



主办单位 晋江农商银行 泉州晚报社

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,欢迎400万像素以上的配文照片、3分钟以内短视频)

顺着蜿蜒的水泥道进入潘山,并不宽敞的道路两旁,白石附着红砖墙,墙上嵌着玻璃窗,玻璃窗内摆放着精美木雕、掌中木偶、胡萝卜造型以及燕尾古厝。这就是这座村庄的家底,丰富的文化记忆、辽阔的精神家园,皆被骄傲而具象地呈现。

潘山村是个沿海村落,但他们“靠海不吃海”,而是向内深耕,挖掘底蕴,经营更为磅礴而隽永的乡村叙事。有着国家级非遗光环的“潘山庙宇木雕”,也是泉州南派木偶“李家班”的发源地。在潘山,谁都能在木头上镂刻文章,谁都能在手掌中演绎生活。

走在古朴宁静的村中古厝,午后阳光透过木格子窗斜射进来,山水鸟兽的雕花梁枋仿佛苏醒过来,我凝神望去,木雕的纹路,深深浅浅、层次分明,这条路,他们走了近300年。

古厝旁一家木雕作坊,三四位老木雕匠人,坐在自家小院门槛前,膝上横着一块木头。布满老茧的手紧握雕刻刀,目光如炬,刀锋在木头上娴熟游走,手下是渐渐

清晰的图案轮廓。老匠人对我说:“木雕不能赶急,你得和木头好好说话,这是老祖宗留下来的行训。”那一刻我觉得是潘山的老匠人养活了木头,刀起刀落间,便烫下一叠叠关于木雕和雕刻人的故事。

潘山木雕技艺的源流,可上溯至清雍正年间,经传后世的守正创新,一代一代传承而来。20世纪60年代是潘山木雕的鼎盛期,潘山村从事木雕工艺的人占到了80%,如今,潘山村依旧有着几十家木雕厂、工艺品店,老中青三代木雕匠师比肩作业,他们秉持着守护传统工艺、守护老祖宗手艺的初心,将潘山木雕工艺提供给我国台湾省、东南亚地区……如今在我国台湾省、东南亚地区70%的庙宇木雕都来自潘山村。潘山木雕的足迹遍布全球,毫不夸张。

潘山村还孕育着另一种会“说话”的木雕艺术:掌中木偶。作为潘山村的另外一张名片,布袋戏“李家班”在清朝末期由老艺人李克茶先生开创,世代传承,成为知名的布袋戏世家。1978年,在原来“李家班”的基础上,组建晋江掌中木偶剧团,从此开创了南派布袋戏一段新的历程,一直持续到现在,有心的潘山人,把这份记忆留在心底、刻在墙上。

每逢村里过节,村口便早早搭起戏台,老艺人从箱内取出一个个神态迥异的木偶,小心翼翼地挂好,然后拿起丝线,一根根接在木偶关节之上。微微颤抖的手却精准异常,如同在牵引着无形的命运之线,只见木偶翻腾跳跃、旋转腾挪,生旦净末丑悉数登场,每根丝线都牵动木偶的悲喜魂魄。

台下老少眼中那交织着专注与惊奇的光亮,分明是文化血脉在无声赓续。

潘山村的文化阁楼

□张百隐

出自潘山李家班木偶的晋江南派木偶戏,那些造型各异、栩栩如生的木偶形象,一定也来自潘山众多木雕传承人手中的刻刀,也只有潘山匠人的技艺才能吻合南派木偶的情绪。当潘山木雕与木偶在传统文化现代演绎的版图里,得到圆满的闭环,我想关于文化记忆的定义,没有比如此更温暖浪漫的了。

我驻足在潘山木偶文化场,这是潘山村就地取材的微景观之一,集中展示着木雕的传承,木偶的演绎,乡村的蜕变,胡萝卜的推广,还有十三姓氏一家亲的故事,在这里可以看见潘山村的昨天、今天和明天。

下午五点了,十来个中小学生陆续来到,他们有的练习木雕工艺,有的学习木偶戏曲,有的模拟产品推销,可以想象,老师傅手把手教学的情景,不用任何言语,便是“传承”最为生动的表达。

夜晚重归寂静,月光悄然洒满了村史馆、叙事亭、聆教园,文化廊梁枋上的木雕在清辉中投射出参差斑驳的光影,那些木头上深刻下的神采,那些木偶关节间封存的语言,已经渗入村庄的血脉,成为不熄的灯火。

木偶终会老去,人亦终会老去,而



潘山村木偶文化场

记忆却永远年轻。当人与木头浑然天成地交流,那些曾经鲜活的故事已在人间悄然生根。潘山村啜饮着丰沛的文化养分,也搭建着振奋人心的乡村故事、文化阁楼。



扫描二维码阅读征文作品

乡村名片 潘山村

位于东石镇,主要产业为木雕,庙宇木雕工艺享誉海内外,被列为第五批国家级非物质文化遗产,是国际非物质文化遗产“南派掌中木偶”的发源地。获评福建省乡村旅游村、乡村治理试点示范村,泉州市一品示范村。

绿豆汤的约定

□季 勇

儿时的夏天总带着灼人的热,母亲说这时喝绿豆汤最能消暑。只要看见她将绿豆和水倒进锅里,我定会跑过来帮忙,毕竟添柴烧火的活儿,对那时的我来说更像一个有趣的游戏。

每次豆香刚从锅边飘出,我就扯着嗓子喊:“绿豆煮好啦!”母亲听了却直摇头,说没到时候,绿豆压根没入味。我只好耐着性子继续蹲在灶台边守着,那直往鼻子里钻的香气,经常惹得我坐立难安。直到厨房里盈满浓郁的豆香,我便缠着母亲来揭锅盖,嚷嚷着这回绿豆汤肯定煮好了。母亲见我实在忍不住了,才不急不忙地打开盖子,一看见锅里的绿豆汤不停咕噜冒泡,我就忍不住直咽口水。

母亲常把绿豆汤分作两份,一份盛在

大铁锅里,再摆在厅堂中慢慢晾凉。另一份倒进搪瓷碗里,让我加糖吃。往碗里撒入一小把白糖,我立刻拿着勺子使劲搅拌,母亲见状只得赶紧提醒说:“慢点,别烫着,搅匀就行。”可我偏不听,越搅越起劲,非要把汤水搅得浓稠才停手。但搅好的绿豆汤仍烫得无法入口,想要吃,还得把碗放进冷水盆里降温。这段等待的时间格外难熬,我时不时就伸手摸一摸碗壁凉了没,如果发现盆里的水变温了,又得赶紧换一盆凉水。直到绿豆汤终于能入口,沙软的豆子混着甜汤一起下肚,感觉浑身的燥热都散了,我才觉得之前的等待是值得的。

三伏天暑气蒸腾,父母下地干活总会带上两大搪瓷缸的绿豆汤解渴。如果

忙得脱不开身,我就得给他们送去补给。见我一手拿着一个装满绿豆汤的杯子,在田埂上走得摇摇晃晃,还要来回跑好几趟。母亲后来索性把一大锅绿豆汤搬到田边,随时渴了就从里面舀一杯来喝,方便又省事。

过去家里每年都会采收不少绿豆,趁着大热天,母亲便把它们铺在院子里晒一晒,说这样能便于储存,不易受潮变质。母亲忙着晒豆子,我也不闲着,经常蹲在旁边抓豆子当弹珠丢,不时用手指拨弄豆子,将它们组成不同的图案,玩得不亦乐乎。等

一地的绿豆都晒好了,母亲就喊我帮忙一起把它们分装进麻袋里,一部分放进仓库存着,一部分准备带去市场上售卖。还有一部分绿豆,母亲把它们倒进锅里煮成可口的甜汤,让家人们解渴消暑。那些看似普通的绿豆,就这样陪着我们一家人度过了一个又一个酷热的夏日。

今年夏天,母亲照例煮了一大锅绿豆汤喊我回去喝,还特地装了几瓶让我带着去上班,说比喝冷饮解暑。准备离开家时,她又念叨着最近会经常煮绿豆汤,让我抽空常回来。我连连点头,心想这还真是一场充满甜蜜的约定,让人满怀期待,

又能从中重温过去带着绿豆香气的岁月。

茶台上的幸福时光

□陈云寄



盛夏午后,窗外蝉鸣阵阵,家里靠窗的老船木茶台被日头晒得温热,油润的桌面被摩挲得发亮,看上去好似漫过无数个这样的夏日时光。

每天,父亲总要在这个茶台边坐一会儿。烧水泡茶,他的手势沉稳,动作一气呵成,转眼便将如银线的茶汤注入白瓷杯。假期回家,我习惯陪父亲在茶台边聊会天。“课业还跟得上吗?新环境适应得如何?”他问话的语气一向平和,满怀关切。我絮絮叨叨地说着求学时的见闻和趣事,父亲就静静听着,偶尔点点头应和,适时将我面前空了的茶汤填满。杯盏轻碰的脆响、壶中水沸的轻吟,混着窗外的蝉声和小贩们时远时近的吆喝声,也交织成独属于这张茶台的背景音。

最近茶台上多了几样新茶点,当中有一样是闽南特产的水煮花生。“尝尝,这是今年新收的花生,香着呢。”父亲说着便抓一把放到我手边,顺手又拿起一颗按在桌上,拇指稍用力,“咔”一



(CFP 图)

淡的时刻,都在悄悄积攒着力量,就像这茶,淡了的是汤色,浓起来的是藏在回甘里的滋味,一步一个脚印地踏实前行,终会尝到藏在时光里的甜。

茶台上的光影流转,茶汤由浓变淡,窗外的蝉鸣也添了几分倦意。我小口啜着茶,继续与父亲有一搭没一搭地唠家常,一颗心如同被夏风轻轻拢住的小船,安稳地停靠在港湾里,再无一丝漂泊的惶惑。

贴砖匠

□曹欣

今年我装修新房,伯父得知后便主动来揽活,说:“贴砖这事交给我,你放心。”

我的伯父不仅是贴砖的能手,还有个绝活是“辨砖”,只要用手指轻敲瓷砖的釉面,侧耳听听回声,他立马能说出它们的优劣。伯父切割瓷砖的技术也很好,每次拿钢刀在瓷砖面上划开一条线,再用手用力一掰,瓷砖便会均匀裂成两片,切口光滑又平整。

这天去新房查看装修进度,我正好碰见伯父和伯母正在铺地砖。两口子配合了十几年,早已默契十足。只见伯母握着铲子将河沙水泥混合翻搅,接着加入适量的水,和成黏稠的泥浆,才将其一铲一铲地平铺在预铺砖的地面。伯父则按照光标的指引,小心翼翼

地将瓷砖铺在伯母抹好泥浆的地方。他先用手掌按压瓷砖面,待它贴合地面,再拿小榔头轻敲瓷砖的四个角,直到边角缝隙渗出均匀的泥浆。随后他又用小榔头在瓷砖上轻敲几下,检查是否铺得平整或瓷砖下有无空心。没过一会儿,他将一块瓷砖掀起,招呼伯母再补一层泥浆,说是“头道浆是打底,再加二道浆才能粘得更牢”。

趁着伯父伯母铺砖的间隙,我问他们午饭怎么解决?伯父抬手用袖口抹掉额头上的汗,说:“我们带了点昨晚的剩菜,随便对付一口就行。”说话间,我才注意到他们都穿着旧布鞋,询问后才知道是贴砖时特地换上的,以防弄脏新铺的地砖。墙角还堆着几个装着清水的饮料瓶,听伯母说是



人生中的一些坎坷,如果换个角度看,往往正是藏着机会的时刻。



话说“灶脚”

□曾耀聪

过去在我老家,几乎每户人家都有一个“灶脚”,这也是闽南人对厨房的称呼。那时的“灶脚”里大多有一个土砖灶或红砖灶,旁边堆满柴草、树枝、麦秸等“燃料”。

当时“灶脚”里的物件大同小异,当中比较特别的是“鼎”。这其实是本人对大锅的叫法,它们通常是生铁或精铁制成。鼎的用处很多,过节时可以用米蒸年糕、炖鸡鸭,做一些量大的菜。一些人口多的家庭,平时也会用鼎做饭烧菜,老一辈人还将这样的饭菜叫做“大鼎饭”或“大鼎菜”。以前过年过节时,家家户户都会把鼎放在灶台上,再摆上一些供品,借此祈愿来年丰衣足食、家宅平安。除了鼎,“灶脚”里的常见物件还有菜橱、碗橱、米缸和“箸笼”。拨火棍、吹火筒同样是必不可少的工具,可以用来烧火煮饭。

印象中,小时候每次放学回到家,我一定能瞧见母亲在“灶脚”忙碌的身影。吃完晚饭,母亲又会在“灶脚”里一边洗碗,一边大声催促孩子们去做作业。以前夏季在“灶脚”里做饭是一件苦差事,灶膛里腾起的热气裹着油烟翻涌,经常熏得守在灶台前的人满头大汗,不时还会咳嗽两声。而母亲总在这炽热里默默张罗着一家人的三餐,却从不抱怨。一次我帮忙烧柴,火星子溅到脸颊,疼得我龇牙咧嘴,那一刻才真切体会到母亲做饭的不易。

后来,我家的老厝改建成二层小楼,母亲仍坚持在院子里建一间厨房。面对家人们的反对,母亲只说“灶脚”是家中的重要地方,逢年过节时,全家人可以在里头蒸糕做粿,这样才热闹。其实老家许多长辈都和母亲的想法一致,觉得有柴火灶的“灶脚”,做饭不仅趁手,还节约电和煤气。这事让我想起过去与堂叔们同住的日子。当时住的大厝里“灶脚”不止一间,平时各家在不同的“灶脚”里做饭,互不打扰。但一到年节就都聚在一起忙活,有的“灶脚”里蒸糕粿,有的“灶脚”里做各种炸物,孩子一到这时就格外兴奋,一群人在几个“灶脚”间来回跑,只为第一时间品尝出锅的美食。

如今,“灶脚”的面貌变了不少,传统的灶台消失了,取而代之的是煤气灶、电磁炉、微波炉等新式家用电器。在我老家,传统的红砖灶已不多见,不少老厝的“灶脚”不是被拆除,就是变成堆放杂物的储藏间。而我家的厨房里也见不到鼎和“箸笼”了,鸡公碗多是摆在橱柜里当个念想,只有母亲依旧用着那间带柴火灶的“灶脚”,只是烧的柴草不像过去那样随手就能拾掇到。偶尔有亲戚来做客,她仍会在灶上蒸一笼粿,说用柴火蒸出来的才香。现在孩子们围着新厨房的电器转,对灶台边的拨火棍没什么兴趣,就像当年的我们,对母亲口中的“热闹”不以为意,直到后来自己成了家,才慢慢咂摸出点味道来。



打车

小乐拎着一大堆行李下了火车,走到车站前拦了一辆出租车,随后掏出一张纸,问司机:“去这个酒店多少钱?”司机看了一眼,回答道:“50块钱。”小乐又问:“那行李呢?”司机说:“行李是免费的。”小乐立马回答说:“那太好了,请您把我的行李载到酒店,我自己走着去就行。”

出去闯荡

儿子:“爸,我已经长大了,想自己出去闯一闯。”爸爸:“很好,有我年轻时候的风范。当年我就是这么对你爷爷说,还发誓自己闯不出名堂就不回家了。”

儿子:“这就是我从没见过爷爷的原因吗?”

(请作者与本报联系,以便奉寄稿酬。)