



晚晴匠人

灵水67岁吴鸿款： 一把菜脯半世纪 坚守传统老味道

3月22日,天气阴沉。压制了三天的萝卜该“起菜”晾晒了,虽然天气不好,但是吴鸿款和兄弟们还是准时来到压制萝卜的水泥大坑前。67岁的吴鸿款是晋江灵水社区少数几个会传统菜脯制作方法的老匠人之一,而目前成规模制作灵水菜脯的,也只剩下他们一家了。



时间沉淀出数百年的老味道

说起菜脯,闽南人都会有种不言而喻的亲切感,这个可佐粥可炒菜的菜脯,虽然只是寻常食材,却是许多人的心头好,也是一代代闽南人饭桌上的记忆。晋江有句口头禅,“灵水菜脯,肖下查某”,人们提到灵水,第一个想到的便是这菜脯。

菜脯虽然平凡,但制作过程却不容易,一缸好的菜脯要经过时间的沉淀才能造就出让人难忘的美味。灵水菜脯始于明代,迄今已有400余年。400年来,灵水制作菜脯的老匠人们坚守着祖上传下来的传统方法,而“起菜”就是这个传统方法里很重要的一个环节。

“把清洗后的白萝卜放到坑中,然后用石头压制三天,三天后把白萝卜取出来的过程就叫‘起菜’。”吴鸿款说,“今天这一坑有1500多公斤,要全部拿出来晾晒后再放进来继续压制,如此‘三进三出’才能开始进入装缸腌制的过程。”

由于坚守传统工艺,灵水菜脯的制作全凭天然日晒,因此天气是吴鸿款非常关心的。“今天天气不好,不过还是得先起菜,晾干一下,要时刻盯着,不能让雨淋了。”就在起菜结束没多久,天上飘了一丝细雨,吴鸿款赶紧和大家一起给晾晒中的白萝卜盖上塑料薄膜。待细雨消散,把薄膜掀去,一上午的时间,就在这反反复复中过去。“没办法,这是看天吃饭的活。”吴鸿款说,有一句老话说“49日黑误三天”,意思就是说如果冬天天气连着阴沉就会耽误灵水吴的菜脯制作。浮桥吴的甘蔗收成、磁灶吴的陶瓷制作,因为它们都得看天气进行。“老话说说的都是有道理的。”

天气给力的话,经过“三进三出”反复晾晒彻底“消水”后,白萝卜就要进入腌的程序。在这腌制过程中,灵水菜脯会用到只产于本地的赤土,这个赤土不仅要和萝卜一起进缸腌制,还要用它来封缸。“用赤土腌制和封缸可以说是灵水世代代代制作菜脯的秘诀,这土富含矿物质,腌制过程会让菜脯变得更香,而用赤土混合之前‘消水’的菜汁密封,也能把菜脯的风味完好地保存在瓮里。”吴鸿款说,封缸后要经过2-3个月才能出瓮,越久越香。

看似简单的制作工艺,却饱含着时间的沉淀,每一道工序都需要老匠人多年的经验和眼力才能让腌制后的菜脯咸香中带有回甘。吴鸿款从18岁就进入生产社开始学习做菜脯,一晃半个世纪过去了,他已从少年变白发,他手中的灵水菜脯的味道却始终没有变过。

只为记忆里的味道不消失

虽然已是春天,但“倒春寒”的天气让这些天冷得让人发抖。制作菜脯的时间就是从初冬一直到春末,正是寒冷的时候。“现在还好,不算冷。过去在露天制作时更冷。”在吴鸿款的记忆里,每年冬天白萝卜收成的时候,大家围在一起制作菜脯,寒风阵阵只能披一个布袋继续干活,菜脯可以出缸后,凌晨2点就要出去售卖。“当时灵水菜脯卖到了漳州、同安、潮汕等地。去漳州、同安卖的时候,要到当地的早市,我们骑着自行车,凌晨就出发,那时路又不好都是土路,载着两缸菜脯赶五六个小时到当地菜市场,顾不上吃早饭就得开始卖。现场一开缸,菜脯的香气可以说是飘散在整个市场,人们就知道说灵水菜脯来了。”吴鸿款说的是四十年前卖菜脯的记忆,艰苦中又有着自豪。

不过,后来,灵水菜脯已经没有这样去售卖了。“很长一段时间,大家都不制作菜脯了,因为土地被征收,没有了大规模种白萝卜的土地,而且辛苦又不赚钱,渐渐就没人做了。”吴鸿款说,灵水的白萝卜与别地不同,萝卜有1/3会露出地面,因接触阳光呈现青绿色,收成时,萝卜一半白色一半青色,所以也被称为半头青。“灵水菜头(萝卜)半头青是出了名的,过去村里有上千亩的地可以种,后来城镇建设没地方种了。我也就只能做少量。经常有人来问

还有没有卖,可是没萝卜没办法呀。”

吴鸿款苦恼的时候,他的外甥吴天亮也在遗憾着。“小时候会跟着妈妈、舅舅去卖菜脯,家里饭桌上也从来没缺少过菜脯。可是这几年,灵水菜脯渐渐消失了,我觉得很可惜,那可是‘贡品’(相传明洪武年间,灵水村从外地引种白萝卜良种,加工腌制成菜脯后,很受欢迎。明万历年间,灵水乡人吴淳夫入朝为官,将灵水菜脯带至朝内分送同僚,获得好评,后进献皇帝,博得皇帝嘉许)。”吴天亮说,于是,他想到了舅舅的老手艺。如何把这个老手艺传承下去,让灵水菜脯再飘香,吴天亮和吴鸿款想了很多办法。

“我们去深沪找了农场,专门种植半头青萝卜,所有的种子都由舅舅亲自挑选,种植过程也由他监督查看,种出满意的萝卜后才开始大规模制作。”吴天亮说,10年前的这个想法促成了现在灵水菜脯的重现,而2016年申请的“灵水菜脯”商标,也让灵水菜脯再一次走进了人们的生活。

如今,吴鸿款又开始了忙碌地制作菜脯的生活,而灵水菜脯也成为有晋江地方特色的送礼佳品,被评选为晋江伴手礼,并获得“福建名小吃”“最晋江菜脯”“地方特色美食”等荣誉称号。这不仅是灵水菜脯的新生,更是传统老手艺的新生。

金榜口腔

33年本土品牌
医保定点单位

百捷店 帝豪店 8266 3666
福源店 安泰店

本期刊名题字人物



周重远 1942年出生,晋江市池店镇人。福建省书协会员,泉州市诗词学会会员。

“晚晴”刊名邀你来写

刊名题写请注明个人简介(含个人照片)、联系电话。

《晚晴》周刊联系方式

为了方便与读者们互动,我们设置了多个互动渠道,欢迎与我们联系。来信来稿请注明姓名、年龄、联系方式。

联系电话:13505065057

15980068048

投稿邮箱:33853075@qq.com
84552165@qq.com

微信留言:关注“晚晴周刊”微信公众号,直接发送至后台。

寄信地址:晋江市长兴路报业大厦20楼
晋江经济报社专刊部《晚晴》周刊收。

本版由本报记者黄海莲、陈巧玲采写

免费理发 义诊看牙 老友们乐开怀 晚晴敬老直通车走进罗山梧桐

3月18日上午,由《晚晴》周刊主办的“晚晴敬老直通车”走进晋江罗山街道梧桐社区老年人协会。作为《晚晴》周刊走进社区、服务老人的重头活动,此次公益活动携手晋江市老科协义诊站、金榜口腔门诊部、The One美容美发安泰店一起走进社区,不仅为社区近百名老人送去了健康义诊,还进行了免费理发等活动。

便利 | 家门口做心电图 老人直呼太好了

当天上午一大早,晋江市老科协义诊站的10名义诊成员携带设备来到梧桐老年协会做准备。这些义诊医生都是主任级的医生,包含了内科、妇科、中医科等义诊项目,除此之外还特别安排了测血压、心电图等项目。

活动一开始,义诊台前就挤满了咨询的老人,94岁的陈大灶老人和他61岁的儿子老陈也在其中,“老人家,你的身体很健康,精神相当好,要继续保持。”义诊医生郑明智为陈大灶检查后,跟老人说道。此时,陈大灶的儿子老陈正在心电图室门口排队。“平时去医院做心电图,要预约,要挂号,还要排很久的队伍才能做,现在在家门口就能做,太好了。”老陈说道,他的话引起了现场其他老人的共鸣,“是的,现在去医院挂号什么的都是通过手机预约,我们这些老人也不懂,能在这里直接做,太方便了。”蔡秀琼阿姨说道。



次,心电图就做了36人。”老科协义诊站的成员陈碧理告诉记者,老科协义诊站成立于2014年3月,由50余位医务人员组成,设有内科、外科、妇科、中医科、五官科,并配置心电图、B超、测血压、测血糖、尿液

检测、针灸等义诊项目。每月逢“8”在老年服务中心为老年人提供健康服务。“这一次随着晚晴敬老直通车进社区为老年人义诊,大家都很有积极性,希望能为老人们带去便利和健康。”

贴心 | 检查口腔健康 还有礼物领



“阿姨,你这个牙蛀得很严重,影响到牙神经了,才会疼,要赶快做处理了。”金榜口腔门诊部的小章一边检查一边说道。在现场,金榜口腔门诊部的口腔义诊台前也坐满了老人,小章和同事们一一为老人检查牙齿,并解答老人提出来的问题。除此之外,金榜口腔门诊部还贴心地为每个老人准备了一份护牙大礼包。

“这个护牙大礼包里有牙刷、牙刷、牙线,还有纸巾和日常护牙知识卡。”小章向老人们解说如何使用牙线,“平时少用牙签,最好用牙线代替牙签,因为经常使用牙签对牙齿不好。”蔡阿姨学着小章拿起一根牙线端详,“太贴心了,不仅帮我们检查牙齿,教我们怎么护牙,还给我们送礼物。”

周到 | 免费理发 好心情从“头”开始

活动现场,几个帅气的小伙子特别显眼,他们是来自The One美容美发安泰店的理发师。听说要为老人义务理发,小伙子们一大早就带着工具来到了现场。“很高兴能参加这样的爱心义剪活动,可以为老年朋友做一些力所能及的服务。”The One美容美发店的小崔说。

“农历二月初二,龙抬头,要理发。听说今天有爱心免费理发,我就等着今天才来理。”72岁的陈大叔在楼上做

完心电图就迫不及待地来到一楼理发区,在那里,几个阿姨已经理好了头发,正在互相欣赏新发型,“这样理一下,整个人都清爽了,好看好看。”阿姨们说,理了头发整个人的心情都变好了。

“谢谢晚晴直通车为我们社区老人带来这么好的爱心活动,很多老人平时出门不方便或者舍不得去看医生、理头发,这次活动方便了很多老



人,谢谢。”梧桐社区老年人协会会长陈基执表示。