

# 厝边话

## 外婆家在甲第巷

□贺彦豪

小时候,我虽然常去外婆家,却不知那座老厝所在的巷子名叫“甲第巷”。这条青石板小巷,南接新街,北依西街,全长不过数百米。不同于现在的模样,过去的甲第巷窄而长,巷中随处可见瓦房和古厝的断壁残垣,处处透着古朴的气息。

我打听过巷子名字的由来,才知是因为唐代闽中第一位进士欧阳詹曾在巷内,他也是泉州登科第一人,因此人们便把这条巷子取名“甲第巷”。这也是一条先贤名士辈出的小巷,巷中曾立了三座牌坊,其中一座是“恩荣坊”,它是明成化年间为赠御史朱德骥、朱则文而立。另一座“晷锦坊”属于宋高宗元年进士、福建路转运使谢仲规。还有一座位于巷中段,名叫“袞魁坊”,最初为宋南外宗子赵善盖兄弟中省魁所立,而明代赵氏后裔乡试中解元,又将这一牌坊重建。

走进巷子,不过一百多米,就到我外婆住的老厝,那里离欧阳詹的故宅也不远。儿时在家里待不住,我经常跑去甲第巷的老

井边玩耍,每次都是提一桶井水上来,再和表弟一起打水仗。玩累了便用清凉的井水洗把脸提神。有时懒得回家喝水,我还会偷偷喝一口井水解渴,不过被外婆发现了,免不了挨一顿唠叨,她总说井水没烧开不能喝,会拉肚子。我们玩起来总会忘记时间,直到听见外婆的呼唤,或是看见太阳快落山了,才匆匆往家跑。

当时巷子里还有一小片龙眼树林,那里也是孩子们的乐园。每到龙眼成熟的季节,树下总是聚集着一群孩子,他们有的拿着长竹竿拨弄低垂的枝条,试图将果子打下来。有些胆子大的孩子还会爬上树,攀上树枝,直接用手摘龙眼吃。过去巷口的那间杂货铺同样是孩子们爱去的地方,我偶尔得到零用钱,也会跑去那里买一根冰棍来解馋。

后来,因为表弟结婚了,外婆租的老厝住不下那么多人,孩子们便提议搬家。外婆挑来拣去还是选中离甲第巷不远的房子,在她看来,在那条巷子里住了几十年,邻居

都是老熟人,平时出门走几步就能到老人家串门,别提多方便了。记得搬家那天,不少邻居都赶来帮忙,李婶拉着外婆的手,反复叮嘱她有空过来看看。王姨跟我念叨:“你外婆是热心肠,我上班时家里没大人,都是她帮我照看孩子。”陈叔也附和:“我有时没空去菜市场买菜,也是托外婆捎点鱼或肉回来,她挑的菜可新鲜了。”外婆听了这些夸奖有些不好意思,笑说都是些小事,厝边头尾互相帮衬,感情才会好,当下还跟老街坊们保证,一定常回来跟大家“话仙”。不过外婆搬家后,我去她家的次数反而变少了,母亲曾问过原因,我总说是自己长大了,不像小时候那样爱出门玩耍。不过仔细想想,其实更多是因为外婆不住在那条小巷了,我也找不回儿时在那巷子里撒欢的自在。

如今,甲第巷有了不少变化,路面拓宽了些,两旁的不少老房子翻新了,巷口的杂货店也变成更受年轻人喜欢的咖啡馆。有次路过那里,我还看见欧阳詹故居遗址已改建为“泉州甲第宫”,宫旁立碑为记。而每次漫步在巷子里,我仍会想起老井边的嬉闹、龙眼树下的欢笑,仿佛一转身就能撞见旧时光里那个无忧无虑的自己。



甲第巷(黄菲霖 供图)

# 每日佳句

如果总纠结于“如果当初”或是“以后再说”,就会陷入迷茫,看不清前进的方向。

# 百姓纪事

## 阿嬷的掌瓜架

□王文地

阿嬷家的瓜架搭在小院的入口,上面盘绕着密密麻麻的掌瓜藤蔓,闽南人也称呼它“合掌瓜”“拳头瓜”“佛手瓜”或“福寿瓜”。年少时我骑竹杖、滚铁环或是牵着小黄牛出入院子,都要从这个架子下经过。

因为当时个子矮,我眼里这个毛竹搭建的架子是十分高大的,一条条瓜藤顺着竹架向四面攀爬,比枫叶还大的掌瓜叶堆积在一起,渐渐形成一片宽阔的遮天绿幕。每到果实成熟的季节,架上总会冒出比我拳头大的掌瓜,远远望去好像一个个胖娃娃。它们有些藏在绿叶间,有些“胆子大”的掌瓜则探出身来,不时随风晃来晃去。

过去,我很喜欢跳起来,试图用小手去抓架上的掌瓜,可是尝试多次都没能成功。最后还是堂姐想出了一个办法,她找来一根长竹竿,先拿小刀把竹竿顶端劈开,接着用细铁丝缠绕,如此一来,竹竿顶端就出现一个像鸟巢的兜子。堂姐给这个工具取名叫作“夹竿”,用它“套”掌瓜,十分方便,往往只要将“夹竿”上的兜子托住瓜,轻轻转动,兜子上的铁丝就会绞断嫩茎,掌瓜也随之掉进兜中。

“套”下来的掌瓜,我们都交给阿嬷处理。她总是把瓜摆在案板上,先对半切开,剥去瓜瓢,再切成薄片放进锅中爆炒。阿嬷常说炒掌瓜要注意火候,当瓜肉的质地变得将软未软,就得赶紧关火,口感才会好。母亲则喜欢用擦子将掌瓜刨成丝来煮汤,这样处理的掌瓜煮熟后,吃起来很清爽滑的面条。阿嬷炒的薄片掌瓜香脆爽口,咬下去会发出“嘎吱”的响声,而母亲炒的丝丝瓜滋润多汁,淡淡的甜味和清香在舌尖缠绕得更久,无论是哪种煮法,我都百吃不厌。

早年间,乡村的物质并不丰富,三餐配饭的菜通常是糟菜、豆叶、地瓜叶或腌豆角、萝卜干等咸菜。母亲曾打趣说我或许是小时候吃多了糟菜,皮肤才不白皙,不像弟弟一出生就吃白米饭,长得白白胖胖,好似年画上的娃娃。这话也让我想起一件往事,记得有次家里连续煮了好几顿糟菜饭,我吃得叫苦不迭,之后餐桌上再出现用糟菜做的饭菜,我总不愿意动筷子。反倒是掌瓜做的菜,不管是炖汤、炒菜,或是凉拌、腌制成小菜,我频繁吃也不觉得厌烦。

后来,阿嬷渐渐老去,无人照料,掌瓜架没了往日的生气,久而久之,掌瓜不再长出来,藤叶也枯黄掉落,最后只剩下光秃秃的老竹架,那根“夹竿”也被收进了仓库里。

多年后,我去乡下自驾游,在一间民宿里又看见了掌瓜架,还尝到民宿老板做的清炒掌瓜。那盘家常菜只简单放了些蒜末当佐料,我却吃得津津有味,一时间停不下筷子。或许是被熟悉的味道唤醒了儿时的味蕾记忆,从那次之后,我们家的餐桌上又经常出现掌瓜的身影。

# 幸福讲义

我住的地方离茶园不远,谷雨时节正是春茶采制的旺季,恰好老友阿泉发来信息邀约:“走,吃茶去。”我一听来了兴致,欣然应允。

家里长辈们都爱喝茶,听他们提起,我才知道乌龙茶贵在“新”,错过明前茶或谷雨茶,想喝到一盞上好的春茶,就得等来年了。父亲也曾提过一句俗语叫做“清明见芽,谷雨见茶”,说的是清明茶因芽小量低,采摘不易,而谷雨前后采摘的茶叶,得天地



(CRP 图)

雨露滋润,口感更加醇香绵柔,数泡之后仍有余味。这也让我对这场谷雨寻茶之行,多了几分期待。

清晨出门时还阴雨绵绵,没想到我们抵达目的地时,日头已经升起。茶园被雨水“洗”得青翠欲滴,湿润的空气中还浮动若有若无的清香,深吸一口气,我顿时感觉神清气爽。眼前一丛丛茶树顺着山势蜿蜒铺开,看起来犹如一层层绿浪涌向远方,三三两两的茶农背着竹篓穿梭其间,呈现一派忙碌的景象。

一下车,我便迫不及待地跨上竹篓,一头扎进茶林中。大自然丝毫不吝它的馈赠,阳光、雨露和山间的云雾,都悄悄封存在一枚枚饱满的芽叶中。凑近看,那些芽叶又像无数鸟儿张开的小嘴,正在春光里无声地歌唱。一位正在采茶的大姐教我,要用食指和拇指捏住茶

梗,轻轻向上一擦一提,两片芽叶便会完整地落入掌心。大姐一边说一边示范,动作十分娴熟,好似一眨眼的工夫,她手中就出现了一把鲜亮的芽叶,让我看了着实眼馋。“可不能像择菜那样用指甲掐这些叶子。”大姐笑着指了指我手中几片“受伤”的芽叶,又说:“掐过的叶子炒出来色泽泛红,品相不好,口感也欠佳。”我当下不禁感叹采茶的确是一门技术活,一番手忙脚乱后,我的竹篓里才堆起薄薄的一层芽叶。

采摘回来的新鲜茶叶,要用山泉水冲洗干净,再薄薄摊在宽大的竹匾上“醒一醒”,等水汽散去,才下锅炒制“杀青”。阿泉的父亲有着三十多年的制茶经验,只见他把手伸进烧得滚烫的铁锅中快速翻炒,掌心如扇般展开,顺着锅底铲起一捧茶叶,随即抖散,茶叶在他掌间跳跃、旋转,渐渐变得绵软。“杀青”后的茶叶,还要放进簸箕中揉捻和“甩条”,接着倒入火塘上的竹罩子里,再用文火慢慢烘焙,如此反复几次,

乌龙茶特有的幽香才会弥漫出来。听老师说,无论茶叶是清晨或雨天采的,还是从老树上或新从里摘的,“脾性”都不尽相同,炒茶火候和力道也要随之调整。一旦温度过高,茶叶容易焦糊,而温度低了,又无法去除青草味。听阿泉说,想了解师傅炒茶的水平,可以看他做出来的成品茶,如果茶叶色泽乌黑油润,外观像“青背绿腹蜻蜓头”,就属于佳品。

茶炒好了,天色也渐渐暗下来,我和阿泉在天井里摆上茶盘,用山泉水煮水,沸水冲入白瓷盖碗,蜷缩的茶叶缓缓苏醒舒展,注入杯盏中的茶汤金黄明亮,一缕兰花香气幽幽地浮上来。入口的茶汤,清甜中一抹淡淡的苦涩转瞬即逝,随即涌出的是绵长的回甘,感觉犹如在舌尖上漫开一片春色。我想最好的春日滋味,大抵就是这般,藏在每一芽一叶里。我融在知己相伴的闲情里,就像老友随时发来的那句邀约:“走,吃茶去!”如此,便日日是好日,盏盏是好茶。

## 走,吃茶去

□叶森岚

# 美文热读

## 修枝感悟

□马延灯

周末的午后,阳光像一层温煦的薄纱,轻轻落在家门口的小花园里。暖意柔和,不燥不烈,空气中飘着草木与泥土的清香,闲适又安静。

此时园中的三角梅、月季已过盛花期,前些日子密密匝匝绽放的花朵,不少已经凋谢,只剩下枝叶在风中轻轻摇曳。当中有些枝条徒长乱伸,有些老枝干枯脆弱,枝从交错,添了几分散漫,也少了往日的规整。趁着闲来无事,我取来一把剪刀,打算到园中为花草做一番修整。

起初,我没有急着动手,而是蹲下来仔细观察每一株植物。指尖拂过粗糙的枝干,分辨着冗枝与新芽、枯蔓与活枝。记得以前请教过花匠,听他说修剪花枝不可随心所欲,而是要顺着草木的长势,取其精

华,去其芜杂,才可以给植物的枝条留出更舒展的空间。就像打理三角梅时,要剪去那些细弱无力、徒耗养分的枝条,剔除交错重叠、遮挡阳光的枝蔓,只留下粗壮的主干与饱满鲜活的芽点。修剪月季的花枝,同样得细心,过程中还得避开稚嫩的新芽,轻轻剪去枯萎的残枝、病弱的老枝,慢慢疏解过于拥挤的枝丛,这样才能让风与光顺畅地穿过枝叶,最后被泥土吸收。

散落的枝叶与残花铺在脚边,看似是生命的落幕,却并不只是遗憾,因为它们会慢慢融进土壤,化作春泥,反哺根系,完成一场无声的轮回,为下一次生长积蓄力量。平日里,我们总爱赞叹花开的绚烂,迷恋那一段热烈的时光,却忽略了花谢之后的修整。花开是生机,修枝则是蓄力,草木

如此,人生亦然,试着剪去杂乱,才能让养分汇聚到真正的新枝之上,让枝干更挺拔,让来年的花更繁盛。

想来在人生道路上行走也是如此,时间长了,心里难免积攒下些琐碎烦恼、无谓执念,那些消耗心力的杂事就像花草身上的冗枝,不知不觉间让心变得沉重拥挤,也使得脚步变得疲惫不堪。这个时候就需要我们为生活做一次“修剪”,剪去心里的浮躁,放下不必要的纠结,舍弃那些无关紧要的负重,才能腾出心房安放温柔与热爱,让心神专注于值得奔赴的前路。适度的精简,不是减少,而是聚焦;适度的休憩,也不是停顿,而是为了让自己



(CRP 图)

走得更稳、更远。

阳光慢慢移动,透过修剪后疏朗的枝条,在地面投下斑驳的光影。小花园虽不复繁花盛开时的热闹,却呈现出一种清爽而安定的美。枝干挺立,绿意分明,透着安静的力量。我放下剪刀,拍去手上的泥土,看着眼前这方小小的天地,心也跟着变得通透安稳。不过是一段午后闲暇,不过是一场寻常的修枝,我却在与草木的相处中,读懂了生活取舍的真谛。原来删繁就简,方得本心;懂得取舍,方能从容,平凡日常里,亦藏着最朴素的人生哲学。

# 微观百态

## 搬家师傅

□田雪梅

我家新房装修完毕后已通风大半年,我和爱人便着手收拾家当,准备入住。没想到搬家的那几天,先生被单位派去外地培训,打包、搬运物品的担子都压在我的身上。担心一个人忙不过来,我只得联系搬家公司,隔天一早,一位周姓师傅便开着皮卡车带着两位小伙子一起过来了。

此时旧家里乱糟糟的,好多东西我还没来得及规整打包。其中一位小伙子进屋看了一眼,有些不高声地说:“我们只负责搬运物品,你都没收拾好,这不是耽误我们的时间嘛。”另一个小伙子也附和:“要不你先收拾,之后我们再过来搬。”没等我回答,周师傅赶紧劝道:“顾客下单时说过这个情况,我们人多,帮她收拾一下,不是更节省时间?”小伙子们听后沉默片刻,或许觉得有道理,随后便麻利地从车上取下

打包的纸箱、气泡膜、胶带、绳子等工具,开始帮我打包物品。周师傅则走进房间,查看哪些东西需要加固再打包。

转了一圈,周师傅在次卧的那面照片墙前停下脚步,墙上挂着十几个玻璃相框,里面装的是我女儿从小到大的照片。“这些相框是易碎品,得另外打包。”说完,周师傅交代一位小伙子去裁切几块大小适中的硬纸板,自己则将相框逐一取下,之后用气泡膜将它们包裹起来,再夹进硬纸板中,最后还拿胶带封边,以防相框脱落。其他容易压碎的东西,周师傅也用薄海绵仔细包裹再装箱,又拿马克笔在纸箱外侧写上“易碎”字样,提醒搬运时轻拿轻放。

阳台上摆的几盆蝴蝶兰是我的心头好,不久前刚冒出一些淡紫色的花苞,听小

伙子建议直接把花盆搬上车,周师傅摇摇头,说:“不固定住,花盆容易摔断。”他拿来比花盆稍大的纸箱,先拿螺丝刀在箱子上戳几个透气孔,小心翼翼地把整盆蝴蝶兰放进去,又在花盆与纸箱的缝隙间塞满海绵。最后他还拿几根细绳轻轻拢住花茎,说:“这样做既能防止花枝在搬运途中晃动,也不会伤及花苞。”

两位小伙子在周师傅的影响下,态度也变了,打包碗碟时,他们学着周师傅的样子,先把瓶瓶罐罐用气泡膜逐个包裹,再整齐地码进纸箱中,还在每只碗之间垫上软布。休息时听我再三道谢,周师傅不太在意地摆摆手,笑说自己干了十多年搬家的活,碰到的状况都不一样,不同家庭搬运的物件不一样,有贵重的摆件、餐具,也有普通的家居杂物。但他收拾的时

候从不区别对待,毕竟对每位顾客来说,这些物件都是独一无二的“宝贝”,承载着珍贵的回忆。

之后的三个小时,我家的所有物品都整齐地装箱、标注、上车,很快又被运送到新家,花费的时间比我预想的少了不少。分别时,我执意要多付一些费用,却被周师傅婉言谢绝。当天晚上,我在新家收到先生发来信息询问搬家是否顺利?我回复说:“家里杂七杂八的东西太多,幸亏遇到几位热心的搬家师傅。”我还拍了一张被妥善安置在阳台的蝴蝶兰的照片发给他看,即使经过一路颠簸,那些花苞依然保持完好的状态,它们在新家的阳台上随风摇曳,仿佛也在诉说着这场搬家途中遇到的温暖与善意,让我对新家的生活多了几分安心与期待。

## 写作水平

课堂上,老师提问:“文章中用‘三昧真火’形容极致的火,有谁知道极致的水指的是什么吗?”被点名起来回答问题的同学犹豫片刻,回答道:“或许是指我的作文水平?”

## 虚荣心

两个虚荣心很强的狗主人在聊天,其中一位说:“我家的小狗会看书。”另一位立马回答道:“我知道这事,我家的狗前些日子告诉过我了。”

## 客户端

一位刚入职的业务员去一家面馆推销点餐软件,因为没有推销经验,他一进店就问老板:“我这一款可以点餐的客户端软件,您需要吗?”老板没听懂,问:“啥端?”业务员重复道:“客户端。”老板摆手,说:“不需要,我们店里的面,都是店员端,特别忙的时候才需要客户自己端,但这种情况一般不会发生。”

(请作者与本报联系,以便奉寄稿酬。)