



## 厝边话山

## 印象阔庭巷

□ 郑梦如

“五里一条街，街中一条巷。半条锦庭厝，半条卖龟糍。”这个顺口溜说的是永春五里街的阔庭巷。这条小巷长六十米左右，有五六米宽，里面住着二十几户人家。巷子里的小楼、古厝、鹅卵石路和几棵石榴树自然搭配点缀，给人一种幽静闲适的感觉。

阔庭巷里右侧是一片黑瓦古厝，名为“锦庭厝”，为一个大院套六个小院，大厅、大房、六扇、阶下、书房、护厝等共一百多间，里面还有小花园、书院、柴火间、舂米踏碓间、旗杆石等。小时候听母亲讲起这个古厝的来历，相传是永春最后一位进士陈锡恩，他考中进士后建起了锦庭厝。锦庭厝没有大门，侧门矮得出奇，高个子要弯下腰才能进出。记得父亲曾说，这个古厝之所以这样建造，是因为主人想要告诫子孙为人要谦逊，要学会低头做人。

儿时的我经常徜徉在被黄皮果树和荔枝树环绕的锦庭厝中，厝里墙上到处写着诗句，其中“牧童归去横牛背，短笛无腔信口吹”这句最令我印象深刻。古厝的厅梁上还有几个燕子窝，不时会传来雏燕与飞燕的呢喃声，我有时会不禁好奇：“这些燕子是怎样飞越千山万水来这里安家的？”“掩乌鸡，生白蛋，一孵你孵，放鸡仔，去捉贼，捉不着，回来打二十……”过去每逢夏夜，我就会和小伙伴一起在锦庭厝的院里玩耍，或是念童谣，或是捉迷藏。玩游戏时，我们有时爬到果树上，有时躲在大厅的“后轩”，有时还藏到柴火间稻草堆里，直到月儿西坠，听到大人的呼唤，我们才会散伙回家。

阔庭巷里隐藏着不少能人高手。巷子左侧的第三、四间屋子是九堂叔的作坊，他酿造的酱油甘甜醇厚，腌晒的豆豉甘甜色艳。他腌制的“消爪”更是出名，论斤卖时比猪肉还贵。九堂叔腌制酱瓜的方式很独特，不仅要选品相好的菜瓜来晾干，而且腌制时只会往每个缸里放三四条晾干的菜瓜，听说这样腌制出来的酱瓜香脆味美，别有一番风味。

巷中左侧还有毗连的四间古厝，那是陈氏四兄弟的家。陈家世代以制作龟粿为生，当中包括榜舍龟、发酵龟、鼠脯龟、咸龟、金橘龟、南庚粿等，品种繁多，料真价廉，颇受本地人的青睐。陈家兄弟深谙民俗，巷里谁家有人过生日，他们就会送上二十个特制的“生日龟”，并附赠一句闽南祝福俗语：“收下生日龟，祝你吃百二。”逢年过节时，陈家兄弟还经常给厝边头尾赠送榜舍龟和发酵龟。见有邻居推辞，他们就说一些有趣的俗语，比如“我送你榜舍龟，祝你儿女金榜题名。”“送你发酵龟，祝你发财好运。”“种田好田边，住家好厝边，我送是舍，有舍才有得，不要嫌弃。”小时候的我总是盼望着过节，因为这样就能天天吃到美味的龟粿。那时每次远远看见陈家人，孩子们都会大声地跟他们打招呼。而大人见陈家在忙着做龟粿，有时也会主动过去帮忙磨米、舂豆、搓团或包馅，小巷邻里亲密得像一家人。

这条古巷中的临时戏台上，过去还经常上演一出“渔翁捕蚌”的小喜剧。在欢快的乐曲声中，身穿褐色宽袖衫和藏青“斗篷”的老渔翁提着一张破网，迈着滑稽夸张的步伐接近“蚌精”。而身着红衣绿裤的“蚌精”明眸点点，款款细步，有意逗引。随着剧情推进，渔翁欲撒网，“蚌精”含羞闪开，渔翁摊手摇头苦笑，再次蹑手蹑脚靠近，这个场景大概表演七八个来回，此时渔翁就会狠力撒网，一下便将“蚌精”罩住，只要看到这一幕，全场观众就会连声喝彩。等渔翁脱下斗笠，“蚌精”摘掉峨冠，一起向观众谢幕时，大家才发现原来饰演“蚌精”的是陈家老二的儿子青烟叔，如此精湛的演技，让人不禁拍案叫绝。

岁月流转，时光更迭，藏着无数动人故事的阔庭巷，见证了时光的流逝，也承载了无数人的生活与回忆。如今仍然散发着烟火气的阔庭巷，依旧陪伴着居住在这里的人们，与他们继续迎接下一个春夏秋冬。

## 卖豆腐的人

□ 郑桂云

三角街有一个卖豆腐的小摊，老板姓陈，人称“豆腐陈”，听说他煎的豆腐出了名的好吃。“真的有这么好吃吗？”半信半疑的我决定去一探究竟。

这天傍晚，趁着下班后的空闲时间，我光顾了这个豆腐小摊。虽然还不到饭点，但摊子前早已被顾客围得水泄不通，老板陈师傅更是忙得大汗淋漓。他看上去五十出头，一头乌黑浓密的短发，一张瘦削的瓜子脸，一双炯炯有神的大眼睛里布满了血丝，看上去有些憔悴。

“来一份煎豆腐。”“请问还要等多久？”聚集在摊子前的顾客们你一言，我一语。望着油锅中滋滋作响的方形豆腐，不少人早就垂涎欲滴。

“别着急，马上就做好了。”站在摊子后的陈师傅一直笑呵呵地回应大家，没有一丝不耐烦。只见陈师傅小心翼翼地将一块块事先切好的嫩豆腐放入锅里，紧接着，他左手持筷子，右手持配料罐，一边轻轻地给豆腐翻面，一边往锅里撒一些调味料。热气袅袅升起，就像是一层薄雾萦绕在陈师傅的脸上，他双眼紧盯着锅中的豆腐，生怕一不小心就把豆腐煎焦了。不一会儿，锅中的豆腐开始“大变身”，颜色从最初的嫩白色变

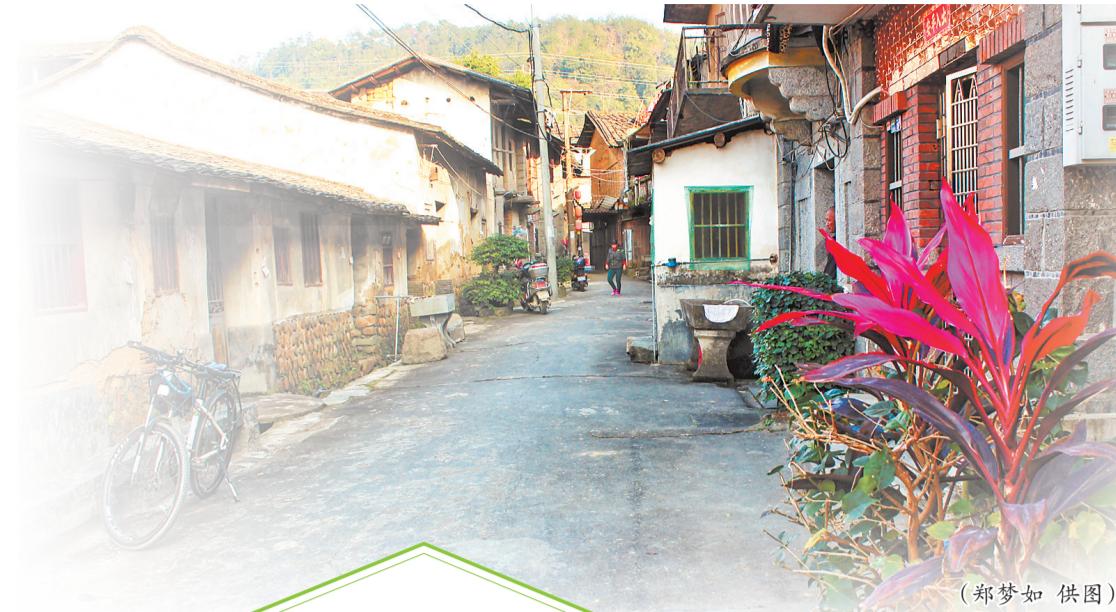
成浅黄色，最后成了金黄色。不仅颜色看起来诱人，烟气氤氲开来，也让整个摊子盈满香气。临出锅时，陈师傅还不忘为豆腐上撒一些葱花和辣椒作为点缀。“这也太香了，师傅好手艺啊。”顾客们拿到刚出锅的煎豆腐，总会不禁发出啧啧称赞。

“您是新客，多送两块煎豆腐。”陈师傅把一盘香喷喷的豆腐递给我，他扬起嘴角，微微一笑，眼角的细纹也随之舒展开。“谢谢您。”我一边开心地道谢，一边急不可耐地举起竹签，从盘子里扎出一块豆腐品尝。刚煎好的豆腐质地嘎嘣脆，吃起来倍儿香，不由得夸奖道：“这煎豆腐实在太好吃了。”

“您喜欢就好。我做煎豆腐十多年了，要做得好吃，无论是选豆腐，还是控制火候，都有讲究。”陈师傅介绍自己的手艺时，脸上始终挂着笑。

后来与陈师傅熟悉后，我才了解到他家住在梅峰，每天三点多就得来德化县城准备食材，经常忙到凌晨一两点才能收摊回家。他家中有两个儿子，大的已经参加工作了，小的还在上高中。陈师傅说，过去家里唯一的收入来源就这个摆在路边

## 微观百态



(郑梦如 供图)

## “三天可见”的朋友圈

□ 张天成

白天正在上班，母亲突然打来电话，急匆匆地说自己的手机坏了，让我帮她拿去维修一下。我满脸疑惑，母亲的手机是姐姐新给她买的，怎么才过半个月就坏了？仔细一问才知早上母亲起来看手机时，发现刷朋友圈时看不到我发的照片，就连我女儿跳舞的小视频也看不到了。

我瞬间明白是怎么回事，“噗嗤”一声笑了出来，笑着对母亲说：“您别急，我马上远程给您‘修’好。”

母亲半信半疑地挂断电话，我赶忙打开朋友圈，把“仅三天可见”的权限关闭，并将它恢复为“对好友全部可见”。

最近，因为生活中遇到一些烦心事，我心情很不好。夜深人静时睡不着，我就把朋友圈当成宣泄情绪的“小树洞”，在上面发一些感性的文字。隔天一早醒来，担心被别人看见觉得矫情，我就悄悄地删除了那些动态，后来，我还干脆直接将朋友圈设置为“仅三天可见”。没想到这样的设置，竟然率先在我和母亲之间建立了一道隔阂，让她误以为是自己的手机坏了。

如今母亲的年纪越来越大，为了方便她和孩子们保持联系，上个月，姐姐给她买了一部智能手机，并给她注册了微信号，还教会她如何刷朋友圈。平日里，我们几个兄弟姐妹会在朋友圈晒孩子的照片和小视频，或是分享吃了什么美食以及看到的各种美景。母亲的微信好友只有家里的几个孩子，随便一刷朋友圈，就能看到我们的所有动态。

平日因为工作忙，我陪伴母亲的时间很少，朋友圈就成了母亲了解我生活动态的一

## 幸福讲义

的煎豆腐小摊，一家老小都需要靠他养活，虽然收入不多，但几十年如一日，他还是默默地坚持下来了。

“对我来说，靠一门手艺能养活一家人，日子再苦，也是甜的。”陈师傅一脸自豪地说。听了他的话，我忽然想到自己如今已经拥有一份稳定的工作，却还经常心生抱怨，和陈师傅积极乐观的生活态度比起来，真是自惭形秽。

夜深了，我提着热气腾腾的煎豆腐散步回家，一路上，豆腐的香气不时飘到鼻尖，让我的心为之一暖。“豆腐陈”做的煎豆腐的确名不虚传，一尝就难以忘怀，但更让我印象深刻的，却是他身上乐观向上的精神。我想在这人世间，每一份看似平凡的职业，都有深深扎根在其中的辛勤从业者，他们与陈师傅一样，一直都在通过自己的努力与坚持，创造着不平凡的价值。

后来与陈师傅熟悉后，我才了解到他家住在梅峰，每天三点多就得来德化县城准备食材，经常忙到凌晨一两点才能收摊回家。他家中有两个儿子，大的已经参加工作了，小的还在上高中。陈师傅说，过去家里唯一的收入来源就这个摆在路边

## 每日佳句

不是每一次努力，都一定会成功，但每一次努力，都是幸运的伏笔。

## 美文热读

## 物品里的“诚意”

□ 张君燕

夏日晚上睡觉时孩子总是乱踢被子，开着空调又极易着凉，我本来打算给他买一件挡风的棉背心。外婆却说买的没有自己做的合身，就去买来布料，打算亲手给孩子做一件。

见外婆在布料上画好形状，准备开始裁剪时，我赶紧拿出家里的一把新剪刀递给外婆。外婆剪了几下，就将那把剪刀撂在一旁。我过去一问才知，这把剪刀不仅开合不顺畅，剪开的布料还连着丝。

“还是用我的那把老剪刀吧。”外婆说完便打电话让表弟把她做衣服的工具箱送来。外婆从箱里拿出了一把旧剪刀，它的手柄光滑圆润，刀刃泛着光泽，看着十分锋利。果然，外婆用这把剪刀更为得心应手，几下就把布料剪好了。外婆告诉我，这把剪刀是她结婚时买的，距今已经有快六十年了。“我这把新剪刀没怎么用过，怎么就钝了？您的旧剪刀都用了这么多年，竟然还那么好使。”我忍不住感慨道。外婆停下手里的活计，笑着说：“东西耐用不耐用，全在一份诚意上啊。”

我听后愣了一下，随即点头表示赞同。是的，外婆的一句话似乎一下子就说出了核心。为什么她的剪刀能秒杀新剪刀，其实是因为那把旧剪刀里藏着一颗“诚恳”的心，在制作它时，制作者从选材到设计到加工，每一道工序都认真而严谨。制作剪刀的师傅想的并不是如何让成本更低，或是怎样让利润变多，而是想着怎样才能做出更好，让人用得趁手的剪刀。正因为真材实料，再加上细致的工艺，由此生产出来的剪刀才会结实耐用，能够经受住时间的考验。

道理说起来简单，但做起来却似乎很难。如今在我们的生活中，有时经常很难找到让人用得放心的东西。比如购买食物时，我们会担心当中是否含有伤身的添加剂。或是在外用餐时，会害怕菜品是不是用地沟油烹调的。又或是给孩子买毛绒玩具时，总要认真地辨别填充物是不是用了黑心棉。而买大件家电时，又会担忧买到“一次性”的假货。尽管总是小心翼翼地挑选，但还是会一不留神就上当。

“其实，在你开始挑选的时候，就已经有顾虑了。”一向睿智的大姐曾对我说，“真正好的东西根本不用挑选，因为每一样都是好的。”大姐还举了一个例子，那是小区外的一个烧饼摊，每天凌晨三点，摊主李大爷就会起床开始准备食材，就算是做饼的面粉，他也是买来麦子亲手磨制，只为让顾客吃得放心。由于李大爷做的烧饼个大、料足，饼皮上还撒满芝麻，无论卖相还是口感都很好。并且在烤饼时，李大爷也有足够的耐心，总能用合适的火候将烧饼的里外都烤得刚刚好。

正因为这样，平时来李大爷摊子买烧饼的大多是回头客，不少人还会从很远的地方开车过来买饼。不少老顾客都说李大爷的烧饼不用挑选，每个都是一样的好品质。还有的顾客笑称，吃过李大爷做的烧饼，其他的烧饼就吃不惯了，因为没有“那个味”。

我想人们常说的“那个味”，就像是顾客们所说的李大爷做烧饼中的那份诚意，指的是一个制作者对所做食物、物件和自己手艺的敬畏和尊重，而这也正是值得我们学习的一种可贵品质。

## 家的味道

儿子许久没回家，到家后喝到妈妈炖的鸡汤，夸奖道：“这汤真好，有一股果香，原来这就是家的味道。”妈妈有些惊讶，跟着喝了一口，抱歉地说：“那不是果香，是洗洁精的味道，我刚才洗锅忘记冲水了。”

## 说好

妻子：“亲爱的，这肉丝好不好吃？”丈夫：“马马虎虎。”妻子：“这鱼呢？”丈夫：“将就。”妻子生气地说：“你就不能说个好字？”

正喝着汤的丈夫大叫道：“好烫！”

(请作者与本报联系，以便奉寄稿酬。)



(CFP 图)