

食事



每年一到这个时节,家中长辈常会念叨一句俗语:“处暑跨,暝冷日热。”说的是入秋后的夜晚,白天的暑气缓缓消退,夜里的气温也渐渐回落了。若是住在海边,还会感觉早晚的海风都带着丝丝凉意。在这昼夜温差逐渐拉大的季节,泉州人家的餐桌上少不了了一道肉菜,那就是姜母鸭,它既是家常待客的硬菜,也是初秋的进补“食方”。

都说姜还是老的辣,经过风吹雨打、烈日暴晒的老姜,的确另有一番风味。这种被泉州人称为“姜母”的调味菜,用刀背拍裂,辛香瞬间迸发,辛辣的味道中带着一抹甘醇,尝起来也不像辣椒那般暴烈,拿它搭配鸭肉一起烹煮,去腥又提味。也

入秋“食鸭帖”

□骆爱琼

难怪无论是本地人还是外地游客,都难以拒绝这样一锅热气腾腾的姜母鸭。

不过比起直接去菜市场买现成宰杀好的鸭子,现在一些长辈仍然习惯用自己养的番鸭烹煮姜母鸭。比如我阿嬷每年都会入春时买几只鸭子,将它们养在自家的后院,每日用谷物和水草喂养。等到处暑前后,这些鸭子长得膘肥体壮,肉质变得紧实不柴,还能耐得住文火慢炖,正好可以拿来烹制一锅美味。

闽南人煮姜母鸭不仅有“干湿”之分,各家掌勺人的调味方式也不尽相同。就像阿嬷通常是先将整只鸭洗净、切块,接着把姜片放进锅里加麻油煸香,再与鸭肉一同翻炒。其间还得加少许老抽、冰糖和白酒调味,最后一锅食材全部倒入砂锅中,

用文火慢慢焖炖。比起燃气灶,阿嬷一向喜欢用柴火灶烹煮姜母鸭,在她看来,柴火的火力柔和持久,砂锅受热也更加均匀。“姜母”与鸭肉的滋味在一口锅中相互交融渗透,逐渐变成一股醇厚的鲜香,即使不掀开锅盖,这香味也能穿过天井,飘出巷口,引得邻里驻足回望,纷纷猜想谁家又在烹煮好料。

我从小身体弱,换季时一不注意就会感冒,咳嗽说来就来,怎么都忍不住,不仅影响学习、工作,还常打扰身边的人。每次我不愿意吃药,阿嬷就得用上“土方法”,比如烹煮鸭肉时多放一些老姜和水,由此做出来的姜母鸭更像一锅慢火熬的高汤,舀一勺入口,姜的辛辣立马直冲额头,胃里旋即也暖了起来,不一会儿连手脚都沁出细汗。经过长时间炖煮的姜片吸饱汤汁,早已褪去辛辣,滋味变得甘甜,鸭肉也被姜味丝丝渗透,吃起来不油不腻。说来神奇,这样的鸭汤喝上两三日,我的咳嗽慢慢减轻了,身体的不适感也会逐步消

散。有时候嘴馋,我还盼着感冒,心想这样就能再多喝几次阿嬷做的姜母鸭汤。

有次浏览科普视频时,我才知道阿嬷用的“土方法”还有对应的讲究——鸭肉性凉,能滋五脏之阴、清虚劳之热,正好扫尽夏日积攒的余热;而深埋地下数月的“姜母”,性温沉稳,足以抵挡初秋乍起的凉意。一凉一温,一清一补,姜母鸭把两种食材的“性子”融合得恰到好处,也让人不得不感叹柴平平无奇的肉菜,竟然还藏着本地人顺应时节的饮食智慧。

如今城里的姜母鸭餐厅随处可见,各家烹煮的方式或传统或创新,配料也愈加多样,不仅有加入各种药材的药膳口味,也有偏重酱香、适合下饭下酒的“版本”。不过我仍然偏爱家里做的姜母鸭滋味,虽然它不如餐馆售卖的摆盘精致、调料丰富,却带着柴火香与阿嬷的心意,没有繁杂花哨的配料,只靠老姜与鸭肉本身“碰撞”出的本真味道,在季节交替之时吃上一锅,总能让人倍感踏实妥帖。

每日佳句

人要学着像流水一样,流过遗憾,接纳过往,不为旧事停滞,也不为得失纠缠。



盐场工人

□郑育珍

我的老家在泉港山腰盐场附近,往前走的那片滩涂上还有一个名叫“前黄”的旧盐场。现在鲜少有人知晓这个地方,但过去有许多盐工都在此靠晒盐维持一家人的生计。

夏季,是盐场一年中生产作业最繁忙的时候,以前每到这个季节,天还没亮,盐工们便会下盐场干活。年少时,我和家人都住在盐场的宿舍,身为盐工的父亲每天都得蹑手蹑脚地起床出门,生怕把孩子们吵醒。我曾好奇父亲为何每天早起出门?有一次偷偷跟着去,才知道日头升起后,广阔的盐田上没有一块阴凉地,皮肤在阳光的暴晒下会感到火辣辣的疼。但盐工们对这样的环境早已习以为常,父亲和叔伯们日日头顶烈日劳作,往往一忙就是大半个上午,若是看见自家的孩子跑出来玩耍,他们还会大声制止,让孩子赶紧回宿舍待着,以防中暑。

不过快到中午收工的时候,我会偷偷跑到屋外等父亲回来,一看到那个头戴斗笠、脚穿及膝雨靴的熟悉身影,便赶紧飞奔过去。父亲看见了,总是一边加快脚步,一边提醒说:“慢点慢点,不要跑那么快。”一个上午的劳作,父亲身上的衣服就像淋过大雨一样紧贴的皮肤上,一进屋,他就得赶紧脱下帽子和雨靴,在水龙头下冲洗被汗水和卤水浸泡的手臂和脸颊。

因双脚常年浸泡在闷热潮湿的雨靴里,像我父亲一样的盐工们脚底都结着厚厚一层老茧。那些茧经过卤水和汗水浸泡后泛着苍白的颜色,有时候随手就能撕下一大片,父亲经常隔一段时间就拿小刀刮落老茧,直到露出泛红的皮肤,他说这样做能减轻脚底的闷胀刺痛,方便久站踩在盐田卤水里劳作。那时本地还流传一句“出门鸡打胸,入门手提灯,脚底肉要补丁”的俗语,起初我对这话一知半解,后来才明白这句俗语道尽了盐工的日常:鸡鸣未亮便出门,夜色深沉才归家,脚底磨出层层厚茧,日日在卤水里熬着岁月,字字皆是晒盐行当的辛劳。也渐渐懂得了父亲当年为何经常感慨只有懂得生活艰辛的人,才能干得了盐工这份苦活计。

中午在家短暂休息一会儿,父亲又得动身返回盐田继续干活,直到天光慢慢变暗,一日的晒盐活计才算告一段落。傍晚时分,太阳渐渐西落,也是近距离观赏盐田的好机会。此时盐池中日晒的海水清澈得像一面镜子,水面被柔风吹动,泛起层层涟漪,堆放在盐田岸边的食盐明亮洁净,远远望去,好像空中片片白云掉落一地。盐工们的身影穿梭在一块块盐池之间,有的人用盐耙推动脚下的卤水,在盐田里将提炼出来的盐巴推到一个角落,其余的人则将盐巴铲上岸来进一步晾干。如此日复一日,盐工们也就这样把滩涂的卤水,熬成一袋袋实实在在的盐巴。

时间悄然流转,旧盐场渐渐淡出人们的视野,昔日繁忙的盐田也归于沉寂,鲜少再见盐工们忙碌劳作的景象。可那条通往盐场的路,依然是我记忆中最美的风景:高大的树木,一望无际的盐田以及耳边疾驰的咸风。每每经过那里,我的脑海里还会闪过父亲与叔伯们弯腰劳作的身影,那些汗珠、味道和光芒,依然那么鲜活地存在我的记忆里,不曾褪色。

古诗词里的初秋“鲜”货

●花生:入秋后,小籽花生成熟,将它水煮、盐焗,便是闽南秋日佐茶、待客的小食。

出处:洞庭橘子兔茭羹,茨菰香芋落花生。——明·徐渭《渔鼓词四首·其四》

●莲藕:夏末秋初,塘藕新鲜上市,闽南人常用九孔脆藕清炒、七孔粉藕煲汤,用来消解“秋老虎”带来的燥热。

出处:碧藕试初凉。露痕啼粉香。——宋·黄升《重叠金·壬寅立秋》

●余甘子:初秋挂果,初尝酸涩、回味甘醇,泉州人常将它盐渍或蜜渍食用。

出处:庵摩勒,西土果。霜后明珠颗颗。——宋·黄庭坚《更漏子·庵摩勒》

●梭子蟹:古称“螯蚌”,初秋时节蟹肉紧实鲜甜,闽南人习惯将它清蒸食用。

出处:半壳含黄宜点酒,两螯新雪劝加餐。——宋·苏轼《丁公默送螯蚌》

回首



早年间,相机和手机都还没有普及,无论是个人打算留一张像样的肖像,或是逢年过节一家人想要拍合照,都得专程跑一趟照相馆。

20世纪80年代,泉州乡下的照相馆还很少,就像我住的那个村子,只有一家开在村道三岔口的照相馆,它不过是一间十几平方米的矮房子,与杂货店挨在一起,门上贴着红纸写的“照相”“冲洗”“放大”几个大字。照相馆里的摆设很简单,白灰墙上挂着一块红色背景布,前面摆着一张棕色木椅、两盏白伞灯和一台黑色相机。那台相机架在三脚架上,看起来更像现在年轻人熟悉的投影机。靠门的玻璃柜台上压着一些照片,等候拍照的人排队时,都会不时低头瞧瞧展示出来的照片中有没有熟悉的面孔。

照相师傅是当时村小学的代课老师,不用上课的时候,他才回到照相馆经营生意。那位师傅的名字有个“桂”字,孩子们出了学校,更习惯称呼他“桂叔”。桂叔个子不高,笑起来眼睛总是眯成两条缝,他平时做事总是慢悠悠的,可只要站在相机前,动作立马变得利索起来。

我第一次去照相馆拍照,是小学毕业

那年,因为好朋友阿鸿要去城里上中学了,我便想跟她拍张合影留作纪念。可当时的零用钱很少,我只能提前一点点攒钱,连一向喜欢的糖果都舍不得买,最后和阿鸿一起凑了凑,才带着几块钱踏进了桂叔的店。那天,我穿着一件白色方领海军衫和一条红色百褶裙,阿鸿则穿了一件鹅黄色连衣裙,我俩站在背景布前肩并肩,手不知道该往哪里放,桂叔见了便递给我们一人一朵塑料花,然后笑着说:“把花举到胸前,看镜头时笑一下。”随着“咔嚓”一声响起,我们也把年少时珍贵的友谊定格下来。后来照片冲洗出来,我还将它夹进新课本里,没事就拿出来看一看。

有时碰上重要的日子,比如过生日,家里大人会带孩子去城里的照相馆里拍几张艺术照,冲洗出来的照片带回来,肯定能在孩子们中间引发热烈讨论,因为城里的照相馆会提供化妆服务,孩子们拍照时还能穿上好看的戏服或手拿道具,造型别致又好看。有一回,我看着小伙伴去城里拍的艺术照,羡慕得心痒难耐,可一听说拍这样的照片得花掉家里几天的菜钱,我就不敢向父母开口了。

初中毕业后,我从长辈家借来一台海

鸥牌相机,又用压岁钱买了一卷彩色胶卷,然后拉着几位要好的同学去拍照。那一天,我们从教室拍到操场,又从凤凰树下拍到图书馆门前的荷花塘,大家一路拍,一路笑,胶卷只有三十六张,很快就转到头。谁知把胶卷拿去照相馆,才知道一卷照片全冲洗出来的费用很高,大家只得从中选出几张合影冲洗,其余的底片便收进小纸袋交给我保管。可惜有次搬家把那包底片弄丢了,我当下心疼不已,后来同学聚会时再提起这事,我仍会念叨后悔没能把那些照片洗出来保存。

结婚后,爱人知道我爱拍照,便添置了一台数码相机,让我出门时可以随时拍沿途的风景。那台相机不大,装在口袋里随身携带很方便,它也不用胶卷,拍的照片不满意就删掉,拍好了再存进电脑里保存。再后来,智能手机也普及了,拍照的像素越来越高,还能美颜、修图,拍完照立刻就能传给远方的亲友。不知不觉间,照相成了一件随手可为的小事,大家不再为拍一张照片郑



(CFP图)

重其事地换上漂亮的衣裳,也不再为一卷胶卷精打细算,那些曾经稀罕的东西,渐渐变得像空气一样平常。可我仍然怀念村里的那家老照相馆,不时还会想起那些没能冲洗出来的旧胶片,回忆起自己和儿时玩伴手拿着花,站在红色背景布前笑得天真烂漫的模样。

浅秋的美

□王举芳

处暑时节的天气依旧炎热,即使台风带来几场降雨,依旧难以驱散燥热。此时得仔细观察,才能感受到浅浅的秋意,它时而像空中“迈”着懒散步子的云,时而像拂过脸颊的风,它夹杂着一股类似海水的凉意,不再那般热烘烘。



(CFP图)

蝉也没了暑热天那股拼了命的劲儿,发出的叫声犹如拖长的调子,听起来有些无精打采。

我家老屋檐下的三角梅反倒很有精神,花开得和盛夏时一样热闹。天井里种的那盆秋菊也抽出不少新叶,估计过不了太久就会冒出花苞。几株茉莉又开花了,一朵朵白得发亮,每次风一吹,飘散开的浓郁茉莉香总能落得人满衣襟都是。阿嬷一边侍弄花草,一边念叨还是入秋好,毕竟前阵子的持续高温,让不少盆栽扛不住暴晒,一些花叶还热得打卷,她每日都要多浇几遍水降温。

傍晚去江边散步,我发现夏秋的气息不知何时已经在这里悄悄交融了。岸边的榕树依然枝叶繁茂,浓荫蔽日,可站在树下抬头看,树梢间还是冒出

一些泛黄的叶子。偶尔一片黄叶打着旋落进水里,还会惊动低飞的蜻蜓。不远处的芦苇也已经抽出白色的花穗,它们一簇簇顶在绿杆上,时而风吹过,细细的白絮落在水面上,又会泛起阵阵涟漪,想起不久前带孩子去公园玩耍,瞧见荷塘里的荷花已经谢了大半,只有几个晚开的花苞冒着粉嫩嫩的尖,大部分枝桠上都顶着绿莲蓬。园内的栾树都长出了花苞,星星点点的浅红在绿叶中间若隐若现,像谁不小心撒了一把碎玛瑙,不仔细看都发现不了。

晚上坐在天井里乘凉,阿嬷搬来一筐花生,招呼我帮忙剥壳,我才想起这是到了拔花生的季节。随手抓起一把凑近鼻尖,泥土香随即扑鼻而来。不久后,这些花生一部分被晒干储存起来慢慢食用,一部分拿来用盐水煮熟,一想到那盘煮花生的滋味,我忍不住直咽口水。听阿嬷说起年轻时总盼着秋天快些来,现在反而喜欢夏秋交替的这段过渡期,我点头称是,心想可不是浅秋时节更讨人喜欢,此时不像夏天的热太烈,也不似深秋的风太凉,天气却有夏的暖,也有秋的凉,热情适当又自然克制。

笨拙的爱

□白艺蒙

旧是那个需要被费心照顾的孩子。

我住院的那几天,母亲每天早上六点半准时来到病房,她带来的保温桶里今天装山药粥,明天装鸡蛋羹,全是我爱吃的清淡口味。怕我一个人待着无聊,母亲把我的平板电脑也带来,还提前充满了电。怕输液的药物太凉,她又从家里拿来一个暖水袋,将它灌满热水后裹着毛巾垫在我手底下。晚上母亲总要待到我安稳躺好休息,才肯离去,有时觉得困了,她就坐在陪护椅上打个盹。每次听见我催她回家,母亲就摆摆手说自己不困,想再多陪我一会儿。

那天,我看着母亲耳鬓的白发,又想起从前的事。那时的我刚升上高中,因为学校离家远,我总得提前出门去搭公交车,怕我来不及吃早饭,母亲每天都早起

母亲忙前忙后的背影,忍不住跟帮忙输液的护士说:“我妈就是这样,做事经常慌慌张张的。”

等我输完液,又睡了一觉醒来,才发现母亲把所有事都安排妥当了。医用床头柜上摆着一个保温桶,听母亲说是趁我睡着了,她去医院附近的早餐店买了养胃的粥。一旁还放着一袋我爱吃的绿皮橘子,其中一个已经剥了皮,橘子瓣上的白丝也摘干净了,母亲还记得我从小就不爱吃橘子的白丝,嫌苦。因为要留院观察,之后母亲抽空回了一趟家,将我常用的背包、换洗衣物都带了过来。我把包拿过来一看,手机、耳机、充电器都放在最外面的夹层,一伸手就能拿到。看着母亲准备的这些东西,我忽然意识到自己一直“看错”了母亲,即使自己已经成家了,在她眼里,我依

天伦



我母亲这辈子,跟“聪明”两个字好像从来没沾过边。家里新买的智能电饭煲,她研究了一周还掌握不好操作方法,手机连接无线网络的按键,我教了三四遍,她也记不住,平时做饭,她也经常把糖当成盐。每次我吐槽母亲笨,她总是乐呵呵地笑,从不反驳。我以前总觉得母亲就是这样粗枝大叶的人,直到不久前,我急性肠胃炎住院了,才突然意识到自己的想法是错的。

那天凌晨两点,我的肚子忽然疼得厉害,可爱人出差了,我只得给母亲打电话求救。平时半个小时的路程,她十多分钟就赶到我家,连身上的衬衫穿反了也没察觉。终于抵达医院,母亲先是赶紧跑去挂号缴费,又忙着穿梭在不同窗口办理住院登记、预约检查。我躺在病床上看