



家有旧物

石臼“会师”

文/图 蔡天敏

我结婚的时候，两个小石臼胜利会师了。那个大而精致的小石臼，是妻子的“陪嫁物”，于她而言，弥足珍贵。

我家那个小石臼，小而粗糙。它呈灰褐色，臼底浅，臼杵短，但是体小而便捷。那是半个世纪前的事，我们还住在老屋，小石臼安静地躺在菜橱中央的抽屉里。它沉实而不占地方，石杵、石臼结伴，相依为命。那时候，母亲常常要把它们取出来，备食，备药。石杵捣击石臼凹槽，发出笃笃笃的声响。

老屋的厨房间铺着两块条石，其余的都是红地砖。这是个智慧的安排，条石上劈柴或者捣物，尽可以大胆使劲。母亲也不坐在矮凳上，就屈腿弯腰，一手持臼，一手捣将起来，节律铿锵。

每逢春节，家里总要吃薄饼，其中免不了一道佐料，这就是在薄饼中撒一层炒熟的花生末。母亲买来生花生，掰开仁，就在小石臼上笃笃有声地捣击起来。捣碎的花生末，既腥又香。有时候，母亲也把这项活儿委派给我，

我也就笃笃笃地捣将起来。食不厌精，脍不厌细。母亲的食谱，和两千多年前孔圣人的教诲相合。

家里的后院，种着一株葡萄，每年夏季，我等不得它成熟变红，就摘下几串青绿的酸葡萄，放在小石臼里捣烂，再加进一小匙白砂糖，就是一杯最美味的绿色葡萄汁了。那酸甜酸甜的口感，至今还让我的味蕾怀念。

儿时，生病发高烧，最焦心的是母亲。她从阳台上采摘一大把秀枝花叶，用清水洗净，放入小石臼捣成烂泥，再绞成汁液，放几粒盐，让我喝下，病很快就好了。有一次邻家的孩子发高烧，母亲如法炮制，端去一小杯草药汁。药到病除，邻家感激不尽。

妻子带来的那个小石

臼，也有类似的故事。

妻子是麻灶人，娘家在街门口开了个小吃店，卖烤红薯、烤芋头，还卖豆浆和花生浆。妻子说她还是个小姑娘的时候，就帮着母亲捣花生。她描述说，自己半蹲在地上，一手持臼，一手拿杵，不停地捣击，笃笃声响彻厨房。我听得津津有味。

两个小石臼历经了多少岁月，无从知晓，反正我初次见到它们，就是这等模样。如今我和妻子都老了，它们还是这个模样。但是我知道，它们见证了我们的青春。



■我家的两个小石臼



坊巷今昔

马巷第一街——“提督街”

文/图 苏文田

新街巷在翔安区马巷街道，东西走向，东起街市头，西止于四季红超市。

早年，新街巷分为两段，第一段从街市头至月眉井，名为“新街内”；从月眉井至四季红超市为“提督街”。

提起“提督街”，年轻一代都不知其由来，据老一辈朱振仲先生回忆，“提督街”古为马巷第一街。此街的由来，就要从马巷街市形成的历史说起。

明朝嘉靖年间，同安所属的金门、大嶼、小嶼、东园等滨海乡社屡遭倭寇侵扰，同安县曾奉命将马巷以东的沿海乡村居民北撤五十里，迁入新圩界内居住。

后来，随着俞大猷、戚继光的军队肃清闽海倭寇，迁入界内的居民陆续回归故里。迁徙的人要处理旧物，定居的人要添置家具，大家都集中在马家巷交易，互通有无。渐渐地，马家巷成为同安东部乡村的商贸中心。

清乾隆年间，台湾义民朱



■新街巷中段

一贵率众反清，清廷命令福建水师提督蓝理镇压，并拟在金门岛上设立通判衙门，以调动军需。但金门土地贫瘠，人烟稀少，军需周转不灵。1771年，通判胡邦翰上书福建总督，陈说马家巷店铺栉比，附近人烟稠密，洵是闽南雄镇，且已有两百多年的市集贸易历史，建议设立马巷厅作为通判驻地，军运可由莲河港出海开航。

清廷采纳了胡邦翰的建议，从同安县辖地划出同禾、民安、翔凤三里58保，合浯州（金

门）10保，共68保的丁粮归马巷通判管辖征收。乾隆三十九年（1774年），通判衙门在铁器穴山麓（今翔安一中校址）动工兴建，越年竣工，共费大银2700两。从此，通称为马巷三府衙门，又称泉州分府，直属泉州府管辖，是县一级的行政机构。

为了充实府治，扩建街道，福建水师提督蓝理曾亲自驻在马巷督导。因此，人们将新建街市的第一站称为“提督街”（也就是后来的“大街”，如今的“新街巷”）。



回首当年

人生第一杯早酒

余以琳

1973年，我在沙县制药厂当炉工。厂长找到我，说厂里生产的炎得平、安宫丸、天麻蜜环片、升华硫积压严重，需走出去推销，许我以销售副股长官衔。

查族谱，这是我祖上以来最大的“官”。

意气风发上任，首站向湖北出发，先到监利。当地医药站接待，要了3吨升华硫。这可是大单，全厂积压一扫而空。

接待人员说，明早早些起床，准5时，请喝早酒，晚则自便。

这是什么规矩，晚不宴而早酌？且静观其变。

次日凌晨，一行四人到监利太平街。街两侧吃摊、铺位林立，污水横流，牛骚羊膻味交融。在黑黑的小店坐定，发现前后挤满食客，都在喝早酒，一人一口红泥小火炉，炭火正旺。炉上架一口黑干锅，店小二用瓢打牛杂汤倒入炉锅，卤料丰富，羊颈肉、牛蹄皮子、鸡杂、炸河虾、片皮鱼、牛肚、猪大肠，堆积如山。

猪耳、牛颈肉、羊腰子、牛肚、蹄筋，叫了一桌。绿豆磨浆，凉皮粉条，鸭血高汤兑就，一大海碗。四人立即趴伏于桌，“吸溜吸溜”猛喝。好味道，爽滑黏柔，鸭血娇嫩，径自往喉头下溜滑。

早酒涩口。出于礼节，免为其难咽下。喝过无数酒，但人生第一杯早酒下肚，还是皱眉以对。强颜欢笑之际，突然，一股回甘从喉头升腾，鸭溪窖的浓香贴心上蒸，腾挪飞扬，口腔鼻孔一股气冲出，似任督二脉一时贯通。

喝！没怕了。早酒难在首口。第一口敲开一日酒量的山门，豪情顿生。

呼喝声中上菜，卤味摊应有尽有。拥挤的人气，牛杂汤面，腾腾热气夹杂着麻辣味，个个大汗淋漓。

监利人三餐，有“早皇帝、午苦工、晚乞丐”之说，故而早酒盛行。到周末节假日，监利大街小巷食肆暴满，更是全民早酒时。

早酒时间从容，心情淡定，别有情致。看成都，河沿茶庄，其中也夹杂早酒人。甫入重庆，山城晨早4时许，早酒开喝，直喝到朝霞升起，晨早消去一日愁。