



从前,供销社因分布广泛、服务周到、物美价廉而深受城乡人的信赖。

那时候,能进入供销社工作,是很体面的。我姑姑当年就在供销社站柜台,她待人热情,供销社所在村的村民们大多和她相熟。

供销社是一层的石头厝,一排长长的店面沿着公路铺开,里面分了几个不同的区域,副食区主要卖烧酒、酱油、白糖、香醋、饼干、蜜饯;百货区主要卖针头线脑、铅笔本子、鞋帽布料;农具区有锄头、粪箕、铁锹、土刀、水桶、吊篮;食品区有猪肉、羊肉、鱼、虾等。一进供销社的大门,整个人就像坠入曼妙无比的世界,酒的醇香、糖的甜香、酱油的酱香,还有各种各样食品散发出的说不出的芬芳,将整个人裹住了。

木头做的柜台分成三层,每一层都用玻璃套上,斑驳的漆色历经岁月浸染,泛着浑厚而深沉的光,给人一种沧桑感。柜台边角上,有的油漆早已脱落,被磨得发亮,玻璃柜台下面摆着各色蜜饯,有切片的杨桃、黄澄澄的枇杷果、盐糖细粉点缀的李子,都是叫人眼馋的东西。

用牛皮纸包着的红糖,被折得方方正正,红绳子一扎,堪称送礼佳品。细一看,纸面上沁出深褐色的印记,那是糖在往外渗呢,我喝着口水不禁往下咽。白糖被装在透明塑料袋里,长方形的袋子,一提沉甸甸的,袋口用烙铁烫住。姑姑说,那叫真空包装。

铁观音的茶香从小小的圆纸桶里



生在闽南,长在闽南,朝夕浸染乡土烟火,总能与闽南俚语不期而遇,撞个满怀。每句俚语,大多藏尽庶民生活常识的科学原理,或道市井人情往来之真谛。每每听完,或身心受益,或眼界大开,不由得喟叹俗世凡人都具有语言创作的智慧。

记得读高中时,我住在县进修学校宿舍楼下。每天清晨,都要拎个红色塑料壳的热水壶到食堂打开水。食堂每天拂晓都会烧一大锅开水,供学校教职员工取用。去得早了,水还没开,就得等。老一辈人常言观物听声,可知时节,水开与否,不必近前细看,只凭水声便能辨分明。

有一次清晨,我去打开水,锅中水还没沸滚,已有不少人早早等候,不时有人频频探头,一直追问水开了没有。在旁的一位老者淡然开口:“响水不开,开水不响。听下声音就知道,何须频频发问。你注意听,这水声咕咚



阳光明晃晃地照在坂仔村村道上。奶奶用粗糙的手掌擦了擦额头的汗,把装着桑葚的篮子又往树荫下挪了挪。她的身边,六岁的小涵正踮着脚尖,把写着“桑葚,12元一篮”的硬纸板挂在旁边那棵树的枝丫上。

“奶奶,牌子又掉下来了。”小涵仰着脸,无奈地看着奶奶。

奶奶叹了口气,从口袋摸出一根红绳子,颤巍巍地站在旁边的石墩上,把纸板牢牢系在树枝上。她站在石墩上的双腿微微发抖。

“这回结实了。”奶奶拍了拍手上的灰,蹲下来整理篮子里装得发黑的桑葚。那些饱满的果实挤在一起,发



## 当年的供销社

| 曾剑青



钻出来,清冽的,沁人心脾。这茶叶只要用热水一冲,茶汤绝对宜人。

白酒与酱油各有一个缸,缸口盖着用布缝制而成的,里面装有沙子的包,盖得再严实,气味还是丝丝缕缕地漫出来。白酒是本地产的番薯酒,也叫地瓜酒。乡亲们打酒时,用的是自家的玻璃瓶。我看姑姑给他们舀酒时,娴熟地将漏斗插在瓶口,酒提子伸进缸里,然后平稳上提,将酒顺势倒进漏斗,“咕噜咕噜”直响。孩子们总想着从大人手中抢酒瓶,飞速回家,瓶子

贴着胸口凉丝丝的,一路走一路闻,闻得整个人都轻飘飘的。

家里用酱油速度快,不过三五天,就得去打。这任务常常落在我的身上,姑姑总会提供方便,打开柜台与柜台之间横着的木板,让我进去看看她舀酱油。

后来,城乡开了超市,瓶瓶罐罐的酱油摆在货架上,一溜烟看过去,琳琅满目。酱油的牌子也多,包装精美多了,可总感觉少了当年的酱香。白酒的种类更是数不胜数,可当年那口缸

里的醇厚跑到哪里去了?

供销社早没了,除了那酱油的咸香、白酒的醇香,还有红糖的甜、茶叶的清都还在。不过,它们不在现在的超市里,而在我鼻腔最深处的记忆里。时光一晃而过,刻印在岁月深处的气味一点儿也没变。

闭了眼,我常常想着,自己又站在那木头柜台前,高处的阳光从店门斜照进来,照着空气中慢慢坠落的浮尘,一切都慢,慢得只想享受着曾经的供销社带给我的美好点滴。

## 偶闻俚语悟世情

| 黄志专

作响,说明水还没开。”

静心细听,果真如此。世间许多事理,皆藏于细微动静之间,用心体悟,自能明辨,便无需多言。这是听声识理的俚语,另有一句,却与乡间家犬息息相关。

那些年我在乡村教书,每学年经常在放学后直至夜间,进村入户去家访。家访本是好事,但最叫人忌惮的是乡间随处可见的家犬。

如果远远望见狗影,或是听见狗吠声声,我们就可以提前防备,唤狗狗主管住家犬,不足为惧。怕的是猝不及防,“半路杀出个程咬金”,让人一时手足无措。稍有不慎,便有被狗咬的危险。

记得有一次,我往山边一位学生家中家访。行至门前,四下寂静无声,毫无半点动静,平静得很。可是,刚跨进大门,随即窜出一条硕大黑狗,连声狂吠,疾步直扑过来,龇牙咧嘴的便要咬我的裤脚。情急之下,我迅速蹲下

身子,随手往地面虚抓一把,作捨石投掷之势。那黑狗见状,竟立刻却步退避。片刻之后,狗主人闻声而出,将狗拴牢,我才得以顺利完成家访。

事后与乡邻闲谈此番经历,有人便淡淡感慨:“恶狗不露牙。”真是一语点破玄机。畜性如是,人情亦同。世间许多凶险,往往藏于沉静不露声色之中,大抵并无二致。犬事只是乡间小插曲,另有一句俚语,却道尽职场处世人情,令我感触尤深。

我一生坚守教学一线,初心未改,岗位未移。作为教师,评职称就是从教路上重要一环,而职称晋升,素来离不开“评优评先”。自古以来,评优评先名额总是僧多粥少,年年寥寥可数。自从教以来,我一直埋头苦干,恪尽职守,教学成绩常年名列前茅,却与“优秀”荣誉无缘。结果,在职称晋级之时,往往受挫。反观旁人,反倒顺遂如愿,更有甚者连年“优秀”。对此,我深感困惑与

不解。

有一次,我跟一位领导推心置腹地交谈,把心中郁结与疑惑和盘托出:“我每年出全勤,用心管好班级,倾心教学,教学成绩常年名列前茅,可是每一次学校评先评优,我怎么会次次名落孙山?难道领导们都没看见我的实干与付出吗?”

“你想优秀,有去找领导讨(提要求)吗?”那人问我一句。

“从来没去说。”我如实汇报,“你也知道,我安分守己。”

“这就对了,怪不得别人。”这位领导缓缓道来,“虎想吃肉,要开嘴啊。”

一语惊醒梦中人,我当下如梦初醒,瞬间看透了此间人情世故。这俚语虽俗,皆从烟火尘世中来。每一句,都是随口而出的,言简意深,耐人细品,尽是岁月沉淀的人生箴言,值得铭记于心,亦可于日常处世中加以参悟运用。



## 夏日鱼香岁岁忆

| 郭华悦

于我绵长的记忆里,夏天独有的味道,是醇厚清甜的米香,裹挟着鲜活纯粹的野鱼鲜香,交织缠绕,岁岁难忘。

老家水土温润,雨水丰沛。及至盛夏,雨水更是缠绵不绝。儿时的夏日欢愉,好像都与淅淅沥沥的雨水紧紧牵绊。每逢大雨滂沱,大人们总望着滂沱雨暮眉头紧锁,忧心农事与积水。可未经世事,不识愁味的孩童,心底里藏的全是纯粹的欢喜,一场夏雨,便是我们最期待的馈赠。

这是一场水乡孩童独有的趣味游戏。三步一浅池,五步一方塘,潺潺小溪、蜿蜒小河纵横交错,遍布村落。每逢盛夏雨量充沛,塘渠、溪流的水位便会暴涨,漫过堤岸,蔓延到田间地头。灵动的野生鲫鱼便顺着涌动的雨水,成群结伴游出河道,涌入水田觅食嬉戏。

雨势停歇后,田间的积水快速褪去。待浅浅的积水刚好没过孩童的膝盖,村里的孩子们便会呼朋引伴,三五成群,浩浩荡荡奔赴田间,一场专属于夏日的鲫鱼围捕,便热闹闹地拉开序幕。我们捕鲫鱼的法子简单又巧妙,无需复杂工具,仅凭一双小脚,便能收获满满惊喜。

被夏雨反复浸润的田间沙土,松软又温润。抬脚轻轻用力一踩,便能在泥地里踏出一道狭长幽深的小洞。我们沿着田埂四周,一路走走踩踩,一排排规整的泥洞错落排布,孩童的欢声笑语,洒满整片水田。踩完洞穴,我们便转身跑去玩耍打闹,任由雨水慢慢渗入田地,静待鱼儿“自投罗网”。

待田间积水彻底消退,便是收获的时刻。不少顺着雨水游进田里的鲫鱼,来不及跟随水流退回河道深塘。生性喜阴爱躲的鲫鱼,恰好被我们踩出的狭长泥洞吸引,纷纷藏身其中,却不知就此错过了归巢的时机,被牢牢困在了田间。这时只需俯身伸手,顺着泥洞轻轻一掏,十有八九都能摸出鲜活的鲫鱼。不过片刻工夫,小小的竹篮里,便能装满活蹦乱跳的野鲫鱼。

田间野生的鲫鱼,肉质细嫩、鲜而不腥。归家之后,将新鲜鲫鱼仔细刮去腮、清理内脏,上锅蒸至七八分熟。待鱼肉定型鲜嫩,便小心翼翼地剔下整块鱼肉,撒上一把翠绿的葱花,淋上一勺醇香猪油,翻炒出浓郁鲜香。随后铺上一层淘洗干净的糯米,小火慢焖,让米香与鱼香慢慢交融。

待锅盖掀开的瞬间,热气裹挟着醇厚的米香与鲜美的鱼香扑面而来,氤氲满整个厨房,一锅地道的农家鱼饭便做好了。白米饭吃饱了鱼肉的鲜甜,鱼肉浸润着米香的清甜,两种香气层层交织,格外诱人。岁月清贫,盛夏的雨水,成全了这一口极致的鲜美。

如今岁岁年年,夏日依旧,可儿时那口鱼饭的鲜香,却永远定格成心底最温柔的记忆。儿时那鲜得沁入心底、温润软糯的味道,是如今复刻不了的纯天然本味,也是再也回不去的纯粹童年。

## 家乡卤面香

| 陈德祥

可以毫无疑问地说,我的那群闽南老家人好卤面,应该是刻入基因里的。一年四季当中,一日三餐,老家人除了煮米粥、蒸米饭、煨咸饭外,最捧为珍馐的主食,非一碗热腾腾的卤面莫属了。

卤面的主料自然是面条,在老家人眼里,一锅好的卤面,就仗仗筋道十足的面条。我的父亲曾在老家开杂货店,兼售生面。他总趁着圩日,跑到镇上购回品相上乘的精细麦粉。制面时,他取粉入桶,加入少之又少的碱水,再用一双大手反复搓揉,直到手中的细麸粉未融合。这一过程,父亲就像高明的书法家那样,以墨运笔,奋力挥毫着错落有致、柔韧有度的象形古字。

“佳构”即成,父亲顺势将之倒入碾面机的凹槽里,旋动手柄,反复压出缜密柔软的面片。再把面铺于分丝机的斗槽中,旋动另一个手柄,面也就春风拂面般地析出细柳条样的面丝来。

父亲爱跟那些面粉较劲,以至于后来不少老家人,宁愿等上很久,也要秤上十斤八斤生面,带回城里,再分小份搁冰箱里,以备卤面之用。大家用行动投票,也满口夸赞,我家的面有面骨、麦香足。这话父亲受用,愈发下硬功夫,揉出更加柔韧的面丝。

有了此等面,那么接下来就看“卤”功了。一锅卤面,首选辅料是三层肉,将三层肉炸到出油、酥软,再用这肉和油来衬底。其次,高丽菜片、芥菜梗、芋头块等蔬菜,往往按时令择二三;虾米、蚝干、鱿鱼丝等干鲜,常常选其一;生抽、老抽、瘦肉酱、蘑菇酱等调味,一般则根据喜好取用……至于卤煮途中,是否打入鸡蛋、切放肉片,或掺拌肉泥,皆按所需取材,按所备下料,妙在道法自然。

火候上,老家人讲究文武交织,一番文火炒肉出油,再行武火,将各色辅料置入锅中,待爆炒裹油,加开水和之,让锅中荡漾出一幅丰富多彩的水彩画来。随后,取面均开、半没水中,融入画里,合上锅盖至锅沿冒沫,再开盖,让面丝热辣滚烫三五回合。有了Q弹迹象,出手翻搅,让面丝、辅料、酱色浑然一体、画质饱满。再覆上锅盖,转文火,焖煮上个三五分钟,这卤面也就出锅了。

这样的一道卤面,总会隔三岔五地出现在老家人的厨房里,让一家老小有滋有味地吃上一顿。

## 陌生人的善意

| 苏丽梅

出诱人的光泽。

奶奶望着望村口,村口空无一人。过了一会,一辆轿车疾驰而过,扬起一阵尘土。小涵赶紧用旧报纸盖住篮子,等尘土散去,他掀开报纸,双眼直瞪瞪地望着空荡荡的路面。

“奶奶,为什么没人来买我们的桑葚?”小涵看着奶奶问道。

奶奶摸了摸孙子的头,从篮子里拣出一颗乌黑的桑葚塞进他嘴里,问道:“甜吗?”

“嗯,甜。”小涵点点头,牙齿轻轻一咬,汁水溢满嘴巴。

“这桑葚树是你爷爷年轻时种的,那会儿你爸还没出生呢,你爷爷说,桑

树好种,果子甜,种些给孩子吃。”奶奶看着远处,眼睛眯成一条缝,说道。

小涵舔着嘴唇,似懂非懂地听着。

“你爸妈在城里打工,等攒够了钱就回来。”奶奶说着每天都要重复的话,却不敢直视孙子的眼睛。儿子儿媳在建筑工地上每天干活十二个小时,却连回家的路费都舍不得花。

一辆电动摩托车在摊位前减速,小涵立刻站起来,小手在衣服上擦了擦。车上下下来一个年轻女人,奶奶刚要招呼,女人却径直走向旁边的菜地。

小涵顿时像只泄了气的皮球。奶奶从篮子里挑出几颗熟透的桑葚,说:“吃吧,反正也卖不掉了。”

太阳渐渐西斜,篮子里的桑葚开始发皱。奶奶盘算着,今天卖的钱还不够买一块肉。她轻轻地叹了口气。

“奶奶,你看!”小涵指着路边喊道,只见一辆银灰色的小轿车缓缓停在路边,车窗摇下,一位戴眼镜的年轻男子探出头来。

“请问,这桑葚怎么卖?”

奶奶慌忙站起来,差点碰翻篮子。“12元一篮,新鲜着呢,今天摘的。”

男子停好车走过来,蹲下身查看桑葚。他穿着整洁,举止斯文,有一股书生气。

“可以尝一颗吗?”

“随便尝,甜着呢!”奶奶挑了一颗特别饱满的桑葚刚要递过去,又想起什么,她缩回了粗糙的手,把篮子递了过去。

男子挑了一颗桑葚放进嘴里,眼睛一亮。“哇,这么甜!我买一篮。”

“一篮12元。”奶奶说。

“太阳都要下山了,还没卖完你们怎么办?”男子问。

“只有自己吃了,吃不完就要倒

了,熟透的桑葚,隔夜就馊了。”奶奶无奈地说。

“这样吧,这些我全部要了。”男子说。

奶奶愣住了,小涵却欢呼起来,光着脚丫在原地转圈。“太好了!全卖出去了!”

“这……有五篮子呢,您一个人吃得完吗?”奶奶结结巴巴地问。

男子笑了笑,从包里掏出一张百元钞票递给奶奶,说:“我是城里来的摄影师,今天到这里采风,正好带些回去给家人朋友尝尝。”

奶奶激动得语无伦次,说:“六十块钱,我找您四十元。”

“不用找了,剩下的就当是预订明天的,您明天还来卖吗?”男子把钞票塞进奶奶手里问。

“来!来!我家树上还有好多呢!”小涵抢着回答,眼睛亮得像星星。

奶奶看着孙子纯真的笑脸,脸上露出质朴的笑容。

男子没有马上离开,而是蹲下来和小涵聊天:“小朋友,你叫什么名字?上学了吗?”

“我叫小涵,我上幼儿园大班,奶奶说等树上的桑葚全部卖完,就给我买新书包。”小男孩骄傲地挺起胸膛回答道。

“小涵,你能带我去看看你们家的桑葚树吗?我想拍些照片,发到网上,说不定能帮你们多卖些出去。”男子接着说道。

“好呀好呀。”小涵爽快地答应着,他抬头看着奶奶,奶奶的嘴唇颤抖着,说不出话来,只是不住地点头。

男子把桑葚先放进后备箱,然后跟在奶奶和小涵的后面。

夕阳把他们的影子拉得很长很长。