

顶埔印象

顶埔印象

□杨清丽

我年少时就读的学校离顶埔不远，那里位于学府街的北侧，是老城区里地势较高的地方。听说“顶埔”这个名字的由来，也是因为过去本地人认为此处就是泉州古城的最高点。

以前出门上学，我通常是骑自行车，经过顶埔的“顶端”，是一段很长的下坡路。起初经过这里，我总是手忙脚乱，有次刹不住车，还连人带车一起“飞”出去，整个人被“抛”到地上，摔了一身伤。后来我有了经验，每次准备下坡了，立马用双手轻捏刹车把手，车速逐渐变慢，也不会再发生摔倒的状况。

比较费劲的是爬上顶埔的那段路，结婚后有了女儿，有时骑着车带着她路过此处，我实在蹬不动车，就得下来推着车走。当时女儿年纪尚小，见我费劲地推车，总是兴奋地大喊：“妈妈加油。”后来她渐渐长大懂事，每到顶埔那段上坡路，便主动下车步行，不再让我吃力地载她爬坡。

要说住在顶埔最大的好处，那应该就是了多大的雨都不用愁。住在这里的老街坊也常夸说：“即使连降大雨，顶埔地上的积水也不会淹‘胶目（脚蹩）’。”印象很深的是有一年台风过境，滂沱大雨从天空倾泻而下，近处的楼房笼罩在大雨中，远处的清

源山也变成白茫茫的一片。雨过天晴，古城多条街道积水严重，偌大的顶埔却无一处积水，唯有留在建筑上的水痕，散落一地的断枝树叶，能让人看出不久前有狂风暴雨来袭。

初次行至顶埔慕西觉苑，我看见院内有一口古井，井旁墙面上立着一块刻有“枣园古迹”的石碑。回家询问长辈，我才知道古时候此处又叫作“枣园”，这口井也被称作“枣园井”。因为地势高，杂水流不进井中，枣园井的水质一直清冽甘甜，早年间还被喻为“闽南第一泉”。后来搬到顶埔居住，有时客人来访，我便去枣园井打一桶水来泡茶，虽然用的是普通茶叶，但用烧开的井水冲泡，茶汤也是香醇可口。一位老友喝过这种井水冲泡的茶汤后念念不忘，不时就来我家坐一会儿，目的只为再尝一尝它的滋味。见老友实在喜欢，我有次还特地多打一些井水装进瓶子里，让他带回去慢慢泡茶喝。

每逢端午节的中午，枣园井总是格外热闹，不少街坊都提着桶来井边排队打“午时水”，用它泡茶、煮汤或做饭，借此祈愿阖家平安、诸事顺遂。有些人还会掐准时间，等到中午十二点才来打井水，说是这个时

候的“午时水”更好。不过我带回家的“午时水”通常是用来浸湿毛巾，再拿来敷眼睛，目的是像本地俗语说的“午时洗目，明到若乌鹭”。还有一句闽南俗语叫作“洗过‘午时水’，勇健像水牛”，意思是用“午时水”洗澡，夏天身上就不会长痱子。不知道这个说法有没有科学依据，但我以前每年都要按照长辈们教的方法，去枣园井打一桶“午时水”给女儿洗澡。不过使用前，这些水要先倒进洗澡盆里，再放在屋外让太阳晒一晒。若是日头不够大，就得把水倒进烧水壶加热，洗澡前还要往水里加一些花露水。虽然过程烦琐，但想到可以让女儿清爽安安稳稳过炎夏，我仍然甘之如饴。

如今我已搬离顶埔，不过回



位于顶埔的小巷（作者供图）

想过去在那里的生活场景，依然历历在目。有时闲来无事，我还会骑着自行车去那里逛逛，重温年轻时在这里穿梭追风的乐趣。

每日佳句

及时回应，并非是指时刻秒回消息，而是在一段关系中，能让人感受到“有来有往”“有呼有应”。

百姓纪事

地垫下的旧钥匙

□王晗

我家大门口的地垫下，一直压着一把旧钥匙，它的表面已经氧化成深褐色，齿纹磨得圆钝。虽然这把旧钥匙无法打开门锁了，我每次挪开地垫换洗，仍会把它轻轻放回原处，仿佛只要它还在那里，某些退场的人与事，就未曾真正离开。

这把钥匙曾经和我朝夕相处，只有靠它，才能打开单位宿舍的门。那栋红砖楼建于20世纪80年代，每间屋子装的防盗铁门都开合滞涩，锁芯也很老旧，每次把钥匙插进去，都得左右晃两下才能把门打开。我在这栋楼里住了七年，从单身到成家，每日清晨都要带着这把钥匙出门，深夜又得用它旋开门锁。有时楼道的照明灯坏了，我也能摸黑把钥匙插进锁孔里，其实不只是我，这栋老楼里的住户，人人都练就了这样的技能，大家也习惯了老旧门锁的“脾气”，有人还打趣说这些门锁认人，不是对应的人和钥匙未必能顺利打开。

后来单位搬迁，老楼拆除，我和家人也搬进了新小区。新家大门安装了智能门锁，不再需要钥匙便能打开，十分方便。搬家那天，我把那把旧钥匙从门缝上拔下来，犹豫片刻，还是将它揣进了口袋里。妻子见状，笑着问：“想留着当纪念吗？”我点点头，却说不出口，只觉得这把钥匙轻如一片落叶，却重得装满了七年晨昏。

之后，这把钥匙一度成为儿子的玩具。他喜欢把钥匙系在腰间，然后学着大人的样子走路，让钥匙来回晃动，趁大人们不注意，他还曾试图拿这把钥匙撬锁着的零食柜。有次找不到这把钥匙，儿子急得团团转，翻箱倒柜了半天，最后总算在阳台的花盆里找到。我一问原因，才知道他前一时兴起想要“种钥匙”，便偷偷把旧钥匙埋进土里，盼着它能像植物种子一样生根发芽，长出一串新钥匙。

孩子的奇思妙想让人忍俊不禁，也让我心生感慨。其实这把旧钥匙真正打不开的不是门，而是时间。它无法再带我回到那个夏天，邻居阿姨端来一碗冰镇绿豆汤，说“小伙子别总吃泡面”。也无法重现那个雨夜，我忘带伞，楼下的保安老张硬塞给我一把雨伞，自己淋着雨跑回去。那些人、那些话，都随老楼一同拆除了，只剩这把钥匙成了旧时光唯一留存的信物，默默替我珍藏着红砖楼里所有温暖细碎的烟火往事。

现在回家，只需刷卡或按指纹就能打开门锁，可我仍习惯开门前，在门口稍作停顿，低头看一眼地垫。那把旧钥匙静静躺在下面，不再开启任何一扇物理的门，却始终能为记忆留着一道缝隙，让风能吹进来，让光能照进去，让我可以随时回望那些温柔的旧日时光。它就像一枚沉入岁月河床的锚，留住往日平凡的点滴，也记着一路走来的生活轨迹。

西瓜味的夏天

□周落落

下班回家路过水果店，我看见店门口最显眼的位置堆满了西瓜。正巧店员在为顾客切西瓜，刀刀刚破开瓜皮，清新的瓜香随即扑鼻而来。闻到这股熟悉的味道，我也挪不开步了，当下决定挑一个瓜带走。

回家后，我把西瓜洗净放在案板上，一刀切下去，咔嚓一声，红瓤黑籽都露了出来，汁水顺着刀沿往下流，空气里也弥漫着一股清甜的香气。我切下一块西瓜放进嘴里，一口咬下，满满都是幸福的味道。不知从哪一年开始，我养成了习惯，就是每年夏天买的第一个西瓜，既不切块装盘，也不用勺子挖，而是切

成扇形捧在手里，再大口大口地啃。每次吃到最后，我还要把白瓤啃得只剩薄薄的一层，总觉得这样吃西瓜，才过瘾。

有一回我发了一条朋友圈，晒出自己啃西瓜的照片，嘴角沾着汁水，手里捏着瓜皮，笑得像个孩子。一位朋友留言评论：“这样吃不够优雅，西瓜应该切成小块再享用。”我想了想，回复道：“那样吃不快乐。”切成小块的西瓜，精致是精致了，却少了大口啃的畅快，也少了汁水顺着手腕流的酣畅和啃完后放下瓜皮的那份满足，这份快乐也是刻在我童年记忆里的，独属于夏天的味道。

小时候夏天回阿嬷家过暑假，那里没有冰箱，买回的西瓜得先放进

井水里泡一段时间，捞出来才会冒凉气。阿嬷切瓜的动作一向利落，手起刀落，一块块扇形西瓜就摆满一大盘。我性子急，压根不用阿嬷招呼，立马伸手拿起一块西瓜往嘴里塞。往往几块西瓜下肚，口水糊了我半张脸，有时瓜籽粘在嘴角，看起来十分滑稽。不过阿嬷见了也不嫌我脏，总是笑眯眯地叮嘱：“慢点吃，还有呢。”

吃剩下的西瓜皮，阿嬷从不浪费，她会用刀削去外层的绿色瓜皮，再把白瓤攪起来，之后将它们洗净，切成小条后用粗盐揉搓几遍，再装进坛子里一层层压实。盖上盖子腌上几天，坛子里的白瓤就渐渐变软了，若是我吵着要尝味道，阿嬷便用筷子夹一块让我解馋。之后继续腌制半个月，这些白瓤就变成了可口的咸菜，平时拿来配稀饭，滋味比酱菜清爽，吃起来开胃又下饭。

乡村老铁匠

□陆冬英

早年间，我老家有不少干苦活计的匠人，他们有的是走街串巷的篾匠，有的是擅长修补锅碗雨伞的补锅匠，还有的是守着炉火营生的铁匠。而提起手艺好的铁匠，不少村里人都先想到张伯。

张伯年轻时外出闯荡，跟打铁师傅学了手艺，便回村里开了打铁铺，之后再没有离开。他的性子沉稳，平日里寡言少语，可打制出来的铁器扎实耐用，生意一直红火。张伯的打铁铺里常年弥漫着一股浓郁的铁锈味，墙角堆着各式铁块钢料，有的棱角未磨，有的几经淬炼，泛着幽亮的光泽。一旁的风箱、铁砧、大小铁锤与铁钳，件件都被岁月与掌心反复摩挲，不少工具的手柄也凝着一层厚重温润的包浆。

张伯打铁时有自己的一套流程。生炉时，他会缓缓拉动风箱，等炉膛内火苗逐渐烧旺，才将铁块放入炉火中。铁块被烧得通体赤红了，他又会拿铁钳将它夹出来移至铁砧，紧接着抡起铁锤，一锤接着一锤地敲打，直至凹凸不平的铁块被捶打平整、轮廓定型。叮叮当当的打铁声，也是我童年

熟悉的声响。每次经过打铁铺，我总会忍不住寻找张伯的身影，有时趴在窗台往里瞧，就能看见他手里握着锤子，一下下把烧软的铁块打成规整的模样。遇到柴刀、镰刀的刀口需精细打磨时，他还会换一把小锤敲打，之后把成型的铁器浸入水中淬火，“滋滋”一声白雾升腾，铁器才算有了刚硬的“筋骨”。

以前村里人过日子，处处离不开铁制农具，无论是春耕夏种时必备的锄头，还是铁锹、柴刀、镰刀、斧头、犁铧等工具，不少人都来张伯的铺子挑选。平日里门锁坏了、桶箍松了、农具豁口了，大家也要找张伯帮忙修理。张伯打的铁器，没有花哨的样式，只重实用耐用，就像父亲找他打制的一把锄头，用了十多年还没有坏。母亲常用的那把吹柴刀，也是出自张伯之手，如今拿来用依旧趁手。

每次有人来定做铁器，张伯都是静静地听需求，不多言语，却件件做得扎实规整，不偷工、不减料。遇上家境

微观百态

拮据的乡邻，他还会少收工钱，或是干脆分文不取。

时代变迁，机械化农具日渐普及，批量生产的铁器样式齐全、价格低廉，手工铁匠的营生日渐冷清。而张伯已是满头白发，脊背也不再挺拔，家里人劝他退休，他却不肯，总念叨着打铁不仅是一门糊口的营生，更是师傅传下的真功夫，不能在自己这一辈断了传承。在张伯看来，手工锻打的铁器用料更足、更经耐用，无论世道如何变化，他始终舍不得放下那柄陪伴半生的铁锤，不愿丢下这门滚烫的老手艺。

现在偶尔回老家，我依旧喜欢溜达去打铁铺看看，那里不像之前天天开张，但只要张伯在，铺子里仍会传出阵阵清脆的打铁声。这位乡村老铁匠，没有豪言壮语，只凭一双手、一把锤、一炉火，将匠心与厚道锻进每一件铁器里，叮叮当当的声响，也刻进乡村的岁月深处，成为一段温暖而厚重的记忆。

慢煮光阴

□仲文

记得以前母亲熬汤时总是耐心地守在灶台旁，不时调整火候，或是往灶膛里添一些柴火。我有次问她为什么只用砂锅炖汤，换高压锅煮不是更省时间吗？母亲听了摇摇头，说：“高压锅煮汤是快，可汤就得慢慢熬才有滋味啊。”后来我才明白她说的滋味，其实是时光浸染、烟火沉淀的味道。慢，是让食材的每一丝滋味都充分释放；慢，也能让水火交融得恰到好处；慢，本身就是一种认真对待生活的态度。

其实生活中有些事慢一些，反倒能让人收获更好的结果。比如读书时别太急，慢慢“咀嚼”文字，方能与作者心神相通，领会文字背后的逻辑与深意。或是提笔写字时慢一点，一笔一画从容落纸，才能让笔墨有了筋骨。又或是有时脚步放慢些，留心细看路边的一草一木，也能发现寻常巷陌的诗意。一些看似“低效”又耗费时间的小事，实则是让我们沉淀心绪、厘清思绪，听见内心

真实的声音，看清自己前行的方向。

思绪回笼，灶台上的那锅汤也炖好了。揭开盖子，香气扑鼻，汤色清亮，入口的滋味醇厚，那一刻，我觉得所有的等待都值得了。想来生活不也是如此吗？那些需要我们用耐心去守候、用时间去酝酿的事物，往往是最珍贵的。正如刘采在诗中写的：“闲坐小窗读周易，不知春去几多时。”古人于慢时光中潜心沉淀、感知生活，这份心境，也正是当下浮躁生活里最稀缺的东西。慢下来，不是消极拖延、浪费时间，而是用耐心等待过程、用时间打磨结果，让浮躁的心态归于平和，也让做事的过程更加扎实稳妥。

慢煮光阴，细品流年。就像一锅慢慢熬出来的好汤，生活同样需要静心熬煮、耐心等待，唯有沉下心感受点滴过程，才能褪去浮躁，品出生活本真的甘甜与美好。在这个喧嚣的世界里，愿我们都能保有一份慢的心境，把日子过得像砂锅里的汤，越煮越有滋味。

茶余饭后

实物不符

顾客网购了一件衣服，收到货后发现实物和网店展示的图片压根不一样，赶紧找客服要求退货，还留言说：“你们展示的图片太失真了。”客服很快回复：“亲，图片仅供参考，具体以实物为准。”顾客生气地问：“既然和实物不一样，你们为什么还要上传这些图片？”客服回答道：“为了吸引您来购买啊。”

等车

乘客上公交车后，好奇地问司机：“这路车多久发一班？”司机回答说：“十分钟一班。”乘客听后不乐意了，说：“可我等了快一个小时，怎么才来这一辆车？”司机回答道：“我这辆是头班车。”

（请作者与本报联系，以便奉寄稿酬。）



(CFP 图)

《泉州文学》2026年第三期

(总第338期)

小说天地

白三草 何葆国
小镇故事 洪琳
老莫的救赎 吴少波

散文荟萃

也无风雨也无晴 王邦尧
旷野戏台 徐玉向
故园三友 百夫长
瑞云津渡 戴冠青
河上的野马 雷鑫
何岭云深 雷漫
红旗山下 王金地
海疆棍影 张族浩
仙公山之忆 李金范

诗歌在线

●纸上高处
莲在云中(组诗) 李文山
●刺桐风格
过西街入开元寺(外二首) 杨年辉
城市的巨大落日(外二首) 蔡小明
冬日印象(外二首) 孙传勇
阳光插满头(外一首) 山木

泉州儿童诗小辑

马从鸾 曾瀚航 傅苑滢 陈名祯
严文钰 陈纪灵 庄 谧
林意馨 许清高 傅一霖 倪奕晨
周一和 刘钰瑶 陈子都
庄雨欣 周景和 王昭言 袁源正贤

文学评论

深情激昂的晋江之歌 洪辉煌
质朴的品格 缔约的风姿 陈志泽
工业诗的能量守恒与时代情结 卢 辉
做一回《迷阵》的局外人 岑 珉
狂欢化与悲剧性 盛 雪

泉州青年作家漫谈

寻找自己的“人生之书” 黄 成
以文学的方式向故乡告白 郑朝木
写诗也是直面自己的过程 杨金中
愿以诗歌拥抱所有的来路与归途 郑智得