福建僑報

OVERSEAS CHINESE NEWS OF FUJIAN

發往120個國家和港澳台地區並在美國、菲律賓、印尼、澳大利亞、南非、匈牙利、英國、阿根廷、波蘭、西班牙、阿聯酋、及台灣地區落地印刷發行

2021年6月20日 星期日 印尼版 第864期

醋味正濃時

難得的閑暇時光，漫步在永春街頭，清新宜人的空氣帶着絲絲清甜，讓人留連忘返。不知不覺間，在縣城的某個街道角落，熟悉的氣息撲面而來，酸溜溜的，格外濃烈。那是從老醋廠散發出的，紅麯發酵的醋酸氣味，是這裏空氣中獨有的。每每路過，總要深深呼吸一口，不由自主地駐足感受，恰是醋味正濃時，怎能不令人回味。

一

永春釀醋歷史由來已久，吃醋更是蔚然成風，千百年來醋味纏綿悠遠、亘古不變。

永春老醋酸中帶甘、酸而不澀、回味生津，仿佛是歲月釀造出來的味道。老醋在生活中不可或缺，從小到大更是醋不離口，有老醋的日子，更加的有滋有味，仿佛酸酸甜甜的，始終未曾遠去。

記憶中的小時候，偶爾肚子不舒服或魚刺卡喉嚨，大人們首先想到的是，得趕緊喝點老醋。即便是現在，不管科學不科學，卻也已經成為了永春人的習慣。大概民間認為老醋有治病妙用，且家裏隨時都有，信手拈來便可迅速應急，似乎也可以緩解不適。據說飄流海外他鄉的游子，總是要常備永春老醋，既可治水土不服，又能解思鄉之苦。

中學時在校寄宿，校慶那天可以有免費午餐，同學們早早就打聽到，炸醋肉是當天主菜。在那個吃肉不太自由的年代，大多同學為此饞得徹夜難眠。酸爽酥香的醋肉，果然名不虛傳，簡直就是人間至味，忍不住要大塊朵頤；卻又心生不捨，實在是不忍讓如此美味匆匆就下肚。大口解饞之後，終究還是小口小口細嚼慢咽，祇想讓這難得的滋味，在舌尖多留一會兒、再留一會兒……

此後很長時間裏總會不斷感慨，為什麼校慶要5年才能有一次。

二

還記得有段時間裏，家裏經營面條加工生意，吃面成了常態，難免口膩心煩。然而每到吃面時，無論湯面炒面，適當加點老醋，口味便產生了變化，竟然也可以百吃不厭。直至如今，每逢吃面吃米粉喝湯時，總會習慣性地加點老醋，不僅僅是為了改善口感，更是為了那難以割捨的濃濃醋味。

永春老醋既是佐餐必備，更是烹飪所需，老醋味就是鄉土味，在生活中隨處可見。每每回到永春老家，新朋故友難免把盞言歡，總是要不由自主地，找尋那醋意盎然的味道。普普通通的食材，經過老醋的加持點化，便可化腐朽為神奇，成為獨具特色的地方美食。難得歡樂相聚時，總是醋味飄香，令人期待。

簡單的青蒜莖泡老醋，似乎祇有永春才有，現做現吃、解膩開胃。初嘗時如刀割喉，一縷“灼燒”直入胸間，更有辣勁直衝天靈蓋，幾欲“七竅生烟”，再嘗幾口便欲罷不能、回味無窮。酒酣耳熱時，常常會毫不客氣地吆喝，“再切碗青蒜莖來”。這樣小菜也是鄉廚與屠夫的最愛，通常是案頭必備，在工作休息間隙，就幾口小酒，身懷的絕技才得以施展自如。家常的如三層肉紫菜湯或紫菜蛋湯，醋味濃淡由人，沒有肯定不行。在似醉非醉時，必定要來一碗，即刻便可以重振旗鼓。因省時省事、清爽下飯，既是閩南大鼎咸飯的傳統搭配，更是辛苦勞作時的當家湯品。而當新鮮鯽魚遇上永春老醋，深度交融成老醋鯽魚煲，酸香甘鮮、風味天成，令人垂涎三尺，外地朋友來了，絕對不能錯過。再普通不過的豬腳，用足量老醋烹制，是永春人烹煮豬腳的首選方法。老醋豬腳色澤鮮艷、酸美醇香、肥而不膩，在與豬腳有關的美味中獨樹一幟，成為永春美食的經典代表，嘗過後便會念念不忘、回味悠長。在喜慶熱烈的鄉宴中，炸醋肉、醋豬腳、醋肉皮、醋蹄筋等老醋系列，是當仁不讓的必出菜品，更是考驗鄉廚技藝的重點環節。在熱火朝天中，醋香與肉味神秘融合，變幻出迷人的酸爽醇香，方圓幾裏都能聞到。正是有了如此濃鬱悠遠的醋味飄逸，歡慶的氣氛才得以在鄉間彌漫。

三

永春老醋是中國四大名醋之一，風味與美名早已遠播四方。“問渠那得清如許？為有源頭活水來。”永春優越的自然地理與深厚的歷史人文，加上經年累月的積累沉澱，成就了永春老醋的獨特釀造技藝，形成了與衆不同的絕佳風味。

上世紀50年代，著名愛國僑領尤揚祖回國定居，以拳拳赤子之心，為家鄉建設嘔心瀝血，成為愛國愛鄉典範，為世人所津津樂道，像醋味飄香一樣綿延不斷。

尤揚祖先生有感于永春老醋的與衆不同，以及民間各家自釀的發展弊端，毅然斥資興辦釀造廠，傳承民間釀造工藝精華，結合科學方法精工釀制，使永春老醋重新煥發生機，并得以聲名遠播。

如今在鄉村振興中，永春醋產業與醋文化相得益彰、蓬勃發展，賦予了永春老醋新的內涵，在更高質量上持續造福一方、香飄四海。相知多年的兄弟，始終念念不忘永春老醋的纏綿滋味，懷着一顆火熱的雄心，誓將永春老醋繼續發揚光大，想方設法開拓新的醋園，力主秉承古法釀造工藝，讓永春老醋滋味更悠遠綿長、沁人心脾。

一切恰逢其時，已萬事俱備，期待那醋味更濃時。

（李文新/文　姚德純 林文蘭/圖）

家鄉楊梅紅又甜

我的家鄉是閩西北部的寧化治平畲族鄉。家鄉四面皆山，山頂、山腰、山谷隨處可見楊梅樹翠綠的倩影。春回大地時，楊梅樹沐浴在綿綿春雨中，舒枝展葉盡情地吮吸着春天的甘露，在春風搖曳中茁壯成長。

“端午節，楊梅紅出血”，這是流傳家鄉的農諺，也就是說端午節到了，楊梅熟了。兒時的我，每每農歷五月，端午前後，我就會呼朋喚友跟隨大人，結伴上山摘楊梅。這是品嘗新鮮楊梅最好的去處。山中采楊梅，猶如尋找夢中的情人，萬綠叢中，點點紅艷，你欲尋訪的那位卻總是遮遮掩掩，驀然回首，它卻在暗中為你把臉兒漲得紫紅。看到滿樹熟透的楊梅壓彎了楊梅樹枝時，我們個個滿口生津、饞涎欲滴，像猴子似的爭先恐後爬到楊梅樹上，當你撥開枝葉，小心翼翼地把個大、色紅的楊梅捧在手中，輕輕地親它一下，甜味、鮮味讓你忍不住一口吞了，祇有在你咬破它之後，那酸味才令你的牙縫發出嘶嘶的呻吟。我們在楊梅樹間跳來躥去，吃得滿腮濕紅，滿嘴清香。有時吃多了，大人也不會責怪孩子，祇會笑着說：“吃吧，楊梅性涼，清虛火……”有時一不小心把楊梅核咽進肚子，大人也不會罵孩子，祇會安慰說：“沒事，楊梅核能清腸，吞下去能帶走腸胃裏的毛發……”待我們吃飽嘗夠，摘滿一籮筐時，就唱着歌兒，滿載而歸。回家後把楊梅用清水洗淨倒在簸箕裏，呼鄰喚捨，大家一起品嘗新鮮的楊梅，邊吃邊嘖嘖稱贊：“好甜！好爽！”

楊梅采多的人不僅自己吃，還紛紛挑到鄉裏的集市上賣。端午時節的街頭街尾擺滿了鮮嫩欲滴的楊梅。村裏家家戶戶的屋檐下挂滿了一籃籃熟透的新鮮楊梅。那從早到晚飄飛彌漫在村裏的縷縷酸甜清香，不知不覺給鄉民們平平淡淡的生活染上了一層層溫馨甜潤的暖色……

是的，家鄉的楊梅是撩人的。它好似十七八歲的江南小姑娘，紅艷艷的，水津津的，輕輕一捏，就流蜜汁兒。甜祇淡淡的，酸卻如綿綿的相思，回味雋永。它的形狀是圓的，和大的龍眼一樣大小，遠看并不稀奇，拿到手裏，原來它是遍身生着刺的哩。這并非是它的殼，這就是它的肉。祇要等它漸漸長熟，它的刺也漸漸軟了、平了。那時放到嘴裏，每一根刺平滑地在舌尖上觸了過去，細膩柔軟而且親切。顏色更可愛呢。它最先是淡紅的，似嬌嫩嬰兒的面頰，隨後變成深紅，像害羞的少女，最後是黑紅了——不，我們說它是黑的。然後它并不是黑，也不是黑紅，原來是紅的。太紅了，所以像是黑。輕輕地咬開它，我們就看見了那新鮮紅嫩的內部，同時我們也染上了一嘴的紅水。不成熟的楊梅是酸中帶甜，成熟的甜中孕酸。少年時生活貧困的我唯一能吃到的水果，就是家鄉水靈靈的楊梅。每每看到色澤艷麗、汁多味美的楊梅，就垂涎欲滴，胃口大開。一顆一顆的放進嘴裏，一面還沒有吃完，一面又早已從臉盆裏拿起一顆，一口氣吃了二十幾顆，有時來不及把核一一吐出來，便一直吞進了肚裏。吃得“十指纖纖盡紅染”。“生了蟲呢……蛇舔過了呢……”母親看見我吃得快，吃得多，便這樣的說起來，可我依然我行我素，頂多多洗一下，便又迫不及待丢進嘴裏，便囫圇吞下，待到肚子脹脹的才笨拙地腆着圓滾滾的小肚子，走了開去，嘆氣似的噓出一聲“咳”來……爬上飯桌，咬了一口豆腐，哎喲，牙齒酸倒了，連豆腐也咬不動了，難受極了，才恍悟剛才吃了太多的楊梅，惹得全家哈哈大笑。楊梅多時，母親便把鮮食剩下的曬幹或浸燒酒制成“楊梅酒”，母親說，這楊梅酒是一味藥，治痢、解暑，紅艷甘醇，久藏不腐，喝上一口，頓有舒氣爽神之感。

家鄉楊梅紅又甜。多少年來這鮮美的楊梅植根家鄉的大山，吸吮家鄉土地的營養，沐浴着家鄉的陽光，哺育了一代代鄉民。如今，盡管有各色包裝精美的話梅、楊梅幹及人工栽種的楊梅，可我不愛吃。我最想吃的，還是那散發着縷縷泥土清香又紅又甜的家鄉純天然楊梅。因為，這鮮美的楊梅，滲透着我曾經有過的歡樂時光與綿延鄉愁。

（連允東）

厦門推出攝影展及檔案圖片展

自6月9日起，厦門規劃展覽館開展“綠水青山看厦門”攝影展及“憶峥嵘歲月、贊輝煌成就”檔案圖片展。

“綠水青山看厦門”攝影展展現的是厦門市資源規劃局系統幹部職工用鏡頭記録厦門生態文明建設者守衛綠水青山的經典事件、生動場景和感人故事；展現厦門資源保護、生態修復、綠色扶貧等建設的輝煌成就和幸福瞬間；描繪厦門自然、人文風貌。

（夏喬）