

食事



溢鸡汤

□杨培宅

闽南人喜欢的溢鸡汤是一道浓缩精华的美食。它烹饪时不添一滴水,全凭高温将鸡肉的精华萃取,最终汇成一碗原汁原味的高汤。过去家里长辈常念叨喝溢鸡汤的好处,说它是营养高的滋补品。

“故人具鸡黍,邀我至田家。”在闽南的乡村,许多家人都有养鸡的习惯。他们会自家房前屋后的空地上搭个简单的鸡棚,养几只土鸡。每当家里有人需要补充营养,比如孩子生病初愈或是老人身体虚弱,大家首先想到的就是抓只鸡来做菜。鸡肉的做法不少,可以爆炒、清炖,也可以加酱油水红烧或煎烤。但在我母亲看来,还是用“滴”这种烹法,更能“锁”住鸡肉的营养,利于补养身体。

制作溢鸡汤,选料是有讲究的,自家散养的土鸡就是最佳选择。若有尚未下蛋的小母鸡,就再好不过了。母亲认为老母鸡炖汤太油腻,喝之前还得用勺子

撇油,不仅处理麻烦,滋味也不够好。

食材准备就绪,母亲便取来一个大海碗,再拿一个小瓷碗倒扣在里面。接着把整只鸡分切成块,再将它们沿着小碗的边缘围一圈码放整齐。

把锅放上灶台,母亲会先往锅里倒一些水,才捧起两个相扣的碗放进去。我纳闷不是说做溢鸡汤不用加水吗?听母亲解释才知,加入锅里的水是为了防止锅底焦糊,并不会碰到鸡肉,也不影响“滴”出来的鸡汤滋味。

溢鸡汤的烹饪过程很耗时,需要用小火慢炖整整三个小时。其间,母亲还得不时掀开锅盖看锅里的水量,发现水快烧干了,就要及时添加。直到时间差不多了,母亲才把钢盖拿开,浓郁的鸡肉香气瞬时混着热气扑鼻而来,很快就弥漫整个厨房,让人忍不住想深吸几口气。这时,母亲会先拿筷子夹出鸡肉,用一块干净布

盖住小碗,再迅速将它揭起。随即大海碗里就出现了淡黄色的鸡汤,汤的表面还浮着亮晶晶的油花,好像撒了一把碎金子。

母亲往汤里撒上几粒细盐,轻轻搅匀后,才将大海碗递过来,叮嘱我趁热喝。“就‘滴’出半碗汤,鸡肉精华全在里面,这可比人参还补呢。”母亲时常一边说着,一边把大块鸡肉夹到我的碗里。溢鸡汤的滋味醇厚鲜美,入口后还有淡淡回甘。蒸得酥烂的鸡肉,轻轻一抿就脱骨了,口感又滑又嫩。在物质不算丰裕的年代,这道汤可算是难得一尝的珍馐。

我曾问母亲:“有溢鸡汤,是不是也有溢鸭汤呢?”母亲想了想后说是有,但鸭肉比鸡肉肥腻,炖出来的汤总漂着一层厚厚的油,很多人吃不惯。而用整鸡来做,汤味就清爽多了,自然更受欢迎。

如今,我在购物网站上看见“滴鸡精”的商品时,仍会想起母亲做的溢鸡汤。一晃几十年过去了,那道汤的滋味一直让我念念不忘,它用的食材不是山珍海味,却因带着家的味道,在我心中留下了不可替代的位置。



(CFP 图)



众生

做苦活计的人

□江守鹭

我儿时住的闽南小镇靠海,那里流传着一句俗语:“人生有三苦:撑船、打铁、卖豆腐。”在长辈们口中,这三样营生都需要耗费很大的腰劲,靠的是实打实的力气和长年累月的功夫,一样比一样辛苦。

记得小镇西边是一个天然的内港,那里分布的港汊,是多少本地渔家常去捕鱼的地方。那些船夫们驾驶的是舢舨小船,前行仅靠一支竹篙点撑。用竹篙撑船不能只待在一侧,船夫总得在船上来回走动,往往船才驶出去没多久,甲板上就出现了一串串湿漉漉的脚印。船夫们的脚掌都格外有劲,站在甲板上就像一对铁耙子,总能牢牢地扒着甲板。经年累月地撑船,一些年纪大的船夫的脚掌还长出了厚厚的老茧。撑船不仅脚掌得使劲,腰劲也得足,这样才能让身子的重心更稳,不易被突如其来的大浪头掀翻。有时船只需要转弯或者避开暗礁,船夫们还得将竹篙插入水中,整个身体向后倾斜,腰腹和手臂同时发力,方能将船身顶转方向。

撑船的船夫在水上讨生活,打铁匠则是在陆上做活计。过去镇上有一个开在木麻黄树下的打铁铺,它仅用谷笪编扎成围栏,看起来十分简陋。铺子里的工具很少,只有一个铁炉、一个铁砧、一个淬桶和一大一小两把铁锤。打铁的是一对中年夫妇,男铁匠负责“司炉”和引打,女铁匠负责抡锤“跟打”。我曾看过他们打铁的流程,只见男铁匠先手持一把钳子,从炉膛内夹出燃烧得通红的铁件在铁砧上。随后他手里的小锤开始敲打铁件,女铁

匠跟着拿起大锤配合敲击。正所谓“打铁得趁热”,打铁匠总得抓住铁件烧红的当口,忍着灼人的热浪,赶紧把铁件锻造成需要的形状。末了将铁件放入淬桶里,听见“滋啦”一声,白烟随之腾起,一件铁器才算基本成型。

豆腐师傅的劳作同样复杂又辛苦。往往在清晨鸡叫头遍时,他们就得起身去磨豆浆,这个工序很累腰,需要人不停地推着石磨转圈,手臂和腰还得同时使劲。光用蛮力也不行,手脚还要用点巧劲,比如不时踮起脚尖往前迈步,能让磨盘转得又快又稳,磨出来的豆浆更细腻。即使是年纪不大的师傅,每次磨完几桶的豆浆,也会累得直喘气,需要坐下来歇一会儿再继续忙活。

磨完豆浆,任务才算完成一半。接下来,豆腐师傅要烧浆、点卤,还要将点好卤的豆浆,一瓢瓢舀进铺了一层纱布的大箱里。估摸时间差不多了,豆腐师傅便在箱上压一块木板,这块木板上挂着一个吊锤,拉动它让木板反复向下挤压,纱布里的豆浆就能慢慢变成结实的豆腐块。过去豆腐坊里放置了不同重量的吊锤,师傅会根据木箱里的豆浆容量,更换压榨水分所需的吊锤。干这个活计,很考验手力和腰劲,豆腐师傅只得重复拉动吊锤,每一次下压都得用尽全力,不一会儿就汗流浃背,手臂和腰腹更是酸胀难忍。

不过,随着生活条件慢慢变好,镇上从事这三种辛苦营生的人少了。那些靠腰劲的活计渐渐被机器取代,如今也只偶尔出现在老一辈人的闲聊里了。



(CFP 图)

元曲里的秋色

●雨潇潇
出处:风飘飘,雨潇潇,便做陈抟睡不着。——元·关汉卿《大德歌·秋》

●水澄澈
出处:一江秋水澹寒烟,水影明如练。眼底离愁数行雁,雪晴天。——元·倪瓒《小桃红·秋江》

●风萧瑟
出处:四围不尽山,一望无穷水,散西风,满天秋意。——元·卢挚《沉醉东风·桂绝壁松枯倒倚》

●夜寂寥
出处:雨乍晴,月笼明,秋香院落砧杵鸣。二三更,千万声,捣碎离情,不管愁人听。——元·张可久《迎仙

客·秋夜》

●花盛开

出处:前年维舟寒瀚,对篷窗丛菊花发。陈迹犹存戏马台,说道丹阳寄奴来,愁无奈。——元·马致远《仙吕·青哥儿·九月》

●叶似火

出处:红叶荒林酒兴,黄花老圃诗情,柳塘新雁两三声。——元·王冕《中吕·红绣鞋·秋日湖上》



溢鸡汤

□杨培宅

盖住小碗,再迅速将它揭起。随即大海碗里就出现了淡黄色的鸡汤,汤的表面还浮着亮晶晶的油花,好像撒了一把碎金子。

母亲往汤里撒上几粒细盐,轻轻搅匀后,才将大海碗递过来,叮嘱我趁热喝。“就‘滴’出半碗汤,鸡肉精华全在里面,这可比人参还补呢。”母亲时常一边说着,一边把大块鸡肉夹到我的碗里。溢鸡汤的滋味醇厚鲜美,入口后还有淡淡回甘。蒸得酥烂的鸡肉,轻轻一抿就脱骨了,口感又滑又嫩。在物质不算丰裕的年代,这道汤可算是难得一尝的珍馐。

我曾问母亲:“有溢鸡汤,是不是也有溢鸭汤呢?”母亲想了想后说是有,但鸭肉比鸡肉肥腻,炖出来的汤总漂着一层厚厚的油,很多人吃不惯。而用整鸡来做,汤味就清爽多了,自然更受欢迎。

如今,我在购物网站上看见“滴鸡精”的商品时,仍会想起母亲做的溢鸡汤。一晃几十年过去了,那道汤的滋味一直让我念念不忘,它用的食材不是山珍海味,却因带着家的味道,在我心中留下了不可替代的位置。



一场秋雨一场凉

□王文昌

早晨推开窗,最先感觉到的不是冷,而是空气中弥漫的湿气。原来是昨夜下了一场雨,窗台的绿萝叶子上还挂着水珠,叶尖的水顺着盆沿滴下,在地上积了小小的一摊。楼下的路面变得潮湿,犹如镜面般倒映着灰蒙蒙的天。小区里的乌桕树叶子颜色好似变深了些,几片落叶贴在地面,风一吹也没飘起来,像是被雨黏住了。

此时,母亲已经在阳台忙活,她把晾衣绳上的衣服收下来,又将洗好的被套搭上去。“一场秋雨一场凉,薄被也该换了。”她念叨着看看天气预报,趁着那天出太阳,赶紧把被子都拿出来晒一晒,薄被好收起来,厚被盖着也更舒服。

我出门时没注意脚下,球鞋一不小心踩在积水的路面,溅起的水花瞬间打湿了裤脚,脚踝处随即感受到浅浅的凉意。路过时常光顾的早餐店,一眼便瞧见店主提前放下的遮雨棚,它的边沿还在不停往下滴水。空气中夹杂着面线糊的味道,几个顾客坐在门口的小凳上,手里捧着碗大快朵颐,不时还抬手拭去额头的细汗。小区门口的便利店里,老板娘正往保温柜里装热饮,见我进店,立马笑着招呼说:“来杯热红茶吗?刚煮好的。”

下班后走进菜市场,被常光顾的菜摊老板叫住,他把装着生姜的篮子挪到显眼处,说:“秋雨一落,该吃姜了,买点回去做



给母亲染发

□张岩

周末午后,我打开新买的染发膏,一股淡淡的杏仁味漫开来。母亲坐在椅子上等着,几缕花白的头发松松地挽在脑后。

这不是我第一次给母亲染发。记得刚上大学时,有次回家发现母亲头上突然多了许多白发,我赶紧跑去附近的超市买回一罐染发膏。初次尝试染发,我一边看说明书,一边手忙脚乱地将染发膏往母亲的头发上抹,一不小心还将染发膏抹在她耳朵和额头上,衣服上也沾到不少,犹如溅上点点墨汁。母亲却不在意,等我一顿忙活后,她对着镜子照了又照,满意地点点头,还笑说头发染黑果然看着年轻,这下出门不怕有人说年纪大了。

“当年你染发的手艺可不如现在好。”母亲的声音将我的思绪拉回。我一边拿梳子一点点将染发膏抹在她的白发上,一边笑着说:“那时候手忙脚乱的,多亏你不嫌弃。”说话间,我脑海中又浮现母亲年轻时的模样,那时的她有一头乌黑浓密的长发,绑起麻花辫格外好看。我儿时调皮,总爱把母亲的辫子当玩具,经常把她精心编好的辫子弄得乱糟糟,但她也不恼,每次都只是笑着把散落的头发重新编好。后来我上了中学,开始注重形象,出门前都要让母亲帮我扎个漂亮的辫子。她也会放下手中的活,耐心为我梳理头发,编了好多个辫子,她还会挑一个亮晶晶的发卡做搭

配,让我总能在同学面前显摆一番。

把头上的染发膏冲洗干净,母亲的头发又变得乌黑发亮。只是她的模样不再年轻,眼角和额头都有了明显的皱纹。“时间过得真快,转眼你都这么大了,我也老了。”母亲一边对着镜子整理头发,一边感叹道。“妈,您一点都不老,在我心里您永远年轻。”一听我这么说,母亲笑了,眼角的皱纹都挤在了一起,好似盛开的菊花,嘴里还喃喃着:“你这孩子,就会说好听的。”接着她又对着镜子左看右看,嘴角抑制不住地往上扬,“还是黑发好,看着精神多了。”母亲高兴地说,那样子好像是个得到糖果的孩子。

等我帮母亲把头发吹干,她立马站起身朝厨房走,说是锅里的红烧肉快做好了,那也是我最爱吃的菜。每次知道我要回来,母亲定会提前开始忙活,光是准备食材就要花费大半天的时间。我怕母亲累着,劝她别做了,她说:“不累,你难得回来一趟,妈就想做些你喜欢的菜,再说外面的饭菜哪有家里的香。”

看着母亲在厨房里忙碌的背影,我顿时感慨万千。原来,幸福就是这么简单,是能亲手为母亲染黑白发,是看着她满足的笑容,也是吃着她亲手做的家常菜。我想自己以后该多抽出时间陪伴母亲,让这份幸福可以不断延续下去。



把“我不行”换成“我试试”,一个小小的心态转变,或许会带你走向更精彩的人生赛道。



华海无涯

□许建军



深沪湾的潮水,千年如一日,淘洗着华海村的岸线,也过滤着既往的岁月。我像一个迟来的叩问者,踏浪而至,闯进了这片土地,渴望寻觅、打捞它沉潜的过去。

这天走进村委会大楼时,《村志》编撰的讨论氛围正浓,坐着旁听时从村民老施口中,我知道了与华海村有关的一组数字,比如这里3.5平方公里的土地肌体,被20公里纵横的村道血脉贯通,十余家企业在这里落地生根。不过,比起这些数字,更打动我的是老施指着一幅村貌图时的动情叙述。

华海村,其地貌形如一只展翅的雄鹰。村庄始建于1962年,历经数十年发展,不断吸纳融合,逐步壮大。1991年,在菲律宾侨领施姓家族的捐助下,“性泰桥”建成通车,一举解决了湖漏溪两岸交通不便的难题。2004年,村庄又迎来一批重庆三峡移民,进一步丰富了华海村的人文构成。

在老施的回忆里,20世纪40年代,这座村庄还饱受着海沙侵袭之苦,曾经有一次,一夜之间,他家的房子一楼全被海沙覆盖,连门都找不到。也正是从那时起,华海人开始了长达数十年的治理海沙工作,修筑海堤、广泛种植木麻黄防护林。现在,这里的海沙之患已经不复存在,海岸边绿树成荫,一派生机勃勃的景象。

在村中宽敞的柏油路上漫步,我见到了“新华海”老徐。聊天中,听他说自己来华海村已经20年,初来时不会讲闽南语,他与家人却很快适应了这里的生活,与邻里相处也是愉快又融洽。如今老徐的家门只有自留地可以种菜,出门不远就可以到工业园务工,在他眼里,日子是过得一天比一天好。

一路上,我反复思索着一个问题:华海村为何能在时代浪潮中始终从容前行,并以开放的姿态拥抱每一次变迁?后来,我从海边联排的木麻黄林中寻找到了答案,那些被用心种植的树木既能抵御风沙守护家园,又以开放姿态迎接每一次海风的吹拂。而一代代华海人像木麻黄一样扎根这片土地,以坚韧笃守本土文化的精神内涵,也包容着融合带来的新风。

如今,这里的工业园区蓬勃发展,一幢崭新的现代化建筑拔地而起,当中由菲律宾华侨伉俪捐建的“敬老院”,正静静地守护着家乡的银发岁月。透过明亮的落地窗,时常可见坐在藤椅上的老人含笑对弈,回廊里飘荡着谈笑声。这座湿润侨胞深情的村庄,让留下的长者们可以“食有暖羹,老有所养”,也让漂泊的游子们得以“离乡千里,心安如归”。

夕阳余晖照耀巨大的“华海村”石刻,闪烁着金光。我立于海边,听潮声依旧,方觉“华海”之涯,不在水之尽头,而在其深厚如木麻黄根系般的文化沃土之中。这无垠之海,是包容之海,是文化汇聚之海。

乡村名片 华海村

位于深沪湾南端,环溪面海,面积3.5平方公里。近年来,华海村充分发挥“山、海、侨”优势,以乡村振兴为契机,推动乡村全方位发展,先后获得福建省乡村振兴示范村、乡村治理试点村、文明村,泉州市美丽乡村等荣誉称号,也被称为“深沪湾畔宜居宜业的新侨乡”。



扫描
二维码
阅读征文作品