



乡情

燕尾脊

涂添丁

那天，我一回家，母亲就激动地跟我说，三婶婆早上打电话说，在各位宗亲的努力下，我们在村里那座祖厝准备翻修了。母亲说话时，语气激动，笑容可掬，有种做母亲的自豪感。

父亲过世后，母亲随着我来到城里居住。一开始她很纠结，她放得下那些养一半的猪鸡狗鸭，和那些长得葱绿的庄稼，但放不下那座祖厝，说人走屋空，没人打理，和没人照顾的孤寡老人一样，颓废着，离废弃就不远了。特别是在台风、暴雨的日子，母亲总会牵挂着祖厝，念念叨叨，担心它会不会垮塌，心老揪着。

祖厝是父亲的爷爷建的，是一座经典五关张三落大厝，由护厝、横屋、前后厅堂、大房、天井、围墙、门口埕组成，外墙材料取自地产的溪石，和泥浆砌筑而成，内墙大部分是土夯的墙，小部分是木墙，地板有的选用三合土，有的则用红砖铺就，祖厝最大的特点是屋顶上装有一对燕尾脊，显得很特别。

其实我是懂母亲的，她遭遇迁徙后，她就特别在意公妈厅里的“公妈”安危，担心它们居住的祖厝塌了。

当年中原儿女到闽南地区开枝散叶时，伴随他们来的，还有对故乡的眷念和他们原来的生活习惯，当他们扎根在这片土地后，中原文化与当地的闽越文化交融升华，便产生了公妈厅文化。迁徙的他们念着祖先，却苦于路途遥远，无法朝夕相处，后来便将祖先的牌位一并“请”来，供奉在一个特定的场所，于是公妈厅诞生了。公妈厅慰藉了他们的乡愁，也很好地解决他们供奉祖先的愿望。

在泉州阡陌之间，散落着众多的“皇官起”民居，形似殿宇，富丽堂皇，“红砖白石双坡曲，出砖入石燕尾脊。雕梁画栋皇官起，石雕木雕双合璧”，这首诗就是对这些民居最好的写照。这些民居主要以当地原产的石材建造，尤以出砖入石为上，其建筑的屋顶以硬山顶为主，装饰燕尾脊，“燕尾归脊”设计寓意着（燕子）子女不管飞出多远总要回归故里。

泉州人习惯于将公妈厅设置于这些飞檐翘角、装饰精美的“皇官起”民居中，它是人们祭祀与供奉祖先的场所。在泉州人心中，公妈厅是家族圣地，族人通过日常的祭祀活动，共同守护着家族的荣誉和传统。

那天回老家，我迈进祖厝的大门，重新端详这座历经两百年风吹雨打的古大厝，大部分墙体已经斑驳，栅栏已残缺，护厝和大房破损严重，天井堆满废弃物，地板上有了青苔无人居住，一派凋零。

望着逐渐坍塌损坏的大厝，我心痛不已，回味着三婶婆说的话，想象着，翻建后的古大厝宽敞明亮；想象着，散居各地的宗亲回到家乡，眼睛及心灵都有理想的可栖息地方，一并到祖屋祭拜先祖的热闹场面；想象着，在家的宗亲在祖厝聚会交流，亲如一家的温馨场景；想象着，母亲看到祖厝成功翻修后，笑逐颜开、一副心安的模样。

祖厝是照亮出走家乡游子回家的灯塔，可以为出走家乡的人安放乡愁，也是守望家乡的人们活动的载体，更是安放先祖的地方，已然精神符号。

我们都是祖厝的孩子，要像燕子那样回归故里。是时候，让那对燕尾脊重展雄姿！



忆旧

恋恋白粿香

倪怡方

曾经在省城福州生活长大的我，对那里的美食可以说是念念不忘，如数家珍，例如佛跳墙、福州鱼丸、肉燕、锅边糊、线面、马蹄糕等，其中还有白粿，那可是伴随我童年时光的一道舌尖美食。

白粿，据说是由粳米加清水浸泡，然后捣成米团用模具压制成形的，在那个特殊的年代，属于稀罕之物。记忆中的它是一片片长条形，买回家后，母亲会用温水将其在小盆中浸泡，待松软后捞出，再用菜刀切成小块，锅里猪油热了，先放入三层肉、海蛎干、花菜等佐料，加上些酱油翻炒，最后才倒入白粿搅拌，还要添加少许清水不至于粘锅，待到香气四溢，一锅美食佳肴即呼之欲出了。

饭桌上那一碗香喷喷的白粿，配上福州鱼丸汤或者肉燕汤，是我儿时美好的记忆。那是逢年过节、喜庆之日才有的大餐，而且大厨非我的母亲莫属，一来她是正儿八经的省城人，二来她参加工作后因为职位需要，还被单位专门派去培训了厨艺，乃至退休二十二年里，我们家的掌勺大师非她莫属。

我上初中二年级的时候，全家又回到了古城泉州。想念这道美食的时候，只要一写信，外祖父就会想方设法托人带来，那四四方方的一包，用厚厚牛皮纸包裹了几层，外面再用细麻绳扎了，收到后让我们姐弟妹好一阵欢呼雀跃。那个年月里没有冰箱贮藏，母亲舍不得一次全煮了，怕受潮发霉，剩余的还要把它们重新包扎好，放竹篮里吊在厨房风干，现在回想起来，真的是十分有趣。

外祖父去世后，当时交通和经济不如时的发达，有好长一段时间我和白粿暂时“绝缘”了。直到有一次我去永春一都乡镇出差，午后踱到一个小摊位前，眼前一亮，发现卖的正是久违了的白粿，欣喜之余赶紧称了几斤带回家，那个晚上，母亲下厨重展“雄姿”，全家老小一起享受了这道美食，称赞永春白粿，香糯可口，一点也不逊于福州白粿。饭桌上欢声笑语，气氛热烈。

没过多久，友人得知我对白粿情有独钟，又从仙游为我捎来了当地产的白粿。这次掌勺的师傅已经换成我妻子了，她炒出来的白粿虽然口感黏稠了一些，但是我仍然吃得津津有味。因为我觉得舌尖上的味觉事小，脑子里的记忆却可以永恒。

有人曾经说过这样一句话：“爱上一座城，可能缘于那舌尖上的一道美食。”福州，是我儿时生活过十年的地方，它俨然已是我的第二故乡。

如今，尝过的宴席上的珍馐犹如过眼云烟，倒是这朴素的白粿，总在不经意间，让我的舌尖与童年不期而遇。我终于明白，我贪恋的哪里只是一口吃食，分明是那蒸汽氤氲中，外祖父托寄白粿时慈祥的笑容、母亲在厨房中不倦的身影，是那绵绵不断的亲情和生生不息的人间烟火。



山野觅踪(国画) 叶树德



感悟

陪伴与较量

白水

如今家庭作业辅导，早已不是简单的知识传递，更像一场循环播放的情绪过山车，总在满心期待与瞬间失落之间反复拉扯。家长想卷，就得先和自己体内的火气死磕，面对孩子茫然无措的表情，到了嘴边的怒吼，还是有硬生生咽下去的本事。

每周五晚上，客厅里屡屡上演“辅导作业持久战”，连灯光都带着几分剑拔弩张的味道。我指着练习册上的应用题，声音不由自主地拔高：“这种题上周刚讲过，现在就忘了？”

儿子埋着头抠橡皮，把原本完整的橡皮抠得遍体鳞伤，半天吐不出一个字。我耐着性子一讲再讲，他似懂非懂地点头，不知何时在本子上画了个歪歪扭扭的小人，旁边写着“爸爸又生气了”。看着那行字，我火气“噌”地蹿到天灵盖，真想大打出手呀！

好不容易熬到周六傍晚，数学战场的硝烟还没散尽，语文战场又擂鼓登场。儿子的《我的爸爸》写了一整天，开头硬是卡在“我爸爸有一双眼睛，一个鼻子，一张嘴巴”，后面再无下文。

我捏着笔的手都在颤抖，咬着后槽牙低声责问：“你就不能写点具体的？比如爸爸陪你做题到深夜，或者爸爸周末特意给你炖鸡汤？”

他瞪着圆溜溜的眼睛一脸无辜：“上次你陪我做题，不到八点就去刷手机，鸡汤明明是妈妈炖的，这样写是造谣！”



草木

方寸之间的草木经

苏丽梅

每次穿过小卧室走到阳台，我就有想为那些绿植写点文字的冲动。

我并不是一个会种植的人，甚至生就一双“摧花手”，经我手的百合、玫瑰等，总是只熬了几天风光时光，就已呈现凋残之势，最终香消玉殒。于是，多年下来，我家阳台的绿植就只剩几种。足够坚强是这些植物的共性，它们以其坚韧对抗着我的笨拙，依靠自然雨露及日照得以倔强生长。

先来说说那棵金钱树，在不多的几盆绿植中，金钱树堪称元老。2009年乔迁时，爱人的朋友送来一盆景，盆内一派热闹生机：一株金钱树亭亭而立，铜钱状的叶片密密匝匝地缀满枝头，新生的嫩叶泛着黄绿，老叶则沉淀出厚重的浓绿色，枝条缀着几个红灯笼装点着喜庆。“三分风雅撑门面，七分烟火度日常”，这盆金钱树放置在客厅的墙角，给屋子带来了生机。

金钱树旁边是矮小的生石花和碰碰香，那是儿子上小学的时候，有一次随采风团到了一个多肉基地去参观，老板给儿子送了育苗盆的生石花和碰碰香。生石花个头小小的，灰绿色的肉质叶片肥厚饱满，两瓣对生，中间裂开一道细缝，花从细缝中钻出来。遗憾的是，这个给我创作灵感，甚至化作考题出现在试卷上的植物，终究敌不过我的“辣手”，早已“香消玉殒”。而碰

我瞬间被他堵得差点背过气，赶紧喊来温文尔雅的内助接手。她拿着作文本轻声念了两遍，太阳穴也开始突突直跳，声音却极力保持温和：“你这作文写得像流水账也就算了，怎么还把‘老爸煮糊粥’写了三遍？”

儿子噘着嘴反驳：“是事实，他就煮糊了三次，还说‘糊点更香，有锅巴味！”我俩耷拉着脑袋坐在沙发里，像两只斗败的公鸡，连起身的力气都没了。

周日上午，本想喘口气，儿子皱着眉头举着作业本跑过来：“这道数学题我还是不会。”刚压下去的火气瞬间又冒了上来，嗓门不受控地飙了起来：“这么简单的题，教了多少遍了还不会？你脑子到底在想什么？”话一出口，就看见儿子眼里的光暗淡下去，手指不安地抵着作业本边缘，清澈的眼里满是无助。

我的心突然一软，想起昨天在辅导群里看到的一句话：“辅导的本质是陪伴，不是较量。”罢了，不会就慢慢来，我舀了一碗鸡汤给他：“先喝汤，等下我陪你一起分析。”我也舀着喝上，温热的鸡汤滑进喉咙，刚才紧绷的神经松了下来，再给他讲题时，刻意放慢语速，他没听懂的地方就反复讲，遇到他卡壳的环节，就停下来等他思考。鸡汤补气，居然没那么容易发火了。

讲完题，看着儿子开心地去写作业的背影，我突然想起之前辅导作业

的种种片断：见他算错加减法就怒吼，见他一写错别字就指责，见他背不下课文就急躁，每次都无法让自己心平气和，总想着“这么简单的题怎么还不会”，却忘了他的认知节奏本就和成年人不同，是我没控制好情绪，是我没耐心等他把话说完就发火，分明是自己被焦躁狠狠裹挟，却把责任全推给他。辅导作业的初衷不是逼孩子交出完美答案，而是帮他解决难题。那些我们以为的“笨”，可能只是孩子暂时没找到方法；那些我们焦虑的“慢”，或许正是他认真思考的过程。就像他记录的“煮糊三次粥”，这也是真实的生活场景。从抓狂到释然，我陪着儿子慢慢摸索适合的学习节奏。数学不会多画图，作文不会多观察。渐渐地，辅导作业时的争吵少了，笑声多了。

家庭作业辅导并非单方面的教与学，而是家长与孩子共同成长的旅程。我们时常在自己营造的焦虑洪流中难以挣脱，执着于对照多样的标准，却忘了成长本就是一场允许试错的从容奔赴。作业本上的红色勾叉终将褪色，但孩子眼底闪烁的自信光芒，面对困境时不馁的勇气，才是时间要为我们沉淀的珍贵宝藏。辅导时那些强压怒火的时刻，那些哭笑不得的瞬间，那些豁然开朗的刹那，终将凝作回忆中最绵润的甜。多年后若回望，必是藏着故事的温馨片段，亦是刻进时光的安适恬淡。

而芥菜好吃的不在叶子而在于梗，所以即使叶子被虫子咬过，但农人把叶子一一掰掉，剩下的梗可以放置几天不变色。本不喜芥菜，觉得长得太过“五大三粗”，实在有些“糙”，可你竟然发现在路边岩石下竟长出一株歪扭、枝叶细瘦的芥菜。或许只是农人的不介意，或许只是鸟儿的无心，它却兀自长得欢实，还真是一种“贱生”的植物。

每逢这个时候，家里总有吃不完的芥菜，婆婆自己种的，老家邻里亲朋送的，自己去市场看到了新鲜的翠绿欲滴的芥菜又是挪不开步。芥菜的主人在一旁骄傲地说，你看，我的这些长得最好，煮汤、下面、炒菜都行。你禁不住他三言两语，又是买了一大把，乐颠颠地拿回家，看着家里一堆小山似的芥菜，不禁有些傻眼，何时能消灭干净？

但似乎多虑了。闽南芥菜饭，五花肉连同切好的芥菜、大米下锅翻炒，就是一锅上好的芥菜饭，一锅芥菜饭、一碗紫菜蛋花汤，是闽南人家的家常便饭；芥菜煮汤，加点海蛎、蛤蚧，简单又营养；清炒芥菜就是最主要的做法了，一天三餐炒芥菜都不嫌烦，愿意的话再下点虾米调个味，不愿意的话清炒也不错。

芥菜在闽南还有其他蔬菜没有的地位，闽南产妇坐月子时家里长辈都不让吃蔬菜，认为蔬菜性寒，容易回奶，对产妇恢复身体也不利，但是芥菜除外。他们认为芥菜温性契合产后调理，芥菜就这样成了月子餐里独一份的蔬菜选择。腌芥菜则是芥菜最经典的烹饪方式了，盐渍本是当年储存条件不好时处理食物的产物，可说是没承想却成为中国饮食中不可缺少的一味。一碗白粥、一碟腌菜是多少中国人早餐餐桌上的标配。市场里一个个腌菜桶摆着，经过了盐巴的淬炼，芥菜安静柔软地躺在汤水里。好不好吃？主人掰下一小节让你尝尝，不买没关系，有点咸，有点香，最重要的是口感，不能软绵绵的，爽口、脆口才是腌得成功的咸菜。

袁枚在《随园食单》中写道：“芥根切片，入菜同腌，食之甚脆。或整腌，晒干作脯，食之尤妙。”意思是说，把芥菜梗切片，和芥菜一起腌，食用时特别爽脆。或整棵芥菜一齐腌制，晒干后制作成果脯，吃起来特别好。

芥菜果脯是没有吃过，但把腌芥菜当成零食吃却是儿时的美食记忆之一。儿时并无机会吃到所谓的零食，腌芥菜就是孩子们最好的零嘴。最好吃的是腌芥菜梗或芥菜头，比菜叶口感更爽脆。趁大人不注意，攀上餐桌掰下两三根，除了往口里塞，其余的也不管湿哒哒就放在口袋里留着慢慢吃。

儿时的口袋可是个百宝箱，什么都往里放，瓜子、咸鱼、豆腐泡、弹弓、玻璃珠子、人物纸片……如今再尝芥菜，脆嫩里裹着烟火气，它不挑土壤，不惧风霜，以“贱生”的韧性滋养着寻常岁月，不管是家常饭菜里的鲜香，还是腌菜缸里的咸脆，都成了刻在记忆里的味道。他早已超越食材本身，成了联结时光与烟火的纽带，岁岁年年，温暖着闽南人的餐桌与岁月。



诗情

侨批：大海的回音

张泽雄

侨批——
出海的人，捎回了大海的口信
相隔遥远，让记忆与孤单重新有了注释

下南洋，只身海外、异邦
只为谋生，只为养家、续命、渡难
一切苦差、一生的苦役
亲人的音讯是支撑他们唯一的理由

即时视频，微信转账
随时、随地、随手
科技在一点一点，迅速埋葬记忆

多少年，邮路之难、信汇之难
艰辛岁月，一封家书收到的不仅仅是平安
它是对爱情、亲情和家乡的守望

海上，风与蓝色丝绸
正滑过海浪的肌肤；岸上的人
一再打听
那个出门人几年未卜的音讯

水客捎来，一张薄纸分泌的牵挂
多少人都是在
相互积攒、眺望、守候
一起挨过光阴，最黑暗的部分

更多的时候，看不到尽头
像大海迷失的涛声，永无止境

海风，再次递来大海的呼吸
靠它续命的人，转过身去擦掉今晚的夜色
多少客居者
通过侨批，过完了自己的一生

荫庇家小、亲人，也荫庇一方水土
千里万里，不忘伸手
扶住倾斜的家乡

祠堂、学校、医院、道路、公园……
让每一颗星辰
都能领悟到它的光辉

在闽南，一张薄纸承担的往昔
没有随时光剥落、消失；
作为家国记忆
被馆藏、被珍惜、被尊重

没有天使的夜晚，月亮和星星
成为水客的批脚
漂洋过海，它们捎来一张纸的口信
还捎来了大海的回音……



味道

冬天的芥菜

黄颖

秋霜一过，芥菜开始成熟。对芥菜来说最好的季节是冬天，家里老人说这时芥菜最当季，吸收了秋露水的芥菜吃起来清脆不老。乡下此时家家户户都种植芥菜，因为好养活，不像别的绿叶蔬菜太过娇贵，叶子总会被虫子叮咬，被虫子叮咬过的叶子只能弃之如敝屣。

而芥菜好吃的不在叶子而在于梗，所以即使叶子被虫子咬过，但农人把叶子一一掰掉，剩下的梗可以放置几天不变色。本不喜芥菜，觉得长得太过“五大三粗”，实在有些“糙”，可你竟然发现在路边岩石下竟长出一株歪扭、枝叶细瘦的芥菜。或许只是农人的不介意，或许只是鸟儿的无心，它却兀自长得欢实，还真是一种“贱生”的植物。

每逢这个时候，家里总有吃不完的芥菜，婆婆自己种的，老家邻里亲朋送的，自己去市场看到了新鲜的翠绿欲滴的芥菜又是挪不开步。芥菜的主人在一旁骄傲地说，你看，我的这些长得最好，煮汤、下面、炒菜都行。你禁不住他三言两语，又是买了一大把，乐颠颠地拿回家，看着家里一堆小山似的芥菜，不禁有些傻眼，何时能消灭干净？

但似乎多虑了。闽南芥菜饭，五花肉连同切好的芥菜、大米下锅翻炒，就是一锅上好的芥菜饭，一锅芥菜饭、一碗紫菜蛋花汤，是闽南人家的家常便饭；芥菜煮汤，加点海蛎、蛤蚧，简单又营养；清炒芥菜就是最主要的做法了，一天三餐炒芥菜都不嫌烦，愿意的话再下点虾米调个味，不愿意的话清炒也不错。

芥菜在闽南还有其他蔬菜没有的地位，闽南产妇坐月子时家里长辈都不让吃蔬菜，认为蔬菜性寒，容易回奶，对产妇恢复身体也不利，但是芥菜除外。他们认为芥菜温性契合产后调理，芥菜就这样成了月子餐里独一份的蔬菜选择。

腌芥菜则是芥菜最经典的烹饪方式了，盐渍本是当年储存条件不好时处理食物的产物，可说是没承想却成为中国饮食中不可缺少的一味。一碗白粥、一碟腌菜是多少中国人早餐餐桌上的标配。市场里一个个腌菜桶摆着，经过了盐巴的淬炼，芥菜安静柔软地躺在汤水里。好不好吃？主人掰下一小节让你尝尝，不买没关系，有点咸，有点香，最重要的是口感，不能软绵绵的，爽口、脆口才是腌得成功的咸菜。

袁枚在《随园食单》中写道：“芥根切片，入菜同腌，食之甚脆。或整腌，晒干作脯，食之尤妙。”意思是说，把芥菜梗切片，和芥菜一起腌，食用时特别爽脆。或整棵芥菜一齐腌制，晒干后制作成果脯，吃起来特别好。

芥菜果脯是没有吃过，但把腌芥菜当成零食吃却是儿时的美食记忆之一。儿时并无机会吃到所谓的零食，腌芥菜就是孩子们最好的零嘴。最好吃的是腌芥菜梗或芥菜头，比菜叶口感更爽脆。趁大人不注意，攀上餐桌掰下两三根，除了往口里塞，其余的也不管湿哒哒就放在口袋里留着慢慢吃。