

寻常烟火特别年

□陈志勇

天刚蒙蒙亮，莆田的年味儿便从早市的喧闹声中悠悠苏醒。街头巷尾张灯结彩，大红灯笼高高挂起，映照人们脸上洋溢的喜悦。空气中，弥漫着新春将至的雀跃与期待。

街头小店的蒸汽，永远是人间最暖的早安。在西庚小区胜利街北街，聚拢着几十家早市点，一到早晨，烟火漫卷，热气袅袅升腾。包子、馒头、米糕、麦煎、油条、豆浆等，香气扑鼻。

四川籍阿林夫妇在西庚小区开早市店已十多年了，人缘好，生意好，而且莆田话讲得挺溜，已把莆田当作第二故乡。他们在小店前面，摆放两张小木桌和几张塑料椅。每天清晨，总有三五成群的人围坐着，边吃边拉呱。

“阿林！我卖的东西是‘人家桃’，不打药，便宜，‘好果’，过年了，多买些回去！”卖蔬菜的老大娘、老大伯一句话温暖了多少人的心，瞬间驱散了冬日的寒意。清晨，在西庚小区马路边，小摊小贩一字排开，卖各种各样的东西。翠绿的青菜带着晨露的湿润，带着根须的萝卜沾着湿泥，活蹦乱跳的鱼虾在水盆里吐着泡泡，肥瘦相间的猪肉纹理透着诱人的光泽。摊主杀鱼的手法干净利落，去鳞、开膛、去鳃一气呵成，还会细心地剔去鱼刺，叮嘱一句“清蒸最鲜，过年吃，图个鲜嫩吉利”。人群在摊位间穿梭，摩肩接踵间尽是生活的热望。眼睛是不空闲的，像雷达般四处“扫描”，搜寻最新鲜的食材。这里没有超市的标准化包装，只有带着泥土气息的实在。讨价还价与熟人寒暄在清晨中氤氲成片，这是一座城市最本真的烟火图景。往来的人们肩上扛着，手里提着，鼓鼓的袋子装满了年货，脸上漾着满足的笑意，那是对新年最美好的憧憬。

我家就住在西庚小区附近，每天来来去去，到这里再熟悉不过了，也特别有感情，觉得这里烟火气息浓郁，值得玩味。有空的时候，我喜欢去逛逛，快过年了，虽然比往日里更加吵闹、拥挤，但这里藏着真切的生活滋味，琐碎又热闹，它比什么都熨帖人心。

一碗一筷皆是故事，一街一巷尽是生活。街头巷尾的烟火气，蕴藏着人们对生活最质朴的热爱和智慧。

说起莆田过年的烟火气，兴化府历史文化街区不能不提到。这里连接古今，宋韵闽风和烟火莆田交相辉映，既守护“文献名邦”的历史根脉，又为“灵秀莆田”注入当代生机。今年春节，这里吃、玩、购、游、娱，齐全。爆米花、炒栗子、冰糖葫芦、手工体验、文创雅玩等等，应有尽有。游客们可以看表演、赏非遗、品美食，体验莆田特别的年俗、年味。兴化府古街过年换上新装，多了一片绝美的花墙，配上古朴灯笼，简直美到窒息。

穿梭在街巷中，你会发现，莆田这几年变化很大。特别是过年了，在市区主干道，两旁行道树上高挂千万盏红灯笼，灯杆灯、天桥电子屏滚动播放文化宣传标语，传递着新年的祝福和对美好生活的向往。一城璀璨迎新春，流光溢彩莆田夜，这幅流动的莆田画卷，赓续千年文脉，涌动着发展活力。绶溪公园“行行出状元”迎春主题专场活动拉开序幕，各种传统表演精彩纷呈，让人们在新年中感受着传统文化的魅力。全到莆田过大年，让城市烟火“旺”起来，让文旅消费“热”起来，这是莆田对四方宾客的热情邀约。

烟火气，是最好的过年生活方式。因为它让你理解生活的本身，知道生活不是一句空洞的口号，而是脚踏实地的心安。

汪曾祺在《人间草木》中写道：“四方食事，不过一碗人间烟火。”林语堂说过：“构成生活的更多是且将新火试新茶的寻常烟火，平常小事。”老舍说“北平之秋是天堂”，因为吃食千种百样，苹果、梨，柿，枣都熟了，羊儿肉正肥，螃蟹膏正红，菊花开，红叶盛，栗子香飘十里地。而莆田的过年又何尝不是如此呢？过年时，吃食千种百样，红团、卤面、荔枝肉、焖豆腐等特色美食让人垂涎欲滴，为新年的餐桌增添了无尽的鲜美。一家人围坐在一起，热热闹闹地品尝着这些美味佳肴，欢声笑语回荡在屋内。孩子们眼巴巴地望着满桌美食，迫不及待地伸手去抓，大人们则一边笑着制止，一边将孩子喜爱的食物夹到他们碗中。那温馨的场景，满是浓浓的亲情，让每一个参与其中的人都感受到家的温暖与幸福，这便是莆田过年独有的烟火气。

冬日虽寒，烟火常暖。在现代化的洪流中，守护烟火气，是在繁华与质朴之间寻求一种和谐——既要高楼大厦，也要夜市小巷；既享现代之便捷，也留传统之温度。让城市的发展更有“人情味”，让钢筋水泥的森林中依然飘荡着人间的饭菜香，让莆田的过年烟火永远绚烂。

愿每一座城市都能留住那一抹袅袅炊烟，每一个人都能在街头巷尾觉得心安与满足，在平凡烟火中尝到生活最真实的滋味。

早起开窗，一阵风钻进脖颈，村口那棵老榕树还绿着，只是绿得有些沉，像我们这年纪的人，心事重了。

踱到后山，枇杷树正开着花。灰黄的花苞，一簇一簇的，藏在肥厚的叶子底下，不声不响。城里人总说这时候该是万物凋敝，他们不懂，在乡下，枇杷花偏挑这个时节开。细细碎碎的花，远看像蒙了层薄雾，近闻才有股清冽的香，像极了小时候药铺里传来的味道。

这树是父亲手植的。那会儿我刚娶亲，他拄着锄头说：“枇杷好啊，冬天开花，来年春天结果，不跟别的果树争。”20多年过去，父亲还时不时叼着烟绕着树转，这树却一年比一年茂盛。

阿山昨天又从福州打电话来，说孙子会叫阿公了。手机里的视频存了好几个，夜里翻来覆去地看。阿山说，总想回乡住下，老房子连着根呢，就像这枇杷树，移不得。它的根早穿过墙基，和那些红砖长到了一起。遇着



郑倩作

寻访莆田年俗里的手艺与匠心

□王雪玉

糯米甜香与春联墨香交融，独特味道弥漫在街头巷尾，还有那一抹抹鲜亮喜庆的“中国红”在跳跃、流动、文化广场或戏台上，排练锣鼓的铿锵与集市上的鼎沸人声交织在一起……一股春潮正积攒全部力量，驶向万家灯火的莆田年。

《兴化竹枝词》中吟唱：“钲锣车鼓闹春声，四野喧填路巷鸣；父老捧炉旌旗舞，家家户户礼神明。”正是莆田过年习俗的真切写照。村村寨寨都在热热闹闹闹元宵，家家户户皆全员上阵参与其中，旌旗随风飘扬，出游的队伍宛如一条巨龙在广袤的山野间蜿蜒绵延。乡民们在庭院屋舍周边搭建起拱形彩门，埋中央燃起通红的柴火堆，全家老小虔诚祝愿新的一年抬头见喜，俯首拾欢。

在这场长达一个月的节庆盛事中，垒桔塔、叠蔗塔、爬刀梯、摆棕轿、打砂花……各式各样的民俗活动纷至沓来，令人目不暇接。

当我满心期待着这场即将来临的狂欢时，脑海中浮现的，除了那座即将在正月里高高耸立的红桔塔，还有那副穿越时光尘埃、静置于家族记忆深处的仙作果盒。

正月初三至初七，荔城区黄石镇江东村的里头巷尾，飘荡着一股清甜的桔香。这里是唐代梅妃江采萍的故里，也是莆田境内最早闹元宵的村庄。始建于唐至德元年的浦口宫内，正上演着一出名为“垒桔塔”的拿手好戏。

该村的能工巧匠汇聚于宫内，分工合作，将果盒依次排开。他们精心挑选红桔，谨慎细致地垒叠起来，那最高的红桔塔直抵大殿房梁，总重量近万斤。红桔塔，谐音“红吉”，寓意“大吉大利”。它既是江东村民祭祀缅怀梅妃的供品，也寄托人们对美好生活的向往。桔塔的高度各不相同，对应着各里社人口数量的多少，塔身上张贴着寓意福祿寿的“三春”剪纸，在烛光的映衬摇曳下，愈发喜庆。正月初八拆塔分桔之时，更寓意着“送吉”到家，把这份甜蜜与好运气分享给千家万户。

除了“垒桔塔”这一习俗令我念念不忘之外，父亲深情讲述的那副樟木果盒的故事同样让我难以忘怀。

记忆里的农耕时代，上元之夜是速为讲究的。那时，村民们会在门楣悬挂五彩门彩，厅堂的条案上系好红色桌裙。正中央摆列着香炉，香炉后方，则是一套精心布置的果盒。父亲回忆说，那时的果盒上，4个红桔稳稳地坐在底部，顶端再小心翼翼地放置一个红桔，形成塔尖状；旁边的饕盒分为8格，每格整齐地摆放着两粒花生和红枣，还贴上“福禄寿”的红纸花，寓意着八方来财，五福临门，生活蒸蒸日上。两侧依次摆放着清茶、米酒、烛台和财帛，接着再摆上红团卷煎、三牲五礼。

等枇杷花慢慢开

□何志诚

大伯打麻将回来，他笑我：“天天看，枇杷花能看出金子来？”我也笑。他不懂，我等的不只是花。

枇杷花开得慢，从打苞到盛放，要一整个冬天。起初是青的，慢慢泛黄，然后才微微张开五角星似的小口。这种慢，现在的人熬不住了。他们都喜欢速成的——3天学会英语，5天瘦几公斤，连种菜都要催熟的。可枇杷不，它照着自己的时辰来，任你在外面怎么急。

午后常搬个竹椅坐着。看后山花影斑驳斑驳地落在身上，像三叔公当年的手掌。记得他最后那个冬天，咳嗽得厉害，还非要到树下坐坐。他说：“等花开好了，我的咳

这种对仪式感的敬畏，早在我的先祖王三春时期便已深植于血脉之中。先祖王三春，是乾隆年间的秀才，凭借货栈、海运、典当等产业，成为清前期莆田沿海声名远扬的富商。王三春大厝的建设距今已有260年历史，由7座建筑连成的聚居群落，极具明清特色。大厝中曾珍藏着一套樟木果盒，那是仙游能工巧匠融合宫廷技艺制作而成的艺术品，族人们将其视为神圣吉庆之物，平日收纳在福堂，只在元宵或婚嫁寿诞等大喜之日才郑重地搬出。

这套果盒，整体呈赭色，边缘施以描金工艺，高度近一丈。盒顶与盒底均为八角形状，盒门上雕刻的八仙人物皆贴有金箔，光彩夺目；饕盒呈扇面形态，正面“双龙戏珠”的雕刻技艺精湛，周围环绕着象征“福寿”的蟠桃与蝙蝠，正中间阴刻的颜体“福”字，尽显天官赐福的庄重之感。平雕、浮雕、圆雕、透雕……各类刀法在工匠的手中灵活运用，珍禽瑞兽雕刻得栩栩如生，花卉线条流畅且典雅。它不仅用于祭祀的器物，更是仙作木雕工艺的巅峰之作，承载着“积善人家，必有余庆”的美好祈愿。

然而，时移世易，岁月的侵蚀总是在悄然无声中发生。上世纪90年代，改革开放的浪潮风起云涌，族人们纷纷外出闯荡、淘金，各自修建了新房，并陆续搬离了那座古老的大厝。在风雨的侵蚀、白蚁的啃噬下，那些精美的榫卯、横梁、斗拱逐渐倾塌。最终，大厝主体轰然崩毁，只余下颓墙残壁。唯有一块“德蔚堂”匾额和那副樟木果盒，被三户族亲分别收藏、妥善保管，自此不再轻易对外展示。每当忆起此事，父亲总是感慨万千，那种惋惜之情，不仅是对一座建筑的深切怀念，更是对一段逝去时光的沉痛追思。

“十里不同风，百里不同俗。”莆田的春节比其他地方结束得更晚一些。在这片红桔飘香、锣鼓喧天的土地上，传统与现代交融，技艺与匠心共鸣，续写着属于莆田的传奇。然而，这传奇并非仅仅停留在技艺的展示层面，它更似一场对“根”的探寻与确认。

当我们在红桔塔下抬头仰望，在果盒的纹理间触摸时光，其实是在与历史对话，是在纷繁的现代社会中，重新找回那份对天地万物的敬畏之心。

又是一年新春近，在我心头最柔软的角落，始终为那盏长夜不熄的烛火、那副静默无言的果盒而留。那是一种无声的召唤，每当春节将近，它便穿山越海，轻轻叩响心门，提醒着我们，无论身处何方，只要循着这熟悉的果香木香与年味儿归来，便不再是漂泊的游子，而是归家的少年。

这，便是莆田春节给予我们最深情的慰藉与最长久的告白。

喘就好了。”可那年的花特别慢，等到全开时，他已经咳

今年雨水少，花开得比往年更迟些。阿姐说要回来做枇杷膏。其实老屋里，还存着去年做的，但她说新鲜的好。黄昏时，起风了，几朵早开的花旋旋地落。捡起来放在掌心，5个花瓣还紧紧抱着花蕊。大伯已经慢条斯理惯了，等的不只是枇杷黄，也不只是儿孙归。等的或许就是这样日复一日的平常——看花怎么开，日子怎么过，怎么把急吼吼的念想，熬成后山里这一树静悄悄的花开。

夜来点了盏灯照花。灯光下，那些小花朵毛茸茸的，像刚从梦里醒来的样子。远处有汽车喇叭声，近处只有风吹叶响。

慢慢开吧，不急。就像大伯常说的，好东西都值得等。等所有的花都开好了，春天就该来了，那时满树青果渐渐转黄，孩子们也该提着大包小包回来了。

闲话枫亭糕

□郑智勇

那天送几个外地客人去仙游站，沿途听他们闲聊，抱怨此程匆匆，都来不及一尝当地小吃，连个土特产之类都没带上。终忍不住插话，问动车出发时间，算一算往枫亭老街兜一圈再过去仍充裕，便欣然向他们推荐了枫亭糕。

这些年因为跑网约车的缘故，常往枫亭一带跑，对这座千年古镇的风物耳闻甚多，却是鲜有深入了解。细想之，最常接触的反倒是枫亭糕。或是因它直接关乎肚子吧。对我来说，一款熟食类糕点，又便于随放车上，时机拆一二来当点心甚好——关于这点，或许这一带早年出海的渔民会有共鸣。

至于其来历，有诸多说法，我不甚了了。约略知道这是一款起源于宋时的点心，历经千年，口味或有微调，总体做法、样式应该差不多——也就是说，倘若一个宋代的枫亭人穿越回来，饿晕了，这时你塞给他一块披萨，他可能将信将疑半天不敢下口；要是你掏出一块枫亭糕给他，他立马就两眼放光，觉得自己未曾远离，只是睡个长觉。或许这就是传承的意义，古今一脉，总得留有些东西，像个凭证，维系彼此。漫长的时光里，不知流失掉多少东西，而枫亭糕无疑是传承较好，历经岁月淘洗而沉淀下来的美食之一。而更多的，我还感叹于枫亭人对它的厚爱，甚至不吝以一座城镇直接命名。那么，谈及美食，如果它不能代表枫亭，又有哪一种能呢？

大概是后座此时有人百度，传来了短视频的声音。全是关于枫亭糕的推送，官媒的，民间的，国语的，莆仙话的，一连好几个，热热闹闹。一路听音，脑补着画面，一时间似乎满车都飘荡着枫亭糕香甜的气息。

我对糕点最初的记忆来自儿时吃到的白糕。这种莆仙地区逢年过节常见的食品，软糯微甜，已是彼时非常好吃的食物之一。有天夜里父亲回家，从记账的公文包里掏出一个袋子，给我们姐弟三人手分了几块糕点，说，吃，比白糕好吃。父亲总是话少。那时他做木材生意，有时会出门一整天，顺手带点我们平时不怎么见到的东西。

那是我第一次吃到枫亭糕。尝其味，未知其产地，上世纪80年代的枫亭对一个大济乡下少年来说还算遥远。如果记忆没有出错，彼时的枫亭糕并非塑封，而是裹之以薄纸，其上依稀可见油浸的斑痕。我们带着好奇，忍住翻涌的口水，交织着迫不及待与小心翼翼，在昏黄的灯光下拆开它，像之前第一次拆开一根冰棍。

我得说，它给我带来的直接“恶果”是开始有点嫌弃白糕，同时惊叹于一块小小的糕点竟可以藏着那么多东西，百宝箱一般。花生、芝麻、叫不上名的坚果与蜜饯，先被舌头感知，再由眼睛验证。样子也好看，四方，三层，有界限分明的颜色。相比之下，白糕简直寒酸，除了白，几无可比的地方。

原凉一个孤陋寡闻的乡下少年，在漫漫长夜里暗中比较了一把。

只是奇怪，无论日后再怎么吃，都吃不出当年的惊艳。或许年月就是把双向镖，一边削弱当下的口感，一边强化回忆里的味道，此消彼长，给你输送某种强烈的幻觉。

后来买的次数多了，多少知道了枫亭糕的一些做法。做糕的人家，多集中于老街，通常前为店面，后为作坊，自产自销。熟了也让看，并非关起门来的秘密。做呢，先是垫块高温布于四方的木屐上，再把糯米粉与粳米粉按一定比例搅拌后铺作底和面。这里开始便有讲究：一是底和面用粉，粳米粉的占比就要多些，以保证色泽洁白；二是作底用的粉必须比面上的厚，以防蒸熟时油滴渗透。至于夹心的馅，就得多用糯米粉，以保口感软糯Q弹。粉中再浇上糖浆与蒜头油，嵌进炒好的花生、芝麻与其他坚果，铺平后上蜜枣，距离以确保切割后的每一小块都能分到为宜。之后筛粉铺面，纷纷扬扬，如雪落平原，相当动人。三层铺毕，再拿刻有自家商号的木制模板按压平整，字号凸如浮雕，算是有盖章的出处。到了这里，基本完成，只需抽出薄刀，把大方块如同九宫格般均匀地切成小方块，最后连同高温布与水屐整体分离，转置于炊具，蒸上十来分钟即成。我偏爱刚出炉的枫亭糕，触手温热，甜香扑鼻，咬一口，Q弹在唇齿与指间扯动，妙极。

当然，我知道的只是一些大概的做法，每家都有其独到的门道，譬如糖浆要熬到怎样的成色，或者花生与芝麻要如何炒到脆而不焦，甚至蒸煮的火候都有讲究。总之做糕亦如作文，一切围绕“香、Q、糯”为中心，细节处见真章。

总而言之，做法不算太复杂，无非是经验累积。最难还是在用料上的选择与坚守。仙游电视台播出的《守艺人》栏目里，资深枫亭糕制作手艺人许仁山师傅的几句话让我印象最为深刻：“四五十年就做一个名声，对得起自己的良心，坚持用好料，质量保证最要紧。今天生意好，油多加一点；明天生意冷清，就少加点，一天好吃，一天难吃，不就没了信用？”

诚如所言。糕名何以远扬？无他，最高明之道或许就是守拙。

“我把年纪了，要名声，其他都不在乎，呵呵。”许老爷子爽朗的笑声仍回荡耳边。思绪纷飞中，不觉就到了老街。

即便是雨丝飘拂的阴天，老街依然熙攘，车少人多，极富生气。卖糕的店家，多以店门牌为商号，制成灯箱，沿坡路高高低低地挂着，十分好认。乘客紧了紧双肩包，迫不及待地扎了进去，一家家地逛。我若即若离地跟着，抬眼看坡上檐下的水珠，缓缓地聚圆，滴落，分不清是雨丝还是铺前炉子的蒸汽所凝。

千年前该也有如此的烟火吧，不知可有枫亭糕沿街叫卖？

“老板，枫亭糕来30方！”边上有入买糕。一个骑电瓶车的中年妇女，在店门口斜斜地探出一只脚，撑着，再探出半片身子举机扫码。一看就是老顾客，连价钱都无须问起。老板娘嗯嗯连声，麻利地拿起糕点袋袋，再抓起两方散的糕塞到后座眼巴巴望着的孩子手里，就那么站着聊会天。

“刚放学？有点晚了呢今天。”

“家长会，留下来一会儿，平时这个点早到家了。”

“两方给孩子先吃，别饿着。”

“哎哟，这……”妇女回头望了一眼，捅了捅孩子胳膊，“谢谢阿姨啊，别光顾着吃啊！”

孩子已塞了满口，说不出话来，只能鼓着腮帮子用劲点头。

四周响起笑声，冲着吃相着急的孩子，善意而温暖。老板娘笑花了脸，与妇女挥手告别，招呼下一批客人去了：

“刚做的，你摸，还烫着呢……嗯，拿几方？”

对了，地道的枫亭人对糕点论方不论块。挺形象的。方，大方、方正、一方水土、一方方志……它总会让我想起这些词语。想着这些，置身于这烟火气十足的老街上，恍然间觉得眼前这一方方糕点跟老街的青石板搭的，一样的方方正正，一样的质朴，一样的古韵悠长。

或许，这也是一方人的气质吧。