

微光

以自己微小的实际行动,让更多人了解和喜欢家乡的猕猴桃……

网上卖桃记

◎权翠芳

刚进9月,我的微信就不时响起:“猕猴桃开始采摘了吗?”他们都曾从我这里买过猕猴桃,既有连续好几年的老顾客,也有朋友推荐的新顾客。老家相熟的几个果农,也陆续发来了摘桃、装箱的视频,让我帮他们卖桃。

我的家乡在陕西省扶风县,和眉县接壤。眉县是全国有名的“猕猴桃之乡”,大面积种植各品种的猕猴桃。临县扶风也如此,大规模种植猕猴桃已近二十年。每年9月中旬开始,猕猴桃进入成熟期,开始采摘,到10月底、11月初进入尾声。近两个月时间,村民们挥汗如雨,忙着采摘、装车、售卖,期望着猕猴桃能尽快卖出,能卖个好价钱,一年来的辛苦得到回报。

大约十来年前,网购兴起,又有了微信,老家村里的年轻人尝试着在朋友圈发“广告”卖桃,也有试着开网店卖水果的。陕西是水果大省,除了猕猴桃,苹果、梨子、柿子、葡萄、李子、石榴等各类水果也很多,很受欢迎。我家并未种植猕猴桃,猕猴桃成熟的季节,村邻们会把自家卖相不太好的猕猴桃送些给我们,味道一样甜美好吃。有一次,我休假结束回去上班时拿了一袋猕猴桃分送同事,大家尝了后纷纷点赞,问我能否帮他们买些邮寄过来。我便收集了同事们的地址电话发给老家的村民,将钱款微信转给他们,由此开始了我的“卖桃”生涯。

网售猕猴桃,价格比外地客商一次性整片果园全部收走要高不少。所以,尽管麻烦一些,村民们还是愿意尽量网售。他们希望我也帮他们卖桃、接订单。我在朋友圈里“广而告之”,有人咨询就热情介绍。渐渐地,找我买桃的人越来越多,开始只有相熟的同事、朋友,后来他们帮我介绍、推荐,我的“客户群”一年年庞大起来,还有人一次性订购十几、几十箱,当作中秋节礼送人。“你们老家的猕猴桃真好

吃!”看到这样的反馈,我心里美滋滋的。干啥都不容易,首先,我得了解猕猴桃,才能回答客户们的咨询。猕猴桃的品种很多,光是我们家乡种植的,就有徐香、翠香、秦阳、翠玉、金福、海沃德……每个品种的长相、大小、味道、价格都不同;猕猴桃如何保存、催熟,都有哪些吃法,糖尿病人能不能吃……都得学习掌握。甚至有人问我猕猴桃的“前世今生”,我只好老实回答:“我也不清楚,你百度一下吧。”邮寄过程中丢件;货到后无人取件导致水果损坏;买两箱猕猴桃也要我开正式发票;要求足斤足两误差必须在10克以内;要求每个桃都一模一样的大小和重量;提出收货十天后再付款;货已发出却一次次更改地址;写错电话号码无法收货……这样的事时有发生。我只好一次次解释,想办法解决。这些琐事很费时间,有几次甚至是我自掏腰包“赔偿”客户的。我算是理解了很多网店店主哀叹生意不好做真是发自肺腑的。我和村民商量,让他们直接和这些“客户”加微信,不再通过我,但他们都拒绝,理由是“太忙了顾不上,也不会弄这些”。的确,光是按照规定格式整理订单发给快递站,就十分耗时耗神,采摘季节忙得顾不上吃饭,没多少文化的村民们弄这些真是增加难度。于是我只好继续干这“卖桃”的营生。

也有很多温馨的故事。一个顾客写错了电话号码的最后一位,一箱猕猴桃到了别人手中并且被开箱吃掉了。我联系上对方,对方加我微信后表示道歉并要打给我钱,我婉拒,说:“这是我们的失误,猕猴桃就算我送给你的,不要有心理负担!”后来,她成了我的固定客户,还介绍了十几位同事找我买桃。有个无锡的快递员打电话给我,难为情地说,箱子破了个洞,她闻到了水果的清香味,忍不住

吃了两个,愿意掏钱买下这一箱。我莞尔,仍是送给她吃,再自己掏钱另买一箱给客户。我想,谁都有犯点小小错误的时候,肯如实告知我,人品就不差。与其揪住不放,不如放对方一马,与人为善总好过处处树敌。这位快递员和她的同事们也成为我的忠实客户。有一次,我在朋友圈吐槽我的荨麻疹反反复复不见好,她给我发来一个简单三味中药的方子,我试了后真的好转了。

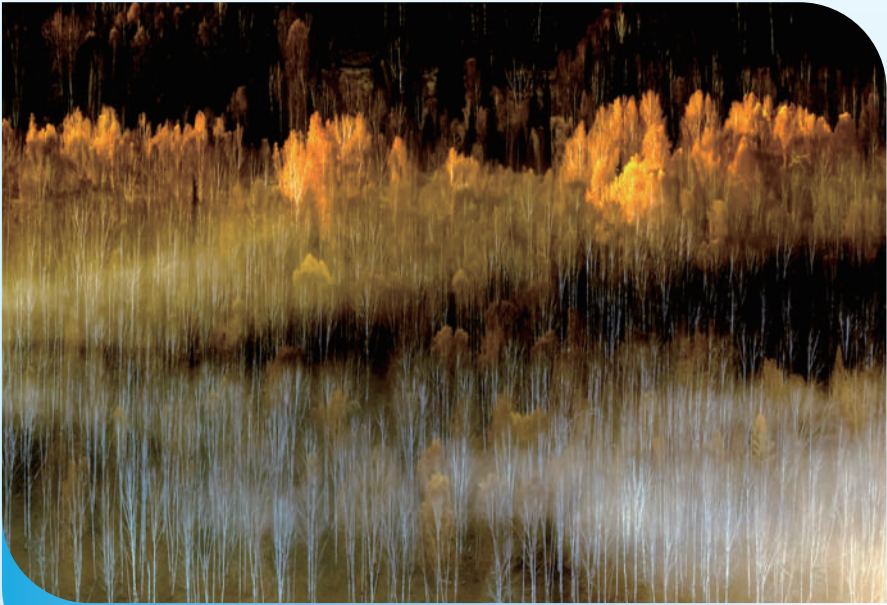
经常有人问我:“这几年卖猕猴桃赚了不少钱吧?”我无言以对,只能笑笑。或者,我回答:“我的车、房,都是卖猕猴桃赚来的钱买的!”对方当然听得出这是自嘲,但也并不相信。不信就不信吧,原本我帮村民卖桃也不为赚钱。

我也接到过自称是助农机构的电话,

说是愿意和我合作,帮村民们尽快卖桃;还有自称某单位主要领导的话,要订购上千箱猕猴桃,但要求十分苛刻。我一概回绝,一是不相信,二是没精力。我只是在每年猕猴桃开卖时在朋友圈吆喝一下,卖多卖少全凭运气,以自己微小的实际行动,让更多人了解和喜欢我们家乡的猕猴桃,让辛苦一年的果农们多点收入,仅此而已。

秋风渐凉,今年的采摘季已结束。“明年还帮我们卖桃行吗?”村民们发语音微信问我,浓浓的乡音如此亲切。我也用家乡话回答:“行!”我还收到了几箱卖相不好、个头不大的猕猴桃,一如往年的甜美多汁。

(作者为青海省作家协会会员,生活、工作在青海,旅居北海。)



山林秋晨 李海波 摄



凤凰花开 徐华 摄

初闻“山口中学”,我想起王维那句“山口潜行始隈隩”。真正站在校门前那日,凤凰花开得如火如荼,如烈焰与丹霞交织的自然画卷。八月骄阳穿过虬枝,在斑驳铁门上洒下细碎的金箔。这所藏在合浦县山口镇老街深处的学校,像被时光遗忘的隐士,巷外的车马喧嚣到此戛然而止。

身为外语专业研究生,我本有诸多选择,可招聘公告上“地理教师岗”五个字,却像一束光照进记忆——我瞬间回到十年前的高中课堂。那位总捧着地图册、面带微笑的地理老师,曾指着斑驳的地图说:“最偏远的山区,往往最需要播撒火种的人。”如今,我带着在海外积累的教学经验,带着她当年种在我心里的种子,回到了同样的“山中”。

校园很小,二十分钟便能走遍每个角落。红砖围墙爬着苍翠的爬山虎,旧篮球架的漆皮剥落成抽象画痕。可当我站在教学楼天台俯瞰,忽然懂了何为“陋室生辉”——穿校服的孩子们在打扫得发亮的甬道上奔跑,笑声惊起榕树上的麻雀;图书室飘出沉沉墨香,与食堂蒸饭的热气在空气中缠绵;最动人的是那些眼睛,在略显陈旧的校舍间,亮得像蓄满晨露的星星。

我的第一堂地理课,从巴黎奥运会讲起。当奥运中的地理在投影仪下呈现,孩子们才发现,地理并不遥远,就藏在身边的世界里。那个总坐在角落的男生悄悄问:“老师,办奥运会和学地理有什么关系?”在他眼里看见了十年前的自己——当年,我的地理老师也是这样,为我推开了看世界的第一扇窗。

山中的老师,才是真正的掌灯人。教物理的徐老师用塑料瓶制作水火箭,生物课的黄老师带领学生在墙角开辟微型生态园。最令我动容的是临近退休的杨老师,每堂课他都带着和蔼的笑容,用欣赏的眼光看待每一个特别的学生。他说:“三十八年了,山口中学的孩子成绩未必拔尖,但他们‘光而不耀,静水流深’,如今在各行各业都做得不错。”他笑时眼角皱纹如菊瓣舒展,“你们年轻人总说微光——可微光会吸引微光。你看这凤凰花年年盛开,不就把整条巷子映红了吗?”

我渐渐明白,这“山中”既是地理的偏远,也是心灵需要跋涉的层峦叠嶂。有些孩子骑电动车、坐大巴,从几十里外的村镇赶来上学,心里还惦记着要帮家里捕虾捞蟹做晚饭;有的学生深夜挑灯苦读,只因家中弟妹喧闹。可他们笔下的中国地图永远色彩斑斓,作文里写着:“要走到山外更高的山”。

深秋的一个黄昏,我批改作业到晚霞漫窗。临走时,发现讲台上放着个麦秆篮,里面整整齐齐叠着六十九张纸条。“老师,你笑起来特别美,像照亮我们的光”“谢谢你告诉我,冰岛的极光不只有绿色”“我以后也要学外语,去你去过的地方”“谢谢你教我们情绪价值,教我们与父母沟通”……抱着这篮“阳光”走回宿舍,肩头拂过凤凰花的落瓣,我忽然懂了何为“一棵树摇动另一棵树”。在这小小的山中,我们都在努力生长,终将长成能相互致意的森林。

如今,我已习惯伴着铃声起床,在虫唱中备课。城里同学在朋友圈晒着霓虹璀璨时,我的相册里却装满孩子们举着自绘地图的笑脸。他们教我辨认虾蟹的鲜度,带我去看海边最美的日落——这些地理书上没有的知识,成为我新的必修课。

冬至那天,新转来的同学望着教室窗外发呆。我领他到天台,恰好见夕阳给校园镀上金边,学生们在篮球场打球,跃起的身影被光影拉得很长。“你看,”我指向那株凤凰树,“来年夏天,这些叶子都会化作天边的火烧云。你此刻正如它一般,在寒冬中默默积蓄力量,待到盛夏,你必将冲上云霄,成为那一抹阳光。”他静默片刻,轻声说:“老师,我好像懂了。”

是啊,在教育均衡尚在途中的今天,总要有人以赤焰织就星河,让凤凰花的温度,焐热每一个偏远课堂的沉默角落。当某个孩子因我们的一句话而向往远方,当某颗种子在恰好的季节发芽——那便是山中永不落幕的阳光。它藏在晨读的书声里,躲在晚自习的灯影中,闪烁在所有甘愿留在这巷陌深处的人眼里。

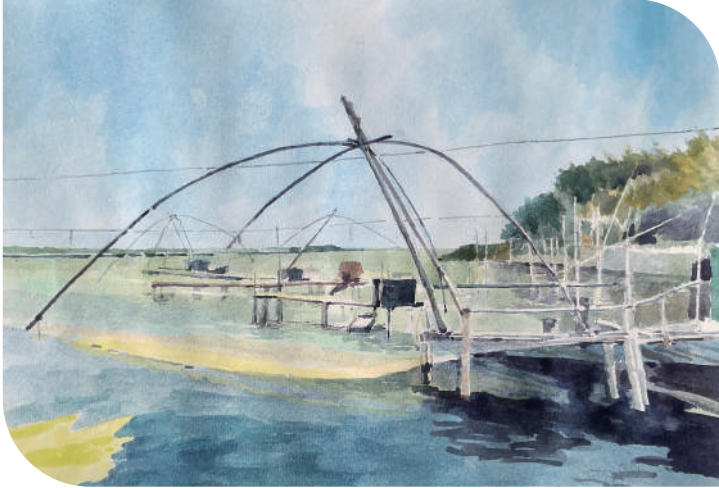
(作者为山口中学教师。)

职场笔记

总要有人以赤焰织就星河,焐热每一个偏远课堂的沉默角落……

凤凰花下执灯人

◎秦庸庸



掂蟹捕鱼(水彩画) 张九江 作

冬日的南流江畔,草木依旧生机勃勃。江滩静得能听见水波拍岸,虽无夏秋的人声鼎沸,却有钓友在自搭帐篷里,用自带烤炉取暖、烤鱼。不变的是钓友握竿时的专注,是抛开琐事的释然。

冬日清晨总带着几分慵懒与静谧。我和钓友在合浦西门江原酒厂对面的弯角垂钓,拾捡菜农遗落的老菜叶、菜梗,拔点水草捆起丢进江里,借水草诱鱼。再加上面粉、玉米粒和蒸熟红薯揉成团,打几个窝。“万事俱备,只欠东风”,可水温太低,鱼儿没了活力,只肯在深水处蜷着不动。我们摸清了规律,总在早餐后气温升上来才出发——上午9点到11点、下午3点到5点,是冬钓的黄金时段。若遇上阴天,也能全天守着,哪怕温差大得让鱼情难料。就像生活里的不确定

闲适时光

看水面波光粼粼,听风穿枯枝,感受鱼儿上钩的悸动……

冬钓江滩

◎黄传艺

时刻,谁也说不清惊喜会在哪一刻来。

冬钓的关键,全在“找鱼”。我们在党江木案村用红虫钓沙尖

鱼,用活虾钓鲈鱼。鱼儿没了游弋的兴趣,多半躲在石头缝、水草丛里,要么小范围打转,要么干脆停在一处“猫冬”。我们便多打几个窝,像撒下几张温柔的网,哪个窝子有动静,就往哪儿挪,从不在一个地方死等。钓位也得挑——向阳背风的角落最好,深水区、坎位、沟底,或是连涌江水的灌漑渠,都是鱼儿可能藏身的“暖房”。我总爱蹲在岸边观察,看水面有没有鱼跳起来的涟漪,有没有水底冒上来的气泡,那些细微信号,都是与鱼儿的秘密约定。

廉州烟楼村涨潮时,我们在红树林窄沟或水门用小虾钓腊鱼、咸淡水罗非、翘嘴、红眼鱼。有水草、有障碍物的地方,往往藏着更多食物,自然易吸引鱼儿。我会特意和其他钓友拉开距离,怕脚步声、说话

声惊了水里的“客人”。饵料也得换“冬装”,腥饵最对鱼儿胃口,把小虾、螺蛳敲碎拌进窝料,动物蛋白的香气能在水里飘得更远。要是遇上极冷天,鱼儿连开口都懒,我们就用碎肉裹面粉打窝,再挂蚯蚓、青虫这类天然饵料,总能钓上几条“馋嘴”鱼。

有时我沿上洋路到白沙江,用蚯蚓或鱼料钓三角鲤、黑鱼、塘角鱼。选好钓位,挂上饵料,扬竿将钩饵抛向水面,涟漪一圈圈散开,最后归于平静。四周静得能听见自己的呼吸,冬风卷着寒意扑来,把头发吹得贴在脸颊。我握着鱼竿,指尖能感受到竿身的纹路,耐心像水里的线,一点点往下沉。突然,竿尾猛地抖了一下!我的心瞬间揪紧,手迅速扣住竿柄,就见竿尾慢慢下压,弯出一道紧绷的弧线。那一刻,我仿佛和鱼竿融在了一起,眼里只有水面下那股看不见的力量。竿尾没入水中,我猛地扬竿,水里传来一阵剧烈拉扯——鱼儿上钩了!它在水里拼命挣扎,鱼竿被拉得像张满弓,竿身嗡嗡作响。我调整姿势,胳膊顶住竿柄,借着鱼竿的腰力慢慢遛鱼,不让它冲出去。一来一回的较量里,心跳像擂鼓,

后背渐渐渗出汗,却舍不得松半分力气。足足三十分钟,水里的力气终于弱了,一条四斤多重的草鱼翻着白肚皮浮上来,我这才松了口气,摸了摸后背,早已被汗湿透。

暮色漫上来时,我收拾好渔具,提着渔获往家走。刚进门,就听见厨房飘来的鲜香——妻子最懂“新鲜食材新鲜煮”,早把鱼处理干净,在锅里炖着汤。不一会儿,她端着砂锅出来,腾腾热气裹着鱼汤香,瞬间填满屋子。暖融融的灯光洒在餐桌上,一家人围坐,我夹起一块鱼肉,鲜嫩在嘴里化开,所有疲惫都被这口鲜意抚平。欢声笑语绕着屋子转,那份温暖像鱼汤的滋味,从舌尖一直沁到心里。

有人说,冬钓不过是闲来无事的消遣,可我知道,握着鱼竿的那一刻,是与自然最亲近的时刻——看水面波光粼粼,听风穿枯枝,感受鱼儿上钩的悸动,才懂生命的顽强,也懂得等待的意义。冬钓的人,不畏严寒,不畏黑夜,更不畏鱼情变幻,只凭一份坚定意志,守着竿,也守着心里的希望。这份静守与坚持,不正是我们人生里最该有的模样吗?

(作者为教师,北海作协会员。)



酸汤鱼 海角鱼 摄

集味录

尝过这口迷人的酸汤,再去领略当地的旖旎美景,才算不虚贵州之行……

酸汤盛宴

◎海角鱼

不住主人再三劝说,端起酒杯先喝一圈,再一路回敬。几个来回后,众人酒酣耳热,渐至微醺。待酒足饭饱时,豪言壮语多了起来,小小包厢里交谈声、劝酒声此起彼伏,酱酒香、酸汤香、鱼香交织,格外鲜活。

宴会上,腊肠腊肉也是标配。每到年底,农户宰杀自家养了一年的猪,拿酒、盐、酱油腌制后,再小火慢熏。腊肉肥而不腻、瘦而不柴,吃时洗净煮熟,切成薄片装盘,简单却滋味十足。贵州是歌舞之乡,酸汤鱼宴自然少不了淳朴甜美的歌声。唱一句歌曲、敬一杯美酒,客人沉醉其中,往往又多喝几杯。

酸汤鱼是贵州人都会做的拿手菜。到当地人做客,主人常会用它招待——用早就腌制好的辣椒酱在油里炒香,然后加清水、西红柿、姜蒜、木姜子煮开,一锅浓郁酸汤便成了。爱鱼就煮鱼,喜肉便加肉,若偏爱猪脚,就把提前炖好的猪脚加进去,总能让客人对那一口酸汤赞不绝口。

当地朋友说,酸汤的食用历史悠久,最初用酿酒尾酒调制,后来改用热米汤自然发酵。若以清酸度分,有高酸汤、上酸汤、二酸汤、清酸汤、浓酸汤等;以味道分,有咸酸汤、辣酸汤、鲜酸汤等;以原料分,有鸡酸汤、鱼酸汤、肉酸汤、菜酸汤

到贵州的第一餐,通常是吃酸汤鱼。贵州地处云贵高原,冬季气候湿冷,本地人爱吃酸吃辣,借酸辣驱寒保暖、法除体内湿气。酸汤鱼是贵州的饮食名片,饮食本就是一方气候的缩影,更是当地人长期沉淀的文化印记。

在苗村特色酒楼找个包厢,宾主落座寒暄几句,点完菜没几分钟,热气腾腾的一大锅酸汤鱼便端了上来。锅里的酸汤沸腾冒泡,辣椒和木姜子的香气瞬间弥漫整个包厢,俘获了所有人的嗅觉。煮酸汤鱼多用地道红汤,以西红柿、辣椒为原料熬煮,水开后放入当地有名的黄辣丁鱼,几分钟煮至入味,一场酸香盛宴就此开启。

吃酸汤鱼时,每人面前除了餐具,还摆着一碟辣椒酱。夹一块刚煮好的鱼,蘸上辣椒酱里稍凉片刻,入口前,鼻子先被那股迷人香味勾住;鱼肉入嘴,轻咬一口,鱼的鲜、汤的酸辣瞬间填满口腔;细嚼慢咽后,香味随鱼肉滑入喉咙,口腔还留着酸香味,让人欲罢不能。刚吃完一口,又情不自禁伸筷去夹第二块。

这样隆重热情的酸汤宴,向来与贵州酱酒是绝配。盛情难却,纵然酒量浅,也经