

传承弘扬、创新发展“晋江经验”

晚事如烟 泉州有你

我与泉州晚报的故事征文

主办
单位
泉州晚报社 晋江文旅集团
JINJIANG CULTURE & TOURISM GROUP投稿邮箱: qwzy@qzwb.com
(邮件主题请注明“我与泉州晚报的故事征文”)

泉州晚报创刊40周年,三十而立,四十而不惑。坚实的落点是不惑。

这40年不是一般的40年。有句老话,叫一天等于20年。过去不理解,现在信了。宋元的“东方第一大港”,由于明清海禁,走向寂寞,停滞几百年。这40年,是泉州重振雄风的40年。改革开放,风起东南,我们共同走过,共同见证。

这40年,我一直往返在北京与晋江之间,这成为一种特殊的生活方式,生活在两地。我到北京,第一个电话,对方问,你回来啦?我到晋江,第一个电话,对方问,你回来啦?所以我说,我有一个1700公里的空间。特殊生活方式使然,我有很多报人朋友,我和他们结伴同行。泉州晚报的报人不但会谈稿子,还会谈生活,他们更接地气。

我虽然生活在北京,但我的写作,主要取材于故乡。泉州晚报对我的创作多有关心和支持:曾派编辑记者参加我的小说《富起来需要多少时

间》讨论会并发表评论文章;我到晋江挂职体验生活,在泉州晚报发过整版文章《海上泉州》;我不是诗人,泉州晚报发过我的分行习作;我不是画家,却也发过我的木刻《东方思想者》;泉州晚报还有胆识的一家报纸,发表过我针砭时弊的文章《概念错位》(获华东报纸副刊年赛一等奖,全国报纸副刊年赛奖);我参加过泉州晚报组织的各种活动,如2013年到贵州参加“山与海的情怀”征文的颁奖活动,山海对话,感受别样风景,回来后,即兴写了《贵州读山识酒》,为什么连绵的窝窝头形状的正在风化的石头山会产生中国最好的白酒?我有所领悟“山不可貌相”,就像泉州晚报看似只是一份报纸,却蕴含着深厚的内涵和强大的力量;泉州晚报还发表过作家记者写我的印象记……相对而言,我和泉州晚报可以说是全方位合作。我在晋江的创作之路上,泉州晚报如师如友。

我在泉州晚报发表了很多散文随笔。很感激的是,近年来,泉州晚报的多次约稿。当然,和编辑太熟了,也可以说是“派活”,常常是重活,有时时间还很赶。我已经买了机票,马上采访,我飞到北京,还在改稿。说心里话,我对每一篇作品都是认真的,有时编辑对我说,你这是征文的第一篇,我得顶着压力动笔。别无选择,却之不恭。我

起跑线

□许谋清

力不从心时,也是一夜白发。

无意中回眸,才发现每次泉州晚报约的稿子,都正好是我想写的文章。“乡愁五店市”所有约稿篇目里,我就想写青阳山,好像我也只写得动青阳山,还就约我写这一篇,于是我写了《五店市,一座小山的传奇》。写乡村记忆,我就想写围头,还就约我写了,我写了《开向睡美人的渔船》。仿佛心有灵犀,就写得比较顺。

最近,我又发现,泉州晚报约我写的,都是“富矿”,不是一锤子买卖,可以一直挖下去。我给泉州晚报写了《赤土埔长卷》,意犹未尽,就又写了《红土地诗篇》,接着写,又写了《千古之谜谁解》,还可以写……我给泉州晚报写了《蜕变》,就又写了《别墅区的蛙声》,还可以写,又写了《西岸》……

记得早年,我在《北京日报》发表了《到晋江去》,几年以后,我出版了长篇小说《世纪预言》,它的起跑线就是《北京日报》发表的《到晋江去》。泉州晚报一再地帮我打开思路,我正要动笔的一部新书,是泉州晚报让我站在起跑线上。

在报纸的新闻性上,泉州晚报敏感、及时。有这样的朋友,就总有青春常在的感觉。

(作者系晋江籍知名作家,《中国作家》原副编审)



▲2013年作者在贵州遵义董酒厂
区参加“山与海的情怀”诗文大赛颁奖
典礼活动现场

扫描二维码
阅读征文作品泉州晚报创刊40周年
四十年笔墨写春秋
新时代携手再出发

史话

江上塔怀古

□粘良图

江上塔又称“溜石塔”,位于晋江下游南岸、晋江市池店镇溪头村北面,是省级文物保护单位。

据清道光《晋江县志》记载:“明万历间,郡守蔡善继建塔江上,以锁内堂水口。”蔡善继于明万历四十二年(1614)至四十六年(1618)建造此塔目的有二,“一以固水口,一以耸文明”。当时晋江沿海经常有海寇骚扰,焚舟掠货,而被称为“红毛番”的荷兰人也不时来东南沿海逡巡,企图凭借坚船利炮叩开中国的门户。为了守卫泉州,蔡善继选址在晋江南岸凸出部高甲山上建塔,在塔下建立军营,建筑炮台,扼要守险,以备不测。由于晋江水口宽敞,水流湍急直泄,难以在区域内积聚,蔡善继便想通过“以溜石居下游,建塔其地,与凌霄、宝盖鼎峙为三”和“卓然成屹立之势,逝波若障而仍留”等方式来固守住泉州的文脉。

说也奇怪,建塔当年,泉州一下子出现32名举人,占据全省举人的半数。塔建成后第二年,即明万历四十七年(1619),晋江青阳人庄际昌还高中状元。如今在其青阳庄氏家庙厅口仍留有一副对联:“三星地震早流光,今见会袞两元增辉榜眼;双灼浮图前拱照,更添溜石一塔独占鳌头。”后来泉州人感激蔡善继,为其建造生祠于蔡襄祠后,誉之为“前蔡后蔡”。这位新科状元庄际昌还亲为其祠撰记,以表谢忱。

蔡善继不仅在江上塔旁建立军营,还

于周边筑起20丈的炮台及安放18门大炮,配有百子铳、佛朗机40门,驻军300名,将此地打造成“郡城出水第一关”。

清顺治三年,郑成功在安平举义抗清,占据泉州沿海要地,欲攻取泉州。清兵则集结在泉州城内和晋江南岸的溜石寨,与郑军对抗。是年八月,陈璘人怀远将军丁楠奉郑成功将令,带一队乡兵去夺溜石寨,却被守寨的清军参将解应龙打败,丁楠身负重伤,投水殉忠。郑成功闻知丁楠失利,便用调虎离山之计,让叔父郑鸿逵带一军虚张声势,佯攻泉州。待解应龙起兵去救援时,再派将领蔡一筠、杜辉带领水师,由海上驾船进入晋江市,偷袭溜石寨。之后还派郭新、余宽二将带兵埋伏在溜石到泉州的中途。解应龙得知溜石寨遭郑军水师袭击的消息,急忙赶回救援,谁知行至半途就遭遇郑军的袭击。解应龙无法突围被杀,溜石寨也被郑军水师攻破。至今仍屹立在江上塔旁的“海天砥柱”古碑,仿佛还在无声向后人讲述这段历史。

江上塔年久倾圮,清咸丰四年(1854),时任观察使的庄俊元便利用泉州西门定应宫内的宋代石塔构件将之重建。重建后的江上塔为12层实心的仿楼阁式石塔,通高12.5米,每层出挑,层层收分。第一层至第三层的塔身为六面体,第一

层力士一尊,第二层和第三层各面有浮雕坐佛一尊,第四层至第十二层的塔身,层层叠加并向上升收,其中第十一层和第十二层以双层仰莲为间隔。第十一层每面阴刻楷书“风”“调”“雨”“顺”,第十二层每面则阴刻楷书“国”“泰”“民”“安”。清代泉州举人曾道在《桐阴旧迹记》中记载:“观察庄公俊元将近西门之定应宫内石塔,移于溜江再建。越数十年,吴公鲁复大魁云。”可知江上塔重建后,清光绪十六年(1890),晋江池店钱头村吴鲁高中状元,而明清时期民间也认为江上塔是晋江文运的象征,启发一城文脉。如今回看,真是令人啧啧称奇。

近年来,晋江市以文物保护单位为初衷,在江上塔周边广种花木,营造成一座公园。游客至此一游,不仅可以观赏古塔的雕造艺术,还可以隔江远眺泉州城市日新月异的变化,俯瞰江上往来如织的舟船和飞翔的水鸟,想象当年泉州“海上丝绸之路”的盛景,恍然如昨。

回首



小满忆农事

□董艺玲

此在我的童年记忆里,五月的老厝里总飘散着浓郁的麦香,久久不散。

“小满防虫患,庄稼保平安。”上午照看完麦田,午后的阿公也闲不住,总是马不停蹄地背起装满生石灰水的喷雾器,赶去家里的稻田除草。往往等到傍晚时分,我来送点心,还能看见他在田里忙活。见我好奇生石灰水的用途,阿公耐心解释说是因为生石灰能驱虫消毒,有了它的保护,庄稼才能长得更好。那时在我眼里,在稻田里来回穿梭洒生石灰水的阿公,也像一位守护庄稼的卫士。

“小满一候,当食苦菜。”入夏后,阿公就开始跟我念叨要多吃点“苦头”,这时餐桌上也经常出现苦菜的身影。每次见我吃苦菜时眉头紧皱,阿公会笑着细数苦菜的营养,告诉我人生有时也如苦菜,初尝苦涩,回味却甘。

小满时节,阿公的菜园也是生机勃勃,瓜果飘香。黄瓜藤上小黄花绽放,带刺的嫩黄瓜躲在叶子下;豆角挂满架子,像绿色的小辫子随风摆动;西红柿红着脸,可爱极了。阿公这时照料菜园时,总会随手摘些给我尝鲜,笑说都是纯天然蔬果,吃起来比蜜糖还甜。

时光流转,又到小满,此时的我站在老家的田埂上,仿佛又看见阿公挑着担子的背影,耳边也回响起他用闽南语念叨的那句“小满小满,江河渐满”。



江上塔(邱华复 摄)



食事

菜头酸

□郭芳读

白萝卜,闽南人喜欢叫它“菜头”,有“好彩头”之意,做菜头酸的主材也是这种蔬菜。尤其是沿海农民种的“沙土菜头”,做出来的菜头酸更是许多泉州人的心头好。

我有次在古城里闲逛,偶遇一位阿婆在老厝门口做菜头酸,好奇走近攀谈,才知做这种小吃颇有讲究。不仅得先将洗净的菜头切成薄片或块状,再将它们放进大陶盆中加糖、醋和盐进行调味和腌制。阿婆说盐是用来提味的,若不加,做出来就少了几分嚼劲。糖与醋的比例也要拿捏得当,不过具体如何调配,她却只能说全凭经验。待轻轻晃动陶盆,让菜头表面均匀裹满调味料,再静待时间使之发生“奇妙”变化,就能做出酸甜可口的菜头酸了。

聊天中,阿婆还说起菜头酸的来历,在物资匮乏的年代,如果家中没有好菜烹煮,不少本地人便会拿菜头加糖和醋进行腌制,做成爽口的下饭菜。后来生活条件慢慢变好,这道菜才从日常餐桌“走”向食肆,成为老一辈人口中念念不忘的“古早味”。我忽然想起小时候放学,自己也经常揣着零花钱,

跑去街口的小吃摊买一分钱一块的菜头酸来解馋。尤其是入夏后尝到一口菜头酸或喝一杯菜头酸汁,感受酸甜滋味在口腔中散开,润喉降火,仿佛瞬间就驱散了燥热与疲惫。即使长大后尝过不少美食,这种儿时拿来打牙祭的酸爽小吃,依旧是我最爱的消暑食物。

如今在泉州的大街小巷,随处可见售卖菜头酸的摊点,不少游客路过也常被这股酸甜味勾住脚步。有回我和外地朋友逛西街,走得饥肠辘辘时,一眼就瞧见街角的小吃摊,塑料碗里的菜头片浸在糖醋汁里,看着就开胃。我俩随即站在路边,一边就着人来人往的热闹劲,一边吃菜头酸,朋友嚼得停不了口,还不忘夸奖道:“好吃,这小吃太特别了。”那一刻,我真切感受菜头酸不仅是一样寻常小吃,更像一扇能让大家认识泉州美食的窗口。

菜头酸犹如一首无声的歌谣在泉州的大街小巷传唱着,它从泉州人的家常小菜变成现今外地游客喜爱的特色小吃。不变的是它始终带着本地人熟悉的家常滋味,那是藏在古城月沉淀下来的独特滋味。