

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 泉州晚报社 晋江文旅集团
单位 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”)

闽南有句俗语,“有缘做牵手,无缘做朋友”。其实,能做朋友何尝不是一种巨大的缘分?道是无缘却有缘,人与人之间是如此,人与报刊也不例外。

泉州晚报创刊于1985年,而此时恰好是我人生道路上的一个重要转折点——五年间四次报考硕士的我终于收到厦门大学中文系研究生的录取通知书。也就是在这个时候,泉州幼师的校领导才告诉我:数月前收到上级部门的商调函,因学校舍不得让我走,故将此事压了下来。就这样我不无遗憾地与泉州晚报的编辑岗位失之交臂。

三年后,我硕士毕业任教于华侨大学。在长达三十年的教学生涯中,我在各种刊物发表了不少文章,但在泉州晚报发表的文章数量最多。我与她结缘的时间最长,缘分也最深,她忠实地记录了我学术道路上前进的一个个足迹。

1989年起,我以“泉州方言小考”“泉州话漫谈”“泉州方言”“方言趣谈”“方言与普通话”等专栏先后在泉州晚报发表了近百篇“豆腐块”,或系统地介绍泉州方言的历史、特色,或考证方言词语的来源,或传授如何利用方言和普通话的对应规律学好普通话,产生了很好的社会效果,在传播方言文化的同时,也达到了练笔的目的。1994年,我

道是无缘却有缘

□王建设

与爱人在整合这些文章的基础上合撰出版了《泉州方言与文化》(上下册),该书于1997年获泉州市首届社会科学优秀成果一等奖。

2004年,完成在职攻博后,我在泉州晚报开辟了“泉州话证《世说》”专栏,让人们了解到六朝时代的很多口语词是如何生动地留存于今天的闽南人口中,引起了广大读者对“古汉语活化石”闽南方言的极大兴趣。之后我又连续在副刊开辟“学说闽南话”“闽南俗语串烧”“泉州谚语”专栏,为闽南方言和文化的传承与弘扬贡献了自己的一份力量。副刊编辑还策划了音频专题,在泉州网温陵社区同步发布,这也是泉州晚报专栏开设的第一个新媒体音频专题,是最初的融媒体的创新尝试。

在我记忆深处,最难忘的还是三十多年来华侨大学与泉州晚报社所建立起的深厚友谊、报社与文学院形成的频繁互动。

早在20世纪90年代,泉州晚报社就成了华大中文系最早、最重要的实习基地,中文系不少优秀毕业生实习结束后就留在报社担任记者或编辑,至今仍活跃在新闻战线上。

2004年11月,泉州晚报社和华侨大学联合邀请金庸先生访泉,报社领导特地安排了一场“金庸先生与华侨大学师生见面会”。那年恰逢中文系改为文学院,金庸先生亲自为文学院揭牌,还应邀受聘文学院名誉教授,并给华侨大学众多“金庸迷”上了一堂生动的武侠小说创作课,至今仍为校友们津津乐道。

文学院创办新闻系初期,遇到不少困难,晚报社不仅在师资上给予大

力支持,还给文学院捐赠了20台电脑,帮助新闻专业建立了第一个新闻传播实验室。

尤为值得一提的是,2020年8月,我带领华侨大学文学院博士团队在晚报《清源》副刊开设“咱厝俗话”专栏,栏目音视频在“泉州通”APP专题同步发布,半年左右,收看、收听人数就多达七八十万,民众的喜爱程度可见一斑。为了让这一闽南传统文化成果的传播更为广泛扎实,我们在聚龙小镇为两个“闽南方言传承实践基地”举办别开生面的授牌仪式,让它进一步走进校园、落户社区,传递乡音、守护乡愁。这个专栏荣获“泉州市优秀传统文化传承发展专项资金项目”。

多年来,我与泉州晚报的每一次合作,每一次媒体创新、跨界、融合,都离不开编辑团队的用心策划和读者朋友线上线下的全力支持、热情参与。如今我已退休十年,写作的积极性大不如前,但我与泉州晚报编辑、记者的情缘却一点儿没断。

道是无缘却有缘,情到深处自绵长。40载春秋恍如一瞬间,但报社与学校、学院、个人相互支持的滴滴点点,串联成珠,依然熠熠生辉。这份带着油墨香的缘分,就像闽南方言,醇厚却鲜活,质朴却隽永,在时光的流转中延续久远。

(作者系华侨大学文学院原院长)

扫描二维码
阅读征文作品

▲作者主创的“咱厝俗话”晚报专栏和泉州通音频专题,获评“泉州市优秀传统文化传承发展专项资金项目”,并开辟两个“闽南方言传承实践基地”,让这一闽南文化特色专栏深入校园、落户社区,得到进一步推广和传播。

40 1985-2025
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

食事



闽南临海地区,海岸线曲折绵长,鱼类资源特别丰富。好像连生活在这里的孩子,天生都是吃鱼的“行家”。

儿时我家的餐桌上经常出现一道烩杂鱼,只要看到里面有竹午鱼,我就会赶紧吸溜几口碗里的薯簪汤,剩下半碗黏稠的薯簪来搭配它。吃鱼的时候,我总是先把筷子伸向肉多的鱼背,然后夹住分叉呈燕尾状的鱼尾,用力折断后将之侧插在薯簪上,还得意洋洋地跟兄弟姐妹炫耀说:“看,燕子鱼‘飞’到我碗里了。”

有次见我这样做,母亲笑着说:“它可不叫‘燕子鱼’,竹午鱼别名叫做‘鱼中千层糕’。”一听到千层糕,我的脑海里

立马闪现糕点的模样,心想鱼怎么会取一个糕点的名字?母亲见我好奇,便指着盘中的鱼,解释说:“你看竹午鱼的肉层层堆叠,可不就像千层糕?”看我还是不信,母亲又说:“等我下次买一条大竹午鱼,让你见识一下。”竹午鱼虽然肉多刺少,但鱼肉像豆腐一样脆弱,用筷子一拨弄就散了,我并不觉得它会有像糕点一样的特别纹理。

母亲没有食言,几天后便买回一条大竹午鱼,将它切块后放入锅里煎至两面金黄,用筷子夹起来一看,鱼肉的確很像千层糕的样子。相比于小个头的烩竹午鱼,油煎的大个头竹午鱼,口感肥

润又紧实,一下就让我爱上了它的滋味。

长大后离开家,我仍对这种鱼念念不忘,每次去海鲜餐厅用餐,都会忍不住问店家有没有竹午鱼做的菜。有次去外地旅游,点餐时又说起这种鱼,餐厅老板问说:“是章跳鱼吗?当然有,煎还是烤呢?”等菜端上桌,听老板娓娓道来,我才知尾鳍十分有力的竹午鱼擅长在海面跳跃,故有“章跳”之称。由于这种鱼肉的脂肪含量丰富,以煎或烤的方式烹饪,油脂能充分浸润到鱼肉中,吃起来更加鲜美可口,颇受食客们的青睐。

不过吃过各种做法的竹午鱼,我依旧偏爱母亲用蒸的方式烹煮它。这

种做法是将竹午鱼收拾干净后,在鱼身上划几刀,再把姜丝、葱白铺在鱼肉上,紧接着淋上酱油、撒几粒盐,最后放入锅里蒸十分钟左右,出锅后浇一勺热油即可品尝。细腻的鱼肉吸收了葱姜的辛香、酱油的咸香,搭配白粥和白米饭一起吃,最对海边人的胃口。

听说闽南地区流传不少“海鱼排行榜”,比如“一午二鲳三马鲛”“一午鱼二斑鱼”“一午二红鲂,三鲳四马鲛,五鲈六加腊,七鲷八虾九红瓜”等。但在不同“榜单”中,常年高居榜首一直是学名为“四指马鲛”的竹午鱼,在本地人心中,竹午鱼是海味里的首选,而对我来说,则是刻进记忆里的家的味道。

节约家里的用水。

后来,村里挖了一口井,村里人都能就近取水了。我常跟着母亲去井边挑水,长长的麻绳吊着一个铁桶放下去,很快就能提上来一桶冰凉的井水。有时井水“打”上来,我还会趁母亲不注意,偷偷伸手蘸一点放进嘴里尝,那滋味好像加了薄荷糖的水,凉丝丝又带着一抹淡淡的甜。

如今再想起父亲挑水时扁担压出的吱呀声、水缸里晃荡的晨光、溪水里抓鱼时“溅”起的笑声,还有井边偷喝凉水时母亲嗔怪的眼神,我的心里仍像被温水泡过一样,暖乎乎的。原来,所谓的乡愁就像一汪清泉,会在某个不经意的夜晚,悄悄漫过记忆的堤岸,将往事浸润得如此柔软。

竹午鱼

□杨晴丽

水痕漫过旧时光

□潘朝红

那时几乎每家都有一口水缸,早晨水倒进水缸的哗啦声就像闹铃一样,总能“准时”将我从未睡梦中唤醒。等我揉着惺忪的睡眼,晃悠悠地走进厨房,水缸早已装满水,父亲也赶到地里劳作了。这时在灶台前的母亲会停下手中的活,从水缸里舀一瓢水倒进脸盆,招呼我说:“赶紧来洗脸,要开饭了。”每次把手浸入盆中,感受清凉的水“贴”着皮肤,我就会瞬间清醒过来,不再昏昏欲睡。

又过了几年,水管接到村口,大家只需把水桶提到那里,排队接水就可以了。但一天来回几趟仍很费时,因此,大部分接水任务落到孩子们的身上。那时的我经常与小伙伴

们结伴围在村口的这个水龙头前,一边聊天说地,一边盯着水流进桶里。看见自家的桶终于装满水了,就赶紧跑去大声呼喊父母来挑水。有时见大人们在地里忙活走不开,我们便三三两两一起合力提起水桶,分批次把水桶送回家。

夏天是孩子们最快乐的时光,因为此时我可以跑去小溪边尽情玩水。炎热的午后,我经常和邻居家的孩子一起去溪里抓鱼虾、捞螃蟹,将它们装进随身携带的小桶中,还会往里舀一些淡水,回家后再用这些水浇灌菜地。母亲和村里的阿姨阿嬷们也常相约来溪边,把积攒的脏衣服投入水中,再拿棒槌反复捶打,母亲说这样洗衣服更干净,也能

老家的石厝窗

□邱建岩

能看见屋里的样子。父亲说这种窗户的构造叫做“内外双护”,其中木窗用于通风透气,石窗可以挡雨防鼠,钢管则能防小偷。虽然过去讨海人家里值钱物件少,但大家建房子仍讲究“厝门严实”。这种白中、青铜、绿木与毛玻璃的搭配,像极了母亲腌菜坛子里的色彩,土气里透着一股别样的韵味。

石厝的屋顶还有一排方格形的天窗,它们五个长方格一组,好像渔网又似蜂窝,窗框则用红白相间的小瓷砖镶边,很是特别。这些天窗的作用是“透气补光”,早年家里二楼没有电灯,平时就靠天窗把日头“引”进来照明。以前每到饭点,炊烟还会从天窗飘出去,在青石板路上“织”出一缕缕灰白色的雾。

更特别的是那些围在石厝四壁的矩形石柱,本地人称之为“条枋”。它们的尖角都朝外斜斜支棱着,犹如给房子扎了一圈“狼牙刺”。那时从窗前经过的人,哪怕贴脚能看见屋里的物件,也会被这些条枋的尖角“唬”住脚步,不敢贸然伸手去够。

石厝里的窗户皆有“看头”,比如我家一楼转角处那扇“甯嘴窗”,窗框雕着“缠枝纹”,看起来好像老式茶壶的甯嘴探向天井。二楼一扇“竹节窗”,窗框是竹节的模样,不时还会卡住窗外飘来的落叶。父亲最喜欢的是我家二楼正厅的“风景窗”,推开这扇木窗,可将屋外整片海湾尽收眼底。他年轻时每次出海归来,总是透过它望向正在屋里忙碌的母亲,猜想灶上冒着热气的

大锅里煮着什么好菜。

这座石厝是父亲用十年光阴垒起来的。那时候的他白天跟着船队出海,夜里借着煤油灯砌石头,母亲则蹲在旁边帮他递砖运瓦,怀里还搂着襁褓里的我。石厝墙上的每道砖缝里都嵌着海沙,门框上的凿痕是父亲用钢钎一下下敲出来的。有回台风掀了屋顶,父亲还顶着暴雨爬上山,用自家渔船的旧帆布盖住漏风处。在父亲的眼里,石厝不是冰冷的建筑,而是用血汗浇灌的珍宝。

如今老家盖起了不少钢筋水泥房,可我还总觉得,没有哪扇玻璃窗能比得上自家石厝的窗。那些凝结着岁月的烟火气,框住了故乡的晨昏与四季,也藏着记忆里父母忙碌的剪影,是我心中永远温暖的乡愁归处。



不是看到希望才坚持,
而是坚持了才能看到希望。

天伦



母亲的高考食谱

□苑凯淦

前段时间,我回家收拾东西,便把角落那个牛皮箱搬出来擦拭。顺手将它打开,看到里面装着一些衣服和旧书,底层还放着一本泛黄的笔记本。原以为是我之前的日记本,翻开一看发现第一页左侧竖写着“高考食谱”四个大字,右下角还有母亲的签名。一刹那,我的心突突直跳,思绪也随之翻涌。

那年初夏,教室后墙的高考倒计时牌翻到了“18天”,而我的模拟考试成绩却像断了线的风筝,直线下坠。回家后母亲发现我的状态不对,赶紧跑过来询问,得知缘由后安慰我说:“困仔,考不好没关系,身体才是最重要的。”话虽这么说,母亲还是千方百计想为我做点什么。

那天吃饭时,母亲特地做了一道红烧猪蹄,对我说:“猪蹄寓意‘朱提’,象征着金榜题名,你吃完后肯定能考出好成绩。”被母亲的话逗乐,我笑说:“您从哪听来的说法?太不靠谱了。”但经不住肉香诱惑,我还是拿起筷子吃起来,不一会儿,猪蹄便被我一扫而空。母亲见我吃得开心,打趣道:“瞧你吃得红光满面的样子,可不就有‘朱提’的潜力。”我被这话逗得哈哈大笑,心头的烦闷竟也消散了不少。

几天后是端午节,母亲冒雨来学校送午饭,想让我尝尝她做的粽子。等我下课后跑到校门口时,母亲已在雨中等了许久。顾不上擦脸上的雨水,她见到我后连忙从怀里掏出用塑料袋裹着的粽子,我伸手接过来,发现那些粽子还带着热气。没等我开口,母亲便开口催促说:“别淋着雨,快回去学习。”可等我走出几步,又听见身后传来母亲的喊声:“儿子,祝你高‘粽’,加油!”那一刻,我的眼眶不禁泛红,在心里不断跟自己说一定要沉下心,好好备考,别让母亲失望。

高考当天,母亲准备了两枚鸡蛋和一根油条给我当早餐,她说这是寓意“考一百分”。我见状无奈地说:“妈,高考第一科是语文,满分一百五。”母亲听了尴尬地挠了挠头,随后一边拿刀将鸡蛋切成五块,一边念叨着:“这样就是一百五啦。”我哭笑不得,但还是认真把这份早餐吃完,心想不能辜负母亲的心意。

后来,我如愿考上心仪的大学,往日的种种便被遗忘在岁月的角落。直到看见这个笔记本,我才意识到过去以为是母亲随口取名的“朱提”“高‘粽’”等菜名,实则包含了母亲的良苦用心。翻到最后一页,我看见一行母亲用铅笔写下的话:“妈不在乎你能考多少分,只希望你吃到这些菜时,能少一些担忧。”那一刻,我的眼泪夺眶而出,这哪是什么食谱啊,分明是母亲用柴米油盐写就的家书,字里行间都是化不开的深情,或许也只有母亲,才会用这种最笨拙的方式,默默为孩子照亮前行之路。



(CFP 图)



夏天的“味道”

●火焰焰的太阳虽然还未直照,但路上的沙土仿佛已是闪烁地生光;酷热满和在空气里面,到处发挥着盛夏的威力。
——鲁迅《示众》

●空气很凉爽,草尖还挂着露水(蜘蛛网上也挂着露水)。写大字一张,读古文一篇。夏天的早晨真舒服。
——汪曾祺《夏天》

●在这个夏天里,我最想吃的就是那美味的西瓜。买到一种小如垒球的西瓜,皮色翠绿、果肉深红、清凉胜雪、滋味如蜜。
——林清玄《小红西瓜》

●在夏天,我们吃绿豆,桃,樱桃和甜瓜。在各种意义上都漫长且愉快,日子发出声响。
——罗伯特·瓦尔泽《夏天》

乡情



每次回到老家,我总爱面窗而立。透过那些带着岁月痕迹的窗扇,仿佛能触碰到往昔生活的温度。

老家的石厝带着闽南乡村的独特印记,这些用花岗岩砌成的老房子,多是“三间张”的格局,以东西走廊为中轴,前后分为下落和顶落。远远望去,方正的石厝像一个个深灰色的魔方,稳稳地立在土地上。听父亲说,村里大多石厝是20世纪70年代建的,算起来比我的年纪还大了一轮。

我家的石厝正大门两边各开了一扇石窗,它们分别用四块打磨得方方正正的石条作为窗框,上面的孔洞里还插着几根钢管,如今已变得锈迹斑斑。石窗后头有两扇刷着绿漆的木窗,上面嵌着毛玻璃,推开它们才