

卜居乃此地 共井为比邻

◎陈秀妹

一幢房住着一户人,许许多多的房子连起来便构成了一条街,纵横交错的街进而演变为一座城市。而在一座城市中,没有一个人是孤立存在的。厝边总会有人,有房。要问起厝边的话,农村的孩子必定不会忽略了厝边的井。也许是一口从旧时候就传下来的,内壁充满苔藓的老井,又或者是一条管子打到地底,然后装一个抽泵,一压一压的井。但不管是哪种井,它都从你的幼时就伴随着你,养育着你。在以前,总会听到这么一句话:远亲不如近邻。而这句话,在石狮蚶江,这里的人将厝边精神从以前就落到了实处。

在古时候,井就是一个家庭日常生活中不可缺少的一部分。每天清晨,家里的妇女们便要早早起来,用专门的桶打水。手腕轻巧一翻,整个水桶便翻转一圈,盛满水的桶便稳稳地被提了上来。洗漱、煮饭,洗衣服的日常生活都离不开这口井。但并非所有的家庭都有能力打一口井,所以一些家庭经济富有的人或大型宗祠建房时,总会先打井,后把墙从井的中间砌起,从而形成一半井口在院内,一半井口在墙外。一来便于让穷困的人也能用到井水,二来人们觉得取水的人多了,井里就会有源源不断的活水,意寓财源滚滚生活红红火火,这便是“半边井”名字的由来。“半边井”又名“半墙井”“半壁井”,大多数“半边井”上面的井口较小,下面的井身却非常大,特别的是,

这里的“半边井”竟都有属于自己的名字!有的因为年代特别久远,养育了几代人的就叫“年代井”或“二代井”,还有叫“锅仔井”的,只因它井口是方形,井身却是圆柱形的,还有被称为“最有人性”的下井。

而在漳州南靖,有两口井,竟成千古之谜。在南靖和贵楼,有这么两口井,相距不过十多米,却一口清凉如镜,水质甘甜;一口浑浊发黄,污秽不堪,遂得名阴阳井。关于阴阳井井水为何一清一浊的原因,众人说法不一。本地人传说是生过孩子的女人去打水使井水染上污秽之气,风水先生也由风水的角度解释了原因,科学家又从地质条件、井水处理方法等角度来解释为何井水一清一浊。但究竟是哪个原因导致,并没有肯定的回答。千古谜题虽未解,但阴阳井还是持续哺育着和贵楼居民。

井的名字千奇百怪,关于井的习俗也是多种多样。在华安二宜楼,每到端午的时候就有一个百年不变的洗井习俗。该习俗已在华安延续了250年之久,此举寄托着华安人对美好生活的向往。以往须由一个生肖属龙的人来开启井盖,并打上清理后第一桶井水,寓意水井日后泉水源源而来。如今,家家户户都用水泵抽水,也就不再讲究这一细节,但每年端午清洗水井已约定俗成,延续至今。

闽南的井不计其数,但井中呈现的,便是闽南人的友善和亲和。恰似李白笔下的:卜居乃此地,共井为比邻。



土楼稻花香

唐小玲 摄

九龙江畔

总第214期

美好的事物总是如此吸引人,就像一束光,轻轻地照在心波上,微微的涟漪上就泛起光芒。人生不一定会有意义,但是美好会让人生变得有意思起来。从福建华安县城一路走来,眼前宛如徐徐展开的青绿山水画卷,已然人们期待中的诗和远方。在这片丰饶的土地上呈现出繁多且独特的美食,虽然大多是平凡而暖心的饮食,可是它们在悠久的时光中被传承和发扬光大,食物的内涵和滋味已然愈加丰富。悠然见南山,把盏话桑麻时,有意思的就不仅仅眼前的田园风光,更有那一碗人间烟火。

征服味蕾的食材,起点很重要。翻过一重重的山,绕过一弯弯的水,咸水鸭的鸭之初在一个叫高安的乡镇。此处是偏僻的山村,有内山之称。环山碧水间,群鸭被自然放养,田野、池塘、山林随处可去,更喜在清清的溪涧里的欢快展翅飞翔,追逐嬉戏。山里的溪涧水常年清凉,人们常看到它们安逸地晃在水上休闲,却不知道它们在水下的脚其实在不停的划动,不曾有过停歇。好的食材也如此,在人们看不到的细节里也毫不放松,自然会和其它有所不同。运动达鸭们饕餮着稻谷玉米青菜,还有野草田螺小鱼虾作为日常点心,肌肉和脂肪都生长得恰到好处,皮薄肉韧,生长周期长。辛弃疾曾填词写道:“鸡鸭成群晚不收,桑麻长过屋山头”,那情景仿佛若此村镇的写照。诗词里的鸭倘若同法制成,应该也有这华安的特色小吃之咸水鸭的风味。

好鸭不怕山林深。不同于养殖场批量生产出来的鸭子自非凡鸭,更兼经过大厨好手艺,制成后它们的名声远遐,咸水鸭不可阻挡地成了人们餐桌上一道美食,既可登婚宴之堂,也能在大排档小吃桌上让人品味生活中幸福和满足的滋味。

制作咸水鸭各地有各地的作法,环肥燕瘦各有所爱。如漳浦的填鸭,以油脂肥腻为美,在那些远去的缺少油水的年代里自然赢得人们青睐。而华安高安咸水鸭,以原味鲜美、甘甜回味见长,更是成为讲究健康饮食现代人的首选。拥有家传制作手艺非遗传人的阙瑞钟,其制出的高安咸水鸭色泽金黄油润,咸香肉Q,远近闻名,名字成了响亮的招牌。漫步县城街头,可见“高安咸水鸭”小吃店三五家。选择困难症?以美食家们的经验而言其实不难,看着哪家生意最红火,进哪家准没错。从华安大酒店斜坡下来,在红绿灯路口处,“瑞钟咸水鸭”招牌醒目地红艳艳着。这家整洁朴素的门面旁边有一棵石榴树,夏开花,秋挂果,它见证着熟悉或陌生的食客往来此处,最后都成为常客。

到了饭点,餐馆里照例座无虚席,食客一批批来了去了,去了来了。匆匆的步伐在这里暂时停歇了下来,有相熟的就和老板打个招呼。老板不紧不慢地细细品着铁观音,茶烟里,又是一天。该忙的活儿他已亲自打理好,剩下的就交给旁人去做。整鸭净毛,去脏,在水中浸泡去了血水,用秘制调料填入鸭肉,腌制2-3小时后拿出。开灶点火,温柔的火焰舔舐着铁锅底,锅内咕噜噜腾腾的是同样来自深山的山泉水。放调料,去了血沫,待八成熟时关火冷却、晾凉。食用时切块放入葱、姜、蒜的碎末,整个过程不急不徐,不温不火,直至满屋飘香。

现在店里一派繁忙,独此角落一桌悠闲,茶香在特有的咸鸭肉香气里飘荡,出尘与入世,并不相悖。在快餐的时代,步履匆忙的人们坐下来细嚼慢品食物的本真原味,吃得风生水起。这慢美食的最终成果,给人的内心带来了温柔的呼应,恰似人间滋味长。

清爽华安 心临吾乡

北溪食话

◎子云



在北溪,有茶则仙,茶仙食客云集仙都。在茶余饭中,仙都豆干亦有着浓墨重彩的一笔。宴席或日常佐餐小菜中,寻常可见仙都豆干的踪影。

一块方形不过巴掌大的深棕色的豆干,横切一刀,竖以2寸许平均几道划开。摊开,宛如一个个宫殿的拱门,内里鲜嫩乳白,镶着一圈棕色花边,在形式上已然赏心悦目。点火,把锅中油烧热,下五花肉出油至六、七分,放入葱白,待香味飘起,把切好的豆干下锅煎至外皮焦黄,淋上酱油再洒上些许蚝油。若要此时干煎出锅,再抓一把洗净切好的蒜苗翻炒一下,蒜白脆爽,蒜叶青翠,掩映着焦香的豆干尚未动筷,已然诱人。一盘豆干配上一壶当地出产的红曲糯米酒,就这样不紧不慢,细细品,慢慢吃。不经意间,大半天的悠闲时光消磨在仙都豆干独有的香味中,不失偷得浮生半日闲的意味。

平易近人的豆干做法可急可徐,既能粗放豪迈,亦可精雕细琢。煎好的豆干如暂不出锅的话,可加入滚烫的开水,如刚好煲了汤,以汤入鼎为佳。我觉得,不想当作家的画家不是个好厨子。而好厨子的标准就是能用随手拈来的食材做出美食,即便只是寻常之物也必须看起来色香味俱全。是以一道精工细作的豆干美食,也十分讲究荤素搭配。这



一晃,讲台侃侃而欢三十多春秋了,于此近万个日日夜夜里,最难以忘怀的当数龙溪师范生活了。虽然两年也学不到什么,却是我文学创作的开端,也结识到了不少师兄弟与学姐妹。

这些年,旧城改造,区域拓宽,久久长住老城区的我,也只好再买套新房。日前搬迁清理书橱时,无意中竟发现一张数十年前的实习合影照。虽然有些泛黄,折皱,但心里还是挺高兴的。我忙让儿子重新拍摄,并做了部分处理,再加一段文字说明。如此一看,竟如邂逅拍摄而成的一般——照中那位身着红衣白裤,与我们班主任站在一起的男生便是我。唉,年轻时的我,竟如此英姿帅气,如今却老了许多;无怪乎,都快退休的年龄了,儿子也跟我当年一样大了。看着眼前的照片,我的思绪仿佛一下子又回到了旭日普照的龙山东爱小学——因为在那里仍驻足我们花一样青春岁月,水一般清澈年华,诗一番美丽世界……

我们组的小团队,白日男生除了备课、上课和批改作业,余下的便无所事事,于是便常聚在一起打牌、聊天或看书;但女生就不一样,她们有的是更深层次教研精神,一起探讨教学问题或钻研教研课题。最难得的当数双休或法定节假日,我们男生便常约队里的几位妙龄美女步行至龙山圩赶集逛街,因为购买衣物和日常生活用品,女生比我们更富“心机”。所以凡能跟她们一起出行,都能买到既便宜又物真价实的好东西!记得当时给儿子买了几件衣服,便是队里的女同学帮我挑选的,我还特意买了一辆草绿色的小“坦克”,价钱也是女同学帮我砍的。我家离这不远,所以也常常回家看看稚气可爱的小儿子。你可别小看这刚会跑的“小帅哥”,虽然年纪小,还是咿呀学语的时候,感情就蛮丰富了,每每我一回来,远远一看就哇哇地哭了起来,然后兴奋地小跑着赶过来要我抱抱……因此,我便常利用空闲或节假日时间在宿舍里从事儿几文学创作:《给儿买辆“坦克”》、《厦门日报》1995年4月12日)、《还儿彩色的童年》(《闽南日报》1995年4月13日)和《犬儿读书》(《闽南日报》1995年6月1日)这三篇散文就是在东爱小学宿舍里创作的。

看着影屏上那张炫丽的合影照,我心里非常高兴,它不仅让我重温了一回青春年华的快乐和美好,也让我再次体验了实习岁月的温馨与欢畅,更十足地敬重那几位女同学的爱岗敬业精神。

当时的实习生跟现在不一样,那可当真是“身无薪文”上讲台,但她们天天却是那样兢兢业业,任劳任怨,上课、备课、批改学生作业也是加班加点。至于我们男生,为了愉悦身心,舒缓实习压力,一有空便到校外一处台球所从事娱乐活动,从而丰富时日不多的课余文化生活。而我,也不断利用这段时间,从事文学创作。真切记得,当时我每夜都在床上细心写稿,因为学校就在南靖县龙山镇偏远的山脊畚,四周都是稻

田、蔗地和池塘……只要夜幕降临,校园的蚊子就特别多,常常在拉开帐帘的一瞬间,便能飞进好几只既凶又猛且大的蚊子……好在这里灯光彻夜通明,我即便熬至深夜怎么写稿,也不会影响同学休息,夜夜总能在自己的“一亩三分地”里春播、夏长与秋获。因此,那段时日我总感收获满满,每周至少有两三篇(首)文学作品出手。

其实,龙山东爱实习生活最难以忘怀的当数人夜傍晚时分,这时候我们几个男生便可相约着去泡温泉,更难得的是——这泉水是我们自挖式“溪水温泉”。晚饭后,大伙带着毛巾、香皂或洗发液,提着干净的衣服,再扛一把锄头,便一步一履沿着弯曲而狭小的田埂往溪畔走去。看着眼前这一大片一大片沉甸甸金黄色的稻穗,小队成形的我们,边走边兴奋地言谈阔论。到了龙山溪畔,大家便用那把锄头轮流在溪水中各自挖一个小坑,等温泉涌出再沉淀后,即可解衣泡入水中,一同舒舒美美地浸在微暖而又爽身的泉水里……同学们个个都飘浮在暖和水,只露一小块眼脸,然后舒舒美美地仰望璀璨蔚蓝苍穹:哦,那片片缓缓而过白云,不就是挥舞着长长衣裾的仙女?那闪闪烁烁的星辰与一镰弯弯的新月,不就是天宫玉阙的点点明珠么?

——多使人愉悦的泉水,多让人舒心的境地,多令人惬意的往事哪!

很快,两个月的实习生活结束了。一回校园,我收拾好行李就直奔学校办公室,当我前脚一跨入大门,那位负责收拾挂笺与汇款的女士一下就打开抽屉,拿出一叠汇款单,对身旁的校长说:“这就是九三(10)班的张长春,差不多每周都有稿费汇来,这一整叠都是他的。”只见校长惊讶地张大嘴巴看了我一眼,却道不出所以然……我回转身来接过她递给我的稿费单,道声“谢谢”,就十分欣喜地边下楼梯边细数着,共有九份四百多元,其中最多的一张来自天津,有一百七十块,因为年初我在《八小时以外》(1995年第二期)发表了一篇散文《一个打工妹的衷告》。我正庆幸在外实习两个月,不仅创作了多篇(首)文学作品,一回校又有这么多满满收获时,忽闻楼上有人喊我,我转身一看,冯校长已快步赶至阳台,只见他此时双手正倚在二楼阳台的木栏上,神情十分疑惑又目不转睛地老瞧着我,我也昂首凝神片刻看了看他,然后微笑着用手握单子的手,向他挥了挥:“谢谢,冯校长,谢谢!”瞬即,他也高兴地举起右手向我摆了摆,并用鼓励的眼光,信心十足地朝我微笑着点了点头,我立刻明白这位“百年树人”的崇高心愿和殷切期盼……

挖冬笋的朋友昨天在朋友圈发了一组照片,惊叹道:“双胞胎哈!”照片里开挖的新泥里露出一截竹根,上面紧挨着两个笋儿,初见天地显得萌萌哒。今一早醒来先刷个朋友圈,又看到她新一组照片:“还是双胞胎!”挖笋人觉得满心的欢喜不足以独享,快乐应广而告之。

冬笋的壳毛茸茸的,形状像金色的牛角,把地面顶出了条细细的裂缝。经验丰富的挖笋人把落叶拨开,发出干燥的沙沙响。冒出的笋尖儿宛如雏鸟的小嘴,向着上方微微张着,有露水凝在上面,似坠未坠。

剥笋壳是门技术活。攥此道者取过菜刀,竖划一刀,揪住笋尖往下扭,干脆利落,手底下就出现了一个小胖娃娃。手笨的,得一张一张的剥壳,像南方人初次进入北方的澡堂里一样,含羞带怯,慌里慌张。待剥完一支,已花费半天功夫。冬笋和春笋的嫩有所不同。春笋水份足,哪怕只是最简单的焯水装盘,边上配着一碟佐料,清谈鲜香,咬上一口,满满都是春日里阳光雨露的味道。或加上芥末,如在平淡生活之中又得别样的滋味,直至刻骨铭心。苏轼词曰:“细雨斜风作晓寒。淡烟疏柳媚晴滩。入淮清洛渐漫漫。雪沫乳花浮午盏,蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”清欢至简有寂寞的美感,简到极致又是繁华热闹。人总是会自带世俗的天性,那些热气腾腾的生命活力怎么就不能给内心带来欣喜呢?冬笋也是如此,经历一个春秋的时序,春雨夏阳的能量在竹根儿上积蓄,把饱满和柔韧逐日增添,直至肌理细嫩紧致,色泽更偏向乳黄,笋香浓郁。这样的笋宛如经历过人生沧海桑田,见惯风云的中年人,既有丰富的内涵又保持着内心的纯净,清静于它来说显然太过轻描淡写,不足以论之。取猪蹄来搭配它,再以梅菜或板栗花生等为铺垫,起锅后,其丰腴与清爽同具,如美人内外兼修般。能不吃一口?等不及取了筷子来,四顾无人注意,先拈一口再说。一碗红烧冬笋下饭,人间滋味长。也可加些许姜丝炆锅,加五花肉出油,把切成丝的冬笋下锅小火慢慢翻炒,待水分蒸发,笋丝由硬及软,色泽金黄,香气已然绕梁。功成起锅,配飯下酒为极佳。说起炒冬笋,便会想起祖母在厨房切笋丝时,笑着念叨着谁谁帮她切的那笋丝,粗细不一,像棒槌,像扁担,忒难看,不如别帮她。说话时,她手底下并不停歇,砧板上几片冬笋成丝,又取几片压手底下,案板在咚咚锵,咚咚锵……炉灶上的火舌舔着铁锅,热气腾腾。那些温暖和宠溺呀,说远不远,说近不近。爱和美食,皆不可辜负。

挖笋,春夏秋冬皆宜。笋的品种名目繁多,炖汤的佳品有绿笋、甜笋等,炖出来的汤色甘甜清澈。倘若足熬笋饭烧梅菜,人们看到做为主角的笋呈大小不一的细枝时,便明白这是野生草笋,毫无疑问是一道美味了。再细看,若是从中部开始到顶端带了极细嫩的笋壳,定然会意,这是北溪特有化笋。它产于湖林、仙都几个乡镇,且只在清明节前后昙花一现,受追捧的程度可想而知。有心人就趁其上市时多采购些放入冰箱,待有贵客或逢年过节时取出食用。

挟一簇冬笋丝,不由想起化笋了。记得小时去采掘,抱笋归来满脸满身都是化笋的小毛刺,特别是穿了白衣服的话,就像豆腐掉进了灰里,不仅拍不掉,还会又沾了一手细细的笋毛,一群小伙伴围着又笑又叫,让回忆不小心掉到春天里了。

等立春了,山野里四处参差冒出的笋应该不算冬笋了吧。(本文为全域旅游主题征文大赛三等奖作品)

温馨的实习岁月

◎心远