

# 闽南冬日

蔡安阳



拍了几个视频：纷纷扬扬的雪花，飘飘洒洒，像一个个白色的小精灵，轻盈地在苍茫的天地间舞动，好一个银装素裹的世界！我反复地欣赏着这个别样的世界，不知不觉进入了梦乡。梦里。我们这里也下雪了，我带着我的学生在校园里，堆雪人、打雪仗、踢雪球，跳啊，跑啊，笑啊……

可是，闽南几乎没有下过雪，你看，校园里、公园中、街道旁，绿满枝头，繁花似锦，莺歌燕舞、满目青绿。

“你们看，这是我们闽南的冬天。”我随手拍几个视频发给我东北的同学。“这

些在北方只属于春夏的景象，在闽南的冬季却是随处可见。”我欣喜地说道。看着被冻得瑟瑟发抖的他，想必这时候只有羡慕的份吧。

闽南的冬季没有彻骨的寒冷，相反的经常馈赠给我们冬日的暖阳。它不像夏日的阳光那样毒辣，让你避之唯恐不及。某个午后，捧着一杯清茶，窝在自家的阳台上，一边欣赏着一段柔美的轻音乐，抛开所有的纷纷扰扰，什么功名利禄，什么得失成败都任它随风而逝……当然，也可约上三五知己，驱车去郊外某个少有人去的山野，在野地里铺

上一块布，大家一起聊天啊，打牌啊，阅读啊，野炊啊……来一次与大自然亲密接触，恣情地享受这蓝天碧野下闽南的冬日，和冬日的暖阳谈一场缠绵的爱恋。你不由感慨，真该感谢我们伟大的造物主，是它恩赐我们这如春的冬天啊！造物主真是特别垂爱这里，不忍心用酷寒来考验这里的草木万物。

冬天，来我们闽南过冬吧，绚丽耀目的美人树，浓艳盛放的洋紫荆，小巧可爱的马缨丹，热烈奔放的三角梅……都在满心欢喜地期待您的到来！

# 古厝情

陈和深

石头厝有各种各样的建筑分式，有的是纯鹅卵石垒成，有的是鹅卵石与红砖相交错，古色古香，更为丰富多彩，堪称闽南特色古厝。

古老的石厝满是岁月的痕迹，让在外的游子怀着满满的乡愁，亲临其境，有种穿越时空的感觉。

目前，大部分鹅卵石厝没人住，只看稀少的人间烟火。路过这一栋栋鹅卵石古厝，大部分“铁将军”把门。居住在这里的人寥寥无几，只能看见老人和小孩，有的鹅卵石古厝里地板还长了青苔。

在这些闽南特色的古厝，居住的老人渐渐老去，走一个老人，关一栋房门！学龄儿童大部分去城镇就读，年轻人因谋生而搬走，鹅卵石厝里，十座房子七座空，人去厝空……

古老的鹅卵石厝历经沧桑屹立数百年，空落落的，尽在无言中，默默地诉说九溪的古今…… 在这里，

古厝与老人的故事，每一个故事都没有重叠。有的远渡南洋、有的外出经商打工、有的为了子女的教育移居城镇……

这些鹅卵石厝沿着婉转的九溪而建，相衔接的路也都用鹅卵石铺成，走进这小山村，放养的鸡鸭鹅、透心凉的井水、水牛戏水，硕果累累的葡萄架、环保无污染绿色农副产品……特别是午时正点鸡啼声、瓦房淅淅沥沥的雨滴，是我挥散不去的童年记忆……

清清九溪水，水流淙淙，清澈的水质孕育了勤劳憨厚、热情好客的九溪人。

九溪是南安藏在深山的小村，空气清新，无污染，是南安官桥镇的后花园，独树一帜的闽南古建筑，让这里风景独好。当你来到九溪，可领略独特风光，九溪鹅卵石彩色古厝，各有风格，各有情调。为我们敞开一扇扇充

# 豆浆粉的香，漫上了家乡

范惠玲

闽北的老街巷里，豆浆的香味扑鼻而来，充斥在鼻腔和胃部。一夜好眠，就等着这一碗，等着那滑嫩的豆浆流进自己的嘴里，让自己的日子好受一些，否则总觉得缺了些什么。

所谓的豆浆粉，是把豆浆作为青米粉条的好汤料，用食盐、红酒、味精、姜末、葱花、香菜作调料加上一碗烫熟的米粉，这种传统美食即名豆浆粉。

家乡人对豆浆粉情有独钟，他们早餐几乎是在粉店吃豆浆粉。外地朋友到了家乡，开始对豆浆粉总会不以为然。看见街头粉店人进人出，熙熙攘攘的，禁不住也去尝一碗。这一尝便尝出了滋味，也尝出了缘分。再访家乡时，便会说：“早餐吃豆浆粉去。”一种美食，一种创意。不知谁人的杰作，把寻常之物豆浆与粉条这般配成对，成就了一方美食。

豆浆粉的制作工艺也很讲究，粉条原料要选用隶属家乡一个乡村的上白晚米，磨粉的粉浆要揉透，榨粉要用细孔粉饰，粉条煮熟捞起后还要用清水洗三遍，去净粉浆再放在竹筛里沥干，赶快送到店中应市，故俗称刚出筒粉。这种粉条细长韧性强，若放置久了结成块，再用水化开则韧性差，易

碎。豆浆一般要选用绿皮埂山豆为佳。不能有一点泥沙。否则会上下稀下沉。煮豆浆是放置在一种桶形的榲桯里，要煮到面上结起豆腐皮，再用细竹竿从结成的豆腐皮下面挑起，挂在架上晾成半圆形透明薄膜状，俗称“边仔”。一榲豆浆要挑起一二十张边仔后，浓度才算达到标准，味道才鲜美，加上酱油、红酒后不会沉淀。除了几家老字号外，近代粉店的豆浆恐怕都难达到这个标准。

十几平方米的店铺，却是百年老字号。不见牌匾，人头攒动的影子却晃乱了屋檐下漏下的晨光，寻味而来的客人得等待品咂有声的客人腾出一把凳子。方言唠出的嗑，伴随着豆浆香，轻缓缓地挪；烟火气儿模糊了墙面，一些古老而无形的东西弥漫流淌，散不开。

“老板，来一碗豆浆粉。” “好嘞！” 随着一声响亮的方言，站在冒着热气的锅台旁的店老板，立刻抓了一把粉条放入箊篱，将箊篱放入锅中的开水中烫熟后，拿起箊篱在空中甩几下将水甩干，动作娴熟力道适当，然后将粉条倒进碗里，滔入热腾腾的豆浆

直至将粉覆盖，再放入一小勺食盐，一小勺红酒，撒点葱花、姜粒、香菜，一碗传统的家乡早餐——豆浆粉就可食之了。放入豆浆粉的红酒，是他们用糯米和红糍酿制的，家家户户家里都会酿红酒，那红酒特别醇香。

尤其是冬天的早晨，那冰冷的双手，捧着一碗热乎乎的豆浆粉，先不动筷子，而是先将嘴嘶起来，转着圈儿喝几口豆浆，并发出“刺溜、刺溜”的声响，这声响犹如对店老板的夸赞，声音越大，便意味着掌声越热烈。过了把嘴瘾，暖了一下胃后，接着用筷子夹起粉条“咻”地一下入口，豆浆的清香，粉条的圆润Q弹立即漫过舌头，美极了。若再配一根酥脆的油条，可谓锦上添花。一碗下肚，全身暖和起来。

无论离家多久、多远，那股豆浆粉的味道，始终会萦绕在我脑海，挥之不去，割舍不下。我时常怀念的豆浆粉，偶尔也会自己在家磨点豆浆，煮些粉条，食之却索然无味。不仅没有绿皮埂山豆的浓香，也没有手工粉的Q弹，而且也不是石板铺就的老街、巷子粉店的吆喝声，来来往往的热闹声造就的一碗有着浓浓家乡风味的豆浆粉，那是最浓厚的家乡味。

## 墨香武荣

主办单位：南安市文联 南安市书协 福清有报社



黄永煌 1979年5月生，诗山人，供职于诗山中心小学。系福建书协会员、南安市协副秘书长。书法作品获“滕王阁杯”全国第12届文学艺术大赛三等奖、福建省2021年“人与自然和谐共生”主题书法作品征集活动二等奖，入展全国首届“汉牡丹杯”隶书书法展、墨韵茶香“北茶小镇杯”全国首届茶文化书画小品展、福建省“习近平总书记十九大报告经典词句——福建省兰亭雅集书法作品展”等。

### 品评

## 上下求索 追寻至道

潘高鹏 南安市书法家协会主席

某日偶游诗山，唤永煌君。不意永煌君呼朋引伴，诗山文艺诸友竟聚一堂，邂逅相逢，相与论文，幸何如之！睽违数日，相思换年。诗山文风和畅，古意盎然，不愧诗山文名矣。

永煌君生于斯，长于斯，秉性与灵气皆源于斯，无怪其艺业日臻精进，建树频仍。

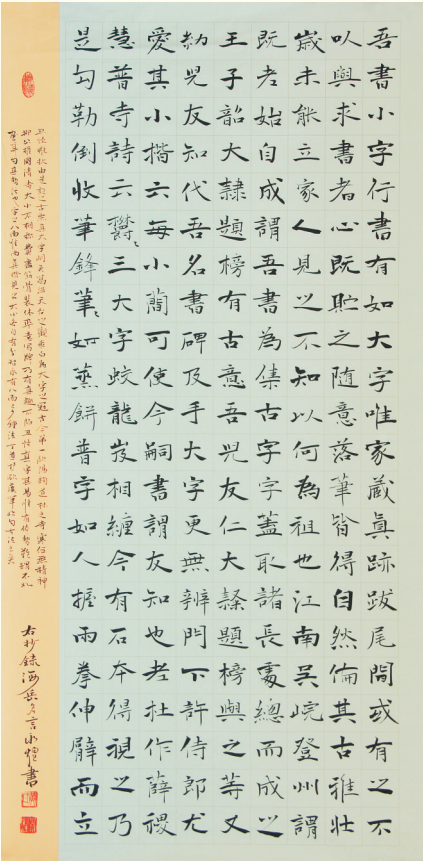
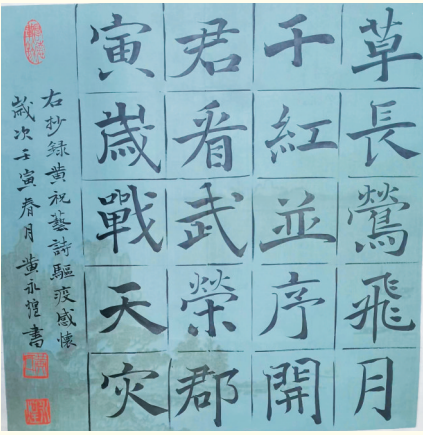
书法，刚柔相济，阴阳互生。欲识阴阳之变幻，当察阴阳之极地。阴阳之极地皆注笔端，极难互溶一体。永煌君书法既有魏碑方峻峭拔、雄强劲健之态，亦有唐楷清逸萧散、奇趣俊明之姿，其笔力雄贍、气势古淡、笔触纤毫毕现，以晋韵为宗、宋意为养、褚法为“眼”，写心为本。观其书，或恢宏大气，或古淡典雅，或苍劲有力，皆别有新意，如沐浴春风，可谓养眼养神养心。

作为美术老师，其画亦常在省市间获奖、展出。“石如飞白木如籀，写竹还于八法通”，书画本同源，永煌君在国画创作中，注重以书入画，书法笔墨意味常蕴于画作之中。反之亦然，其绘画修养亦为其书法创作提供丰富营养。

孔子云：“志于道，据于德，依于仁，游于艺。”永煌君正当不惑，于书艺上下求索，追寻至道，其努力的精神足以令同道仰之，而其临池、创作、读书、育人依旧如故。

“做数件可流传趣事消磨岁月，会几个有见识高人论说古今。”此为永煌君之书法行为，亦是其书法箴言，愿与同道共勉之。

### 鉴赏



### 书话

文质彬彬，然后君子。

黄永煌