



## 长命菜

□白水

近年关,母亲心底便会生出一份旁人难解的“反常”期盼。虽然她素来怕冷,却时时留意天光云影,期待老天能下场大霜,这霜,和做好过年的“长命菜”息息相关。

我心想,母亲这是“心忧菜涩湿天寒”。天气预报里的降温如期而至,母亲盼的那层霜,应该已踏风而至了吧。老家的菜园里,芥菜挤挤挨挨地铺满腊月的地头,经霜一吻,翠色叶片上便凝了层淡淡的白,似落了薄雪。叶片虽失了几分脆挺,却将天地间的清冽与甘甜,尽数锁进粗壮饱满的菜梗里。我估摸着,芥菜的性子,是“欺暖怕硬”,所谓的“硬”,就是冷气从气态到固态。芥菜唯有经霜华反复覆盖、浸润、淬炼,那股子生涩才会悄然褪尽,蜕变成长命菜有滋有味的清甜。

做长命菜前,母亲从不让我动手择菜,怕我折了菜梗,断了长命菜的好彩头。她挎着竹篮,弯腰在菜园里细细挑选,专拣那些梗粗叶肥、长相挺拔的芥菜,整叶摘下时,还透着生机。

厨房里的柴火灶烧得正旺,火苗舔着锅底,铁锅蒸腾起袅袅热气,将寒意隔绝在外。母亲把整捆芥菜放进沸水里焯煮,翠绿的菜叶在滚水中舒展翻卷,转瞬之间变得柔软温润。焯好的菜要浸入冷水,冰水的寒凉与沸水的温热碰撞,方能锁住脆嫩的口感,让菜色始终鲜亮翠绿。待菜叶彻底冷却,母亲便坐在小板凳上,指尖顺着菜梗轻轻一撕,长条的菜叶便顺势分开,她撕得极慢、极均匀,务求每一缕都扯得纤长。

长命菜的做法,简直到了极致。母亲往锅里舀入少许猪油,待油香漫开,便拍碎几瓣蒜头丢进去,蒜香瞬间炸开。接着倒入撕好的芥菜条,锅铲快速翻炒,菜叶在锅中翻滚,清脆的声响里,菜香愈发浓郁,不张扬却格外动人。起锅前无需繁杂调料,只撒少许盐提味,最大限度留住芥菜本身的原汁原味,这是最朴素的烹饪,也是最本真的滋味。过年时,满满一碗绿油油的长命菜端上桌,透着几分清雅,格外抢眼。

年夜饭的荤腥自然丰盛,可我总对这道长命菜情有独钟。夹起一条菜,需仰着头悠悠地送进嘴里,软糯的菜梗裹着淡淡的清甜,越嚼越有滋味。那时年纪尚小,不懂“长命”二字背后沉甸甸的期许,只觉得这道简单的家常菜,藏着最踏实的年味。

后来离家求学,城里的年味渐渐淡了,宴席上的珍馐美味层出不穷,却总在寒冬时节,格外想念母亲做的长命菜。有时,特意从老家带了捆芥菜,学着母亲的模样一步步操作:焯水、浸凉、撕条、翻炒,每一步都小心翼翼,不敢有半分差错,可炒出来的菜,总觉得少了几分味道——没有土灶的烟火气,没有母亲指尖的温度,连清甜里都透着几分寡淡。直到某次去姑姑家吃饭,桌上的荤腥满满当当,反倒让人没了食欲,正在倦怠

时,姑姑端上一碗绿油油的长命菜,熟悉的香气瞬间撞进鼻腔。我夹起一筷子放进嘴里,清甜的口感与记忆中的滋味完全重叠。有母亲的味道,这菜绝对正宗!我不得心生感慨。

老家菜园里,芥菜依旧年年栽种,从未间断。电话里,总能听见母亲盼霜的念叨,知道今年过年,桌上定然少不了那碗长命菜。年岁渐长,再回忆起这道简单的家常菜,才渐渐读懂菜里藏着的深意:它不只是舌尖上的味觉记忆,更是祖辈流传的生活智慧。无论走多远,循着这缕熟悉的味道,便能找到故乡的方向。

想念长命菜,从来都不是虚妄的味觉执念,而是中国人刻在骨子里的情感向往:家人平安,岁月长久,团圆相守。它是一道菜,更是一根坚韧的情感纽带,一头系着过去的岁月与乡愁,一头连着当下的牵挂与期盼,更维系着那血脉相依的亲情。

## 年年有鱼

□刘辉煌

来山里吃光鱼,乍一听,天方夜谭。山中鱼趣,别有滋味。

在我工作过的小镇,很多农家会养一池塘光鱼,这样山里人也能一年四季鱼鲜不断。

这一池塘光鱼,学名“中华倒刺鲃”,叫起来拗口吃起来却极其爽口。因为它们的鳞片在阳光下会闪亮发光,因而称之为光鱼。这是一种对水质要求极高的鱼类,平常安安静静地潜伏在山泉水中,被惊动就会狂奔乱窜,抓捕起来相当困难,所以养鱼人戏谑它是“狂光”。

在安永德山区,林木繁茂,山泉汇流,水质极好。光鱼在这样的水里生长,肉质自然鲜嫩。光鱼虽好,却属小众,知之者甚少。它们应该是那种不经意间就会错过的存在,如此稀少而美丽的鱼,吃它,也是罪过。但味蕾难敌美食诱惑,在光鱼的鲜美面前,抗拒无效,很多人彻底沦陷。

怎么吃鱼呢?有人喜欢清淡,有人喜欢重口味。于是乎,掌厨人总要变换花样做上几种口味的鱼,满足一家人的不同口味。窃以为,如果把活蹦乱跳的鱼拿来炸煎烤,那无异于暴殄天物。最简单的莫过于清炖光鱼汤了。不需要任何烹饪技巧,也用不着什么调料,茶油中加入一点猪油,大火烧热,加入姜蒜,鱼块入锅,两面煎至金黄,加入适量开水,炖煮上十来分钟,顷刻间香味四溢。奶白色的鲜汤上桌,一看鱼肉鲜艳白净,鱼汤清澈透亮,一闻香气扑鼻,令人味觉大开,一尝汤味醇厚绵长,肉嫩爽口,令人拍案叫绝,大快朵颐。

清蒸光鱼也能最大限度地保留鱼肉的鲜美。宰杀好的光鱼洗净,抹上一点盐,撒一抹姜丝,上锅蒸八分钟便可出锅,鱼肉雪白,鱼皮微卷,香气扑鼻。夹一块入口,鱼肉细腻,鲜甜无比,仿佛还带着溪水的清冽,味道鲜美绝伦。最为绝妙的是鱼鳞。光鱼的鳞是可以吃的,口感酥脆,绵软中带着几分清甜,鱼的鲜,水的鲜,甚至盐的鲜也能品得出。据说光鱼的鳞片含有丰富的胶原蛋白和钙质,具有独特的营养价值和药用滋补功效,对于妇女坐月子和冬天手脚容易皸裂的人来说,是有奇妙功效的。

比较耗时的吃法是焗鱼。要那种陶瓷锅,底层平铺一层葱头蒜瓣,姜片若干,加入茶油煎至香味出来,再把处理好的鱼一块一块码上,喷洒几滴米酒去腥,上盖。焗,最讲究火候的掌握,过猛,葱蒜焦糊,鱼肉尚夹生。大厨自有心得,先大火,后改小火,再文火,慢慢焗透。端上桌时还在噤噤作响,盖子一揭,浓香扑鼻,顷刻间就饕餮一空,连鱼骨都舔得有滋有味。

光鱼虽肉嫩鲜美,吃起来却藏着小风险,只因它的鱼刺繁多。记得有一次吃光鱼,鱼刺卡了喉咙,母亲逼着我灌了不少醋,说醋能软化鱼刺。好在最后有惊无险,却也给我留下了阴影。此后再吃,每次动筷都小心翼翼,生怕鱼刺卡喉,尤其是那个头小的光鱼,刺更细密,更要留意。但瑕不掩瑜,这股神仙美味,有谁会因噎废食错过呢?

光鱼是我家近些年来年夜饭的绝对主角。记忆里,母亲总要将一大条鱼稳稳地放在餐桌中央,总要笑着环顾四周,念叨那句“年年有余”的吉祥话。有鱼的日子固然甜如蜜,有余的生活却比鱼肉更让人回味。它像高悬在厅堂的红灯笼,照亮母亲被岁月侵蚀的脸庞,点燃我们对新年的盼望:愿岁岁有鱼,年年有余。

## 岁朝清供

□谢小白

过年期间,我家除了置办年货,必不可少的便是买上几盆花,将居室装扮一新,旧时的说法谓之“岁朝清供”。从流传至今的清供图中可以看出,人们会将水仙、蜡梅、瓜果等供于案前,求得几分春意与诗意。因所供之物有别于春节的红火热闹,带着几分清新雅致,所以被称为清供。

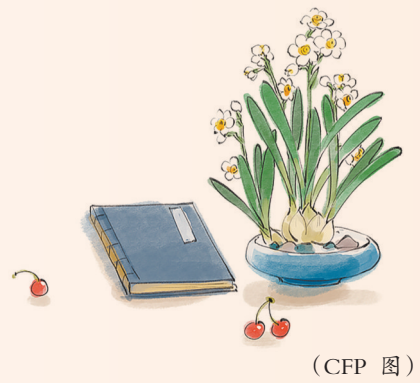
幼时家中拮据,过年优先满足口腹之欲,但小寒节气前后,老爸仍会买上几个水仙花种球,剥掉褐色外皮,冲洗干净,清水浸泡,再安放在碗碟里。他没有专门的花器,就用寻常吃饭的青花瓷碗供着。素雅的蓝花搭配青翠的绿苗,倒也相宜。老爸将它搁在窗台上,日日暖阳照耀,花苗一天比一天高,让人生出日有寸进的欢喜。没开花前,它常被误认作蒜苗,丝毫不

起眼,但等到春节前后,开出黄心白瓣的小花来,便摄人心魄般叫人不由得多看几眼。凑近了轻嗅,更是馨香醉人,让人想化作蜜蜂,吮尽那份甜香。除夕那天,老爸还会特意在盛放水仙的器皿上贴上一张小小的福字。红的纸、绿的苗,嫩白鹅黄的花,烟熏火燎的陋室,一时间明艳起来,年的感觉也就来了。

受老爸影响,有了自己的小家后,我也总在腊月里买水仙花球。悉心照顾,给它时间,静候开花,散发芳香。而且,受益于当下便捷的物流,我的清供之物有了更多选择。风信子、大花蕙兰、蝴蝶兰等,都可以买来装点,充实年味,让春节一派生机,春意盎然。只是大家不再称之为清供,而是冠名为年宵花。顾名思义,花期

在春节元宵之际的花。这个名字带着几分喜气,听起来花团锦簇,和和煦煦,但我还是更爱岁朝清供之说。

于新岁初始,在案头摆上几盆花,这既是充满仪式感的新年祈愿,亦是给红火热闹平添几分淡雅。既是供,那么就必有供奉的对象,字面上自然是在供年,以花迎春,愿新岁以花绚烂,如春天般蓬勃。但当我时常与花相对,心生欢喜之时;当我在侍弄花的间隙里,梳理自我,缝补内心之时;当我以赏花为名,为生活按下暂停键的片刻,我渐渐领悟到,我供养的是新岁,但更是自己的内心。我的心在花草的滋养下,日趋平静淡然,丰饶自洽。这也解释了古代文人喜欢“四时清



(CFP 图)

供”的缘故,即供奉不分时节,不着意年岁,案头常有青绿或馨香,为的就是举目抬眼,赏心悦目。

此番风雅,贵在精神内核,即关照自己的心。那么,且以新春的名义,清供一枝花、几抹绿,为新年,也为自己。愿岁岁年年,心渐澄明。

## 除尘记

□陈吟

在老家,春节前的大扫除——筃尘,是过年不可或缺的重要仪式。人们清扫屋内各个角落,清洗器具、拆洗被褥,以此辞旧迎新。

小时候,我家的除尘工作总是在父亲的寒假开始后才开始。阿嬷为此早早地准备了一系列工具:一把扫把、一根长竹杠、一条红带子以及一枝寓意吉祥的“春花”。这“春花”是闽南的特有装饰,由一根小竹棍粘贴上红色、绿色和金色的纸张制成,顶部三角形各色纸片绚丽夺目,中部和下部则以红色圆形剪纸为主,内部镶嵌着绿色纸条,甚是好。父亲会将红带子系于扫把之上并固定在竹杠上,最后插上那枝寓意喜庆的“春花”。小时候的我一直觉得那枝“春花”是整个除尘仪式里的亮点,而且这种纸质的花只有在春节前才有兜售,记忆里,浓浓的年味就是从“春花”开始的。

除尘开始了,父亲穿上旧衣服,戴上帽子、口罩和手套,一丝不苟地清扫房屋梁柱、墙壁上的尘埃与蜘蛛网。那时我家

屋顶还是木制瓦片结构,每次看到父亲除尘后满身尘土,我就很纳闷,平日里阿嬷已将家中打扫得窗明几净,为何除尘时父亲竟还能扫出如此多的灰尘?然而,我内心依旧开心,因为除尘意味着新年将近,孩提时代的我对过年的期待总是那么热烈,过年时总有说不尽的欢悦。

除尘当天的晚餐,阿嬷得张罗煮面线,其中加入地瓜粉制作的粉团,意在“粘住角脊”,我猜应该是除尘时动了屋顶,老人认为吃了粉团,下雨时屋顶就不会漏水了。此外,阿嬷还有许多过年时的规定,如年前购买带有叶子的甘蔗放在房间里,甘蔗上箍着红纸,要过完正月初三才能吃;除夕得把家里的垃圾倒掉;年前得在每个房间的桌上放着插有“春花”的年糕和桔子;大年初一这一天不可以挨骂,否则全年都会时常挨骂;大年初一是不能吃稀饭的,否则正月里会下雨,影响出门游玩。记得有一年,我非要吃稀饭不可,结果真的在去走亲戚时碰上下雨,当然,这纯属巧合。

## 囡仔爱年兜

□郑玉治

母亲勤劳手巧,她做的闽南年食,总能引得邻里啧啧称赞。春节前两三天,灶房里总是热气腾腾,母亲带着两位嫂子女调馅、上笼蒸制,忙得脚不沾地。一碗碗甜碗糕、一块块甜粿,还有菜包、菜头粿、南瓜粿,以及熬得浓稠的猪料羹,裹得紧实的糯米肠……次第出锅,香飘满院。母亲是海边人,偏爱海鲜,她做的牡蛎羹更是一绝:新鲜的牡蛎搭配细腻的地瓜粉,加入切得细碎的三层肉,撒上葱姜蒜提味,熬煮后的羹汤鲜醇浓郁,一口入喉,鲜味儿便在舌尖化开。经她手蒸的碗糕,每一碗都会裂开三四瓣的“笑口”,这在闽南人眼中,预示着新年“笑口常开”“年年大发”。

大年夜的热闹,是刻在骨子里的欢喜。临睡前,哥哥会把“灯仔火”摆上床头柜,守着新年的到来。

我总在大年夜早早睡下,粗呢子布料的新衣整整齐齐铺在床头,新球鞋、新袜子摆在床脚,然后带着满心欣喜入

眠。大年初一睁眼,我便迫不及待换上新衣新鞋,吃过母亲煮的鸡蛋面线,就和小伙伴们结伴前往泉州城里看热闹。那时的我们脚下生风、步履轻盈,十公里的路程,竟只走了一个多小时。路过青石板铺就的石头街,走到热闹的幸福街,远远望见大隘门的轮廓,便是进了城。城市的繁华与烟火气扑面而来,让人心头雀跃。

揣在口袋里的压岁钱,此刻便派上了用场。“看侨光,吃远芳”,是我们进城不变的路线。先花五分钱看一场热热闹闹的电影,再去吃一笼五分钱的小笼包,皮薄馅大,咬一口满嘴流油。或是沿着中山南路往北走,花一毛钱买一碗肉羹、一个水煎包,吃得浑身热乎乎,脸蛋红扑扑。最后,总要去中山中路的新华书店挑几本喜爱的小人书,才揣着满心欢喜回家,这年兜算是过得快乐且圆满。

如今回首,童年那算珠声、饭菜香,都化作细碎的美好,深深藏在记忆深处。

### 征稿启事

闽南乡音中,一声“厝边”道尽邻里间的脉脉温情,而过年时弥漫在“厝边头尾”的浓浓烟火气,则是最动人的年味。

儿时,年味是翘首期盼的欢喜;长大后,年味是魂牵梦绕的乡愁。年的滋味,藏在每个人心中,各有温度,各有故事。辞旧迎新之际,《清源》副刊开辟“厝边年味”专栏,邀您漫步市井街巷,感受置办年货的热闹,聆听团圆饭桌的家常,品味民俗风情的韵味……在氤氲的年味里,诚邀您共忆时光,共话年俗,共叙乡情,共迎新岁。

投稿邮箱: qingyuan@qzwb.com (请注明“厝边年味”征文)

投稿热线: 0595-22500062

截稿日期: 3月3日

### 泉州马年春联

● 泉山跃马春开道;  
晋水鸣莺柳拂弦。

(叶海山)

● 走马埭中欣走马;  
登科山上喜登科。

(张欣然)

● 双塔凌云,刺桐花欢迎金马;  
长桥卧波,南音曲绕醉春风。

(张 纘)

● 拍胸舞劲,马鬃拂拂刺桐雨;  
喝彩声酣,燕尾裁分荔圆香。

(黄必良)

● 骏马奔腾千岭翠;  
茶香缭绕万家春。

(林荣林)

● 银蛇辞旧,犹留霜迹凝林麓;  
赤马迎新,未泯丹心映襟怀。

(黄志专)

● 春启新程开马力;  
心萦绮梦续龙章。

(黄建聪)

● 良蛇吐瑞欢盛世;  
骏马奔腾乐太平。

(庄延平)

● 知时好雨辞蛇岁;  
得意春风启马年。

(陈思明)

● 灵蛇载誉留佳绩;  
骏马奔腾迎曙光。

(张传捷)