶古”既黑又亮，还有点“红”。“黑茶古”制作技艺是一门非遗代表性传统技艺。人们取海土制坯、成型、入窑烧制、出窑，看似寻常，却是独特，烧制“黑茶古”的窑炉为蒸笼两层式结构，俗称“鸡笼窑”。烧制时将瓷坯放入窑炉上层，下层用杂草、山草、松树尾烧熏，熏尾点燃的熊熊烈火，伴随着点火者的喘息，起伏的火焰犹如远处大海的波浪，近千度的高温煅烧、聚集的烟气熏出神秘黑色，那是“黑茶古”的黑，与寂静的山脉一样庄重，与匠人的眼睛一样

深邃。“黑茶古”比一般陶器要薄出许多，烧水速度极快，沸点低，保温效果好，于是有“梅溪河畔‘龙翁窑’，苏垵茶盏见火颤”的盛名，这是“黑茶古”亮了几百年的美誉，“黑茶古”朴素得像农民的皮肤，与大地同色，但它也“红”。在农耕年代，它深受人们喜爱，在战争年代，它与苏垵“红”同生存。苏垵人保家卫国的热情，像“龙翁窑”不熄的火焰。人们战斗时，瓷无言却无处不在，默默烧水、煎药、煮粥，默默交换口粮救急。从大地而来的瓷，用它们的方式与这片土地共存亡。

将军山的另一名来自俞大猷，山上有省级文物保护单位——明代抗倭名将俞大猷墓。俞大猷著有《正气堂集》等，他的诗作豪迈雄伟，尤显男儿气魄，诗云：“溪涨巨鱼出，山幽好鸟鸣。丈夫不逆旅，何以及苍生？”满山的翠绿，丛中的红，是名将的红，爱国主义教育基地的红，也是苏垵人血液里流淌的红。

我与苏垵有缘。那一年，村里申请建设乡村记忆馆，我到苏垵多次。苏垵非遗纪念馆也是乡村记忆馆，在村路旁，安安静静的一幢房子，仿佛沉寂的鸡笼窑，在经历了高温，经历了淬炼，静下来，观日月星辰。馆不大，里面藏品倒是件件精致。“黑茶古”的制作流程、苏垵陶瓷的发展、苏垵历史人物皆能窥见脉络。老一辈传承人带着孩子们，在这里体验“黑茶古”研学课程。门口还有超大的黑茶壶流淌着水，一直流到大公鸡碗里……

苏垵倚山靠溪，于自然环抱中，另辟出一片平川来。我几次来，喜欢上了苏垵倚梅溪而建的步道。抬眼望，山树可见；抬眼看，蓝天白云自在。休憩处，观绿波轻漾，波澜不惊：溪水缓缓流淌着，叶子偶尔飘落，几尾鱼儿在水中轻盈游弋。溪边的模型船未能行走却也能在倒影中望见曾经激流奋进的样子。和苏垵人打交道，很踏实。那些带着“黑茶古”、走出苏

## 乡村名片 苏垵村

位于磁灶镇东北部，是晋江市革命老区基点村，辖区内有省级文物保护单位抗倭名将俞大猷墓和泉州市级非遗代表性项目苏垵“黑茶古”制陶技艺。曾获评福建省乡村振兴示范村创建对象、美丽休闲乡村、乡村振兴实绩突出村，泉州市“乡村记忆文化”示范村等。

## 食事

过去的生活条件远不如现在，日子过得紧巴巴的，家家户户都很节俭。大人们炒菜时使用食用油也是小心翼翼，生怕多用一滴。猪油，是当时很多闽南家庭改善生活的“宝贝”，熬猪油剩下的猪油渣，更被孩子们当成难得的美味。

儿时，每次家里熬猪油，我都要守在灶台旁，眼睛紧盯锅里翻滚的油花，鼻子贪婪地嗅着诱人的肉香。那时最吸引我的不是晶莹剔透的猪油，而是被炸得金黄酥脆、香气四溢的猪油渣。当铁锅被柴火烧热，开始冒出阵阵热气，母亲才会将切成小块的肥肉放入锅里炸。温度不断升高，肥肉表皮渐渐变成金黄色，体积开始缩小，油脂从肉中慢慢渗出，厨房里也开始弥漫一股浓郁的油香，引人垂涎三尺。

对那时的我来说，熬猪油

的过程是格外漫长的，但母亲一向有耐心，即使被热气熏得满头大汗，她仍一直站在灶台边，拿铁铲不停翻动锅中的肥肉，以确保每一块都能受热均匀。母亲常说，只有这样做才能得到更加纯净的猪油。肥肉中的油脂被充分榨出，剩下的便是金灿灿的猪油渣。这时，母亲会拿铁漏勺麻利地把还在滋滋冒油的猪油渣捞出来，滤油后装进一个阔口的瓷盆里，再撒上一些盐巴。紧接着，母亲还要双手端盆来回晃动，直至盐粒均匀附着在猪油渣上。偶尔邻居经过厨房的窗口，笑着探进头，说一句：“又在熬猪油啦，隔老远就闻到香味。”母亲听了定会热情回应，顺手递上一块猪油渣让

## 猪油渣

□郑理登

邻居尝一尝。

虽然是熬猪油所剩下的残渣，猪油渣的口感却出奇的好。小时候每次见一盘猪油渣端上桌，我就顾不上烫，立马跑过去伸手抓一块来尝。刚咬一口，嘴里立马传出“嘎吱嘎吱”的响声，裹在表面的盐粒在舌尖化开，与猪油渣中残留的油脂融合，味道也变得更有层次。往往一眨眼的工夫，我的小手和嘴巴周围就变得油光水滑。

在物资匮乏的年代，猪油渣是餐桌上的“宠儿”，吃法也很多。春天常见的各种鲜蔬，母亲都会拿来和猪油渣一起炒。起锅烧油，她总是先把猪油渣丢进锅里翻炒几下，待猪油香散开，

再加入蔬菜，直到猪油均匀附着在每片菜叶上，才关火盛盘。由于当时三餐油水少，仅是一道加了猪油渣的炒菜，就能让我吃得心满意足。有时候母亲忙，没时间做菜，就把猪油渣切碎，加点酱油上锅蒸，冒着热气的猪油渣浇在米饭上，我同样能“呼哧呼哧”地吃上两大碗。

如今，人们的饮食观念发生不少变化，低油低盐渐渐成为当下饮食的主流。曾经备受欢迎的猪油渣，因为油脂含量高，不再是餐桌上的“常客”。不过现在外出用餐，若是发现菜品中添加了猪油渣，我仍会忍不住多动几次筷子。虽然不再是儿时心心念念的“稀罕物”，但每次吃到，我的心情依旧很愉悦。看似普通的猪油渣像一把钥匙，总能打开回忆的大门，让我看到小时候守在灶台边、盼着吃猪油渣的自己，还能让我借由味蕾重温那些难忘的日时光。

## 古人说交情

●邂逅之交：无意中相遇而结交的朋友。

出处：清·吴定《答任幼直先生书》：“邂逅之交，情逾故旧，矜我穷屈，吁叹再三。”

●泛泛之交：关系一般或交情不深的朋友。

出处：宋·朱熹的《朱子语类》：“朋友交游，固有深浅，若泛然之交，一一要周旋，也不可。”

●总角之交：童年时结交的朋友。

出处：晋书·何劭传》：“劭字敬祖，少与武帝同年，有总角之好。”

●一人之交：关系极为密切且情谊深厚如同一体的朋友。

出处：清·吴敬梓的《儒林外史》：“那时我家先父就和娄氏弟兄是一人之交。”

●倾盖之交：指一见如故的朋友。

出处：清·蒲松龄的《聊斋志异·念秧》：“误认倾盖之交，遂罹丧资之祸。”

## 苏垵，用“黑茶古”将生活煮沸

□骆锦恋



垵创下陶瓷产业新传奇的人，那些传承“黑茶古”技艺、在此地与梅溪日夜相伴的人，他们十分懂得如何书写苏垵。他们还原生活的样子，也尝试着用另一种方式煮沸生活。

此地可以放宽心说去就去，塑一个陶坯，带泥而归，沾翠而回。

## 【征稿启事】

乡村，是乡愁的摇篮、文化的宝库。作为“晋江经验”的发源地，晋江这座活力之城既有繁华都市的蓬勃韵律，又深藏乡村文化的悠悠记忆。为展示

晋江扎实推进乡村产业、人才、文化、生态、组织“五个振兴”，重塑乡村魅力，打造田园风光，传播农耕文化，擘画“城乡融合、共富共美”新画卷的生动实践，由晋江市农业农村局、晋江农商银行、泉州晚报社联合主办的“乡情城韵 共富共美——晋江乡村文化记忆”主题征文比赛面向海内外征稿。

征稿体裁：纪实散文（1500字以内）

征稿内容：包括且不局限于乡愁记忆、乡村改造、乡村致富、

能人事迹等各类题材，用文学笔法书写中国式现代化晋江乡村振兴实践的大美篇章。

征稿要求：来稿要求原创首发，点明文章采集具体所在地，叙述有主线、有内容、有情节，兼具思想性、文学性和可读性。

投稿邮箱：qingyuan@qzwb.com（邮件主题请注明“乡情城韵 共富共美——晋江乡村文化记忆”主题征文比赛面向海内外征稿）

征文时间：截至9月30日

奖项设置：一等奖1名，奖金3000元；二等奖3名，奖金2000元；三等奖5名，奖金1000元；佳作奖10名，奖金300元。

## 众生

## 闽南的夏候鸟

□叶苇航



个利落回转，便将蜻蜓、蝴蝶等昆虫捕获。停歇时，一只只栗喉蜂虎会整齐排列在枝头，像是炫耀刚得的“战利品”，又好似向异性展示优雅的身姿。那灵动又帅气的模样，的确令人挪不开眼。

不久前上山散步途中，我偶遇一只栗喉蜂虎停在树梢上小憩。估计是被我靠近的脚步声惊扰，它突然拍打翅膀飞向另一棵大树，发现我未离开，栗喉蜂虎不再久待，很快又振翅

飞进茂密的枝叶中，只留下空中晃动的枝丫，让我回味这场短暂的相遇。

栗喉蜂虎似乎很怕人类，总喜欢待在人烟稀少的地方。它们不像麻雀爱去稻田觅食，也不似燕子常在屋檐下筑巢。

栗喉蜂虎的行踪大多得去山林或野地寻找，因此本地人形容这种夏候鸟是“山林间的隐士”，总爱与青山绿树相伴，不沾人间烟火气。

春夏之交，山林间常能见到爱鸟人士举着镜头静候栗喉蜂虎。无论展翅高飞，还是栖于枝头或轻掠溪流，有栗喉蜂虎入镜的画面都美得独一无二。它们宛如身披华彩披风的侠客，时而舒展双翅滑翔，时而悬停空中观察猎物，眨眼睛一

是，再加入蔬菜，直到猪油均匀附着在每片菜叶上，才关火盛盘。由于当时三餐油水少，仅是一道加了猪油渣的炒菜，就能让我吃得心满意足。有时候母亲忙，没时间做菜，就把猪油渣切碎，加点酱油上锅蒸，冒着热气的猪油渣浇在米饭上，我同样能“呼哧呼哧”地吃上两大碗。

如今，人们的饮食观念发生不少变化，低油低盐渐渐成为当下饮食的主流。曾经备受欢迎的猪油渣，因为油脂含量高，不再是餐桌上的“常客”。不过现在外出用餐，若是发现菜品中添加了猪油渣，我仍会忍不住多动几次筷子。虽然不再是儿时心心念念的“稀罕物”，但每次吃到，我的心情依旧很愉悦。看似普通的猪油渣像一把钥匙，总能打开回忆的大门，让我看到小时候守在灶台边、盼着吃猪油渣的自己，还能让我借由味蕾重温那些难忘的日时光。



把每一项平凡工作做好就是不平凡，把每一项小事做好就是大事业。



## 谷雨天

□杨清丽

又是一年谷雨时节，两季交替，万物变得更加生机勃勃。还未“退场”的春天气息依旧浓烈，独属于夏天的燥热已经悄然“登场”。

过去如果谷雨这天下雨，我总会忍不住念一句祖母教的俗语：“谷雨雨，麦烂肚。”如果谷雨天晴，大人们会密切关注风向的变化，以此预测农作物的收成。因为常听母亲说炊烟飘动的方向与风向相反，久而久之，我也时常观察家里炊烟飘向何处，然后在心里猜测风从哪里吹来。记得祖母说过，家中的房子坐北朝南，只要谷雨时节看到烟囱冒出的烟朝大门的方向飘去，就是北方吹来的风，也应了那句闽南老话：“谷雨刮北风，山空海也空。”小时候的我不知其意，长大后才知道这话的意思是指谷雨当天若是刮北风，接下来气温就可能偏低，容易影响农作物的收成和海洋生物的生长。

但是谷雨时节刮北风不全是坏事，它有时像一把挥动的巨大扇子，所到之处，刚开花的龙眼树和刚挂果的芒果树“无一幸免”。每次看到龙眼花和小芒果掉落一地，大人们都会乐呵呵地说：“这下省得‘疏花’‘疏果’了，养分集中到果子里，今年芒果和龙眼的个头肯定不会小。”孩子们则满心欢喜地捡起小芒果和龙眼花，拿线将它们串起来做成项链或手串。

都说谷雨前后好种姜。过去大人们总要抽空挑几块发芽的“母姜”，也就是先拿小刀切割出一些带着“芽眼”的姜块，再往切口糊上一层薄薄的草木灰。之后把这些姜块埋在老厝后面的菜地里，往往立夏节气未到，翠绿的姜苗就蹿得老高了。

此时天气回暖，日照变长，眼看家里养的母鸡天下蛋，祖母常感慨道：“鸡仔鸭仔，大大细细欲做母。”也因为这样，以前一到谷雨时节，家里的孩子们都不赖床了，早上听到鸡打鸣就立马顶着一头乱发，冲向鸡窝捡鸡蛋。出去玩耍时还不忘到草丛里或麦桔堆找鸡蛋。那时入夜后，祖母会在昏暗的厨房里，举着手电筒照鸡蛋，看里头是否有一个小黑点，她说这样做可以鉴别“种蛋”。每次找到一颗，祖母都要喊我过来看，说：“这个蛋可以孵出小鸡。”长大后去超市买鸡蛋，我经常忍不住拿起一颗对着灯光照一照，想学祖母的样子，分辨它是不是“种蛋”。

谷雨到了，海鱼也大量上市，可以买一条牛尾鱼搭配当归炖汤，也能做红烧红娘鱼或清蒸巴浪鱼、香煎马鲛鱼，但我更爱吃的是煮海带。以前的暮春时节，我常跟着大人们去晒海带，由“泡沫船”收割回来的海带，得一条条拖到沙滩上进行翻晒。那时为了确保海带的两面都能均匀晒干，阳光正烈的中午，我会和大人们一起赤脚踩在沙滩上，双手紧握钉耙给海带翻面。晒好后还要把海带拿起来，抖掉残留在上面的沙粒和杂质。这些海带表面还附着一层“白霜”，我一度以为是盐巴，有次用手指蘸一点放进嘴里吮吸，发现味道咸中带着淡淡的甜味，很是特别。有一次我洗干净海带时用力搓掉“白霜”，母亲还连忙阻止，说：“海带表面有结晶物，说明品质比较好，可不能洗掉。”海带上的这层“白霜”是什么？长大后我才知道它的学名叫做“甘露露”。

春末夏初，是不少鱼类的产卵高峰期和幼鱼的快速生长期，为了保护它们，后来谷雨时节就变成夏季休渔期。大人们此时不再出海捕鱼，而是留在家里晒杂鱼干。那些从海里捞上岸的小杂鱼，通常直接在海边去除内脏和头尾，还要用海水反复冲洗几遍。我曾问过母亲：“为什么不用井水洗鱼呢？”母亲的回答是：“淡水洗鱼，‘曝鱼脯’容易坏掉。”原来海水还能给杂鱼“保鲜”，我当下不禁感叹长了见识。

谷雨，就像二十四节气这本书中承上启下的过渡章节，它前脚连着春日的温暖，后脚接着夏日的炽热。家里的农活、餐桌上的食物跟着变换，日子也在节气交替里过得热气腾腾，充满烟火气。

