

乡村记忆

代销点与“鸡屁股银行”

刘甲凡

代销点是我们那一代人抹不掉的记忆。从上个世纪60年代到80年代,前后20多年的光景,每个村都有一个代销点,和庄户人家的日子息息相关。若用牟平方言来形容当年两者之间的关系,那就叫“打断骨头还连着筋”。

那时候,公社或联村片驻地的商店叫供销社,村里的小卖部叫代销点,都属于集体企业。代销点的组成人员由大队挑选,房子由大队筹备,基层供销社拨付给必要的经销必需品作为铺底资金,配备有度量衡等经营用具,货款实行交款补货制。代销员的劳动报酬按购销额的2.5%—3%计取,参加生产队劳动另外计取工分。代销点执行商业政策和商品盘点、计划统计制度,受大队和基层供销社双重领导,业务活动以供销社指导为主。

在那个物资匮乏的年代里,自由买卖是不允许的,庄户人家只能到供销社或代销点购买日用品,因为好些日用品是按人头凭购物证供应的。食盐、酱油、火柴、煤油、香烟、白酒、桃酥、月饼、红白糖、白纸、铅笔、石板、电池、针线、雪花膏等等,购买根本不用出村。至于较大的物件和较贵重的物品,如布匹、衣帽鞋袜、钟表、暖瓶等,则必须到供销社或县百货商店购买。买鱼肉到食品店,买书到新华书店,买铁锅、水缸、泥盆、饭碗、水桶及锄、镰、锨、镢等生产工具到县土产公司。

到代销点买东西可以不拿钱,但必须用鲜鸡蛋折价置换。这样一来,一个新生事物“鸡屁股银行”应运而生,一段顺口溜也随之流传开来:“地瓜干是主粮,鸡屁股是银行,家家户户一个样,老太太当行长。”

那20多年间,农村生产队每个劳动日的价值很低,而且都要等到年终决算后开支,其他时候根本看不见钱。尤其那些孩子多劳力少的人家,一年干到头还要倒挂(欠钱)。尽管手头没有钱,可开开门过日子,总得有开销。盖房子、娶媳妇这样的大事且不说,像平日里添置衣帽鞋袜,亲戚邻里之间的礼尚往来,上学的孩子交学费买书本,头痛脑热打针吃药,以及煤油、火柴、食盐、肥皂、针头线脑这些生活必需品,哪一样离了钱也不行。当年有句玩笑话:“为了一毛钱,能憋得人一个眼大一个眼小。”

在这种情况下,除了养猪“零钱攒整钱”,乡亲们唯一的办法就是养鸡下蛋卖点钱应急。卖两个鸡蛋能买一斤盐,卖3个鸡蛋能买一包火柴,卖4个鸡蛋能买一条肥皂,卖5个鸡蛋能买一斤煤油。一般的人情往来,卖几斤鸡蛋也就对付过去了。记忆中,每攒够一把(10个)鸡蛋,妈妈就会拿到牟平大集上去卖。有一回一把鸡蛋居然卖了一块一毛钱,让妈妈高兴得不得了。就这样,养鸡下蛋就成了乡亲们贫苦生活的主要经济来源。时间长了,“鸡屁股银行”就成为响当当的金字招牌了。

虽然养鸡没被当作“资本主义尾巴”给割掉,但是有上交鸡蛋的任务。那时候,代销点里有好几种日用品是凭《购物证》供应的,像煤油、火柴、肥皂、面碱、点心、白糖等等。和《购物证》配套的是一本《鲜蛋任务证》,必须按照上级下达的指标把鲜蛋交够了,《购物证》才可生效。记得代销点收购的鸡蛋比集市上略便宜一些,一直保持在七毛多钱一斤。

因为鸡蛋太金贵了,平日常谁也舍不得吃一个。只有女婿到丈母娘家了,才能享受吃一碗荷包蛋的待遇,“丈母娘是女婿的鸡蛋碗”这句话便由此而来。也就是再平常不过的一碗荷包蛋,居然能让女婿高兴地说:“丈人门前过一过,三天不挨饿。”

让我记忆深刻的还有这样一件事:东街上老李爷爷就好喝两口小酒,可家里哪有喝酒的钱?每次他都是趁着老伴不注意,从鸡窝里抓起还热乎的鸡蛋,麻溜地往代销点跑。一个鸡蛋大约能折7分钱,还换不出一两酒(9分钱)。他总是急急忙忙地接过略浅一点的酒杯,一仰脖就下肚了。紧接着就用两只手死死捂住嘴好一会儿,连口气也不喘,生怕酒味从嘴里冒丢了。可一旦被老伴发觉了,劈头盖脸一顿臭骂是跑不掉的。

那些年月,几只鸡就是乡亲们的宝贝疙瘩和心头肉。当年有这样一句戏谑的话:“老太太三桩宝,闺女、外甥、老母鸡。”由此不难看出,老母鸡在人们生活中所占的分量。每年春天,妈妈买回小鸡就开始精心喂养,盼着它们快一点长大、早一天下蛋。估摸着它们快“开张”(第一次产蛋)了,妈妈隔三岔五就要摸摸它们的屁股,看看开了几指的“骨缝”,就能估摸出它离下蛋还有多少日子。等到鸡开始下蛋了,每天早晨打开鸡窝时,妈妈也要挨个摸摸鸡屁股,摸着鸡蛋到屁股门了,就把鸡关在院子里,再用布条把鸡腿系上。一旦把鸡蛋弄丢了,那是一件让人心痛的事情。

有一年,因为一时疏忽,家里的6只鸡都跑到了村西的蛟山,误食了生产队在炸蚕场下的农药,眼瞅着都不行了。妈妈急红了眼,一边掉泪,一边用剪刀把鸡“嗓子”(胃)剪开了,用水冲洗干净,然后用麻绳缝合起来。庆幸的是经过妈妈的“手术”,这些鸡居然都活过来了,妈妈高兴得差点就要给老爷爷磕头了。

小小的“鸡屁股银行”支撑着乡亲们走过了20多个年头。尽管这个银行经常闹“金融危机”,时不时就“紧缩银根”,但毕竟不是不少人家唯一的指望。

1982年冬天,历经25载的人民公社生产队宣布解散。短时间内,土地实行承包,大牲畜、农机具及房产都公开拍卖或租赁了。打这时起,不到一年的工夫,每个村都有几家老百姓开设个体小商店,生生把村里的代销点“顶倒了”,“鸡屁股银行”自然也就关门停业了。

翠翠芽儿

王东超

春天的时候,我因事去往黄县南部山区的一个小山村。刚到村口,就看到几个人围着一堆绿叶子在挑拣着。出于好奇,我凑上去围观。这种叶子很像初生的榆树叶,但比榆树叶略大,颜色更明翠,有很明显皱缩的羽状侧脉。叶片纸质,呈椭圆形,上面有短柔毛。叶柄短,也密布短柔毛。我问这是什么叶子,一位老大娘说这叫“cu ì cu ì 芽儿”。

原来这就是“cu ì cu ì 芽儿”!我小时候就生活在山里,听老人儿说过,我们村东的大山沟里有“cu ì cu ì 芽儿”,撷来可以“𪚩(cāi, 掺)菜片片”,可以焯一下凉拌着吃,但一直未睹真容,这下对上号了!我问“cu ì ”字怎么写?是松脆的“脆”?还是翠绿的“翠”?大娘说她也不知道,以前上山搂草,割回家烧火,枝挺脆的,还挺耐烧。春天发嫩芽的时候,割一捆回去,除了人吃,主要是喂羊。我问摘这么多叶子要做什么,大娘指着旁边一位端着电子秤的大姐说,她来收的,10元钱一斤呢。我询问大姐,她说是替青岛老客收的,叫什么“钱罗(音)”,回去炒茶呢。她已经收了四五年了,前几年鲜叶8元钱一斤,今年早些时候是12元一斤,现在落价了。原来这和明前茶、雨前茶一样,讲的是一个“鲜”字。我曾看过一篇文章,讲到用一种崂山野生植物制茶,青岛人跑这里收“cu ì cu ì 芽儿”,二者很可能是同一种植物。

大娘告诉我,“cu ì cu ì 芽儿”只长在半山腰以上的山沟里,要不不长,要长就是一大片(根据我的经验,这种习性,说明“cu ì cu ì 芽儿”喜欢“分森”,可以分株繁殖),在山坡上是没有的。按照她的指点,我穿过村东的小水库,顺小路往山上爬,一旁的山沟里是一块块小梯田,种着樱桃、杏子、洋梨等各种水果。等见不到果树了,再往上爬不远,就是一片灌木林,里面有身影在活动,招呼一声,原来是一位大嫂正在采“cu ì cu ì 芽儿”。她指给我看,周围一片全是。它是一种落叶灌木,有两三米高,手指头粗细,树皮灰白色,有稀疏皮孔,新长出的枝是翠绿色的,叶片也是翠绿色的,我想既然叫“芽儿”,应该指的是其颜色吧,再根据其发音,该写作“翠翠芽儿”吧。大嫂说她一天能撷200多元钱的,要

是遇到大片没有采摘过的,一天撷四五百元钱的也没问题,而且撷过后过一段时间,再长出新叶还可以撷,收翠翠芽儿的会一直收到深秋,村里有的人家一年光是靠撷翠翠芽儿就能收入四五百元钱。也有的人家撷回去多少钱也不卖,炒了茶自己喝,现在的人会保养,听说这种茶喝了对身体好,有保健作用,而且味道也不错,比卖的茶叶好喝。我摘了几片叶子嚼嚼,没有一点苦味,有一丝“鲜亮味儿”,和嫩桑叶有些相似,略有点发黏。

回来后顺藤摸瓜查资料,翠翠芽儿是2012年第二次全国重点保护野生植物资源调查时发现的,为木犀科女贞属植物,分布在山东半岛沿海地区,崂山脉为连续分布区,为区域性特有物种,故命名为“崂山芊罗”,也称“芊罗女贞”。当地人每到春天采摘炒制代茶饮,称为“天茶”“野茶”“甘枣叶”。其花序为女贞属共有的顶生圆锥花序,花期5—6月。核果球形或椭圆形,果期8—10月。经植物学家调查,海阳、乳山为翠翠芽儿的间断分布区,当地人称为“擗杖叶”,目前海阳朱吴镇已有少量人工种植,可扦插繁殖。

有关专家已对翠翠芽儿的化学成分和药理作用进行了初步研究,经过试验分析,发现翠翠芽儿中含有18种氨基酸,并含有丰富的无机元素。翠翠芽儿茶汤色黄绿,香味馥郁持久,据说常饮能清热解毒、抑菌消炎、降压减肥、降血脂降血糖等,其保健功能还在进一步研究中。

据收翠翠芽儿的大姐讲,目前黄县南部山区只有圈子、庙东、庙北、芥里、常胜、木厂等几个村的山沟里发现有翠翠芽儿。资料上讲翠翠芽儿多生长于海拔600—1000米的岩崖缝隙中,较耐寒,较耐旱,较耐病虫害。不过,据我调查,黄县地界的翠翠芽儿多生活在海拔一二百米以上的山沟里,这说明它喜水(因而其枝条比较脆),喜较厚的冲积土层。按照现在的采摘强度,不久之后翠翠芽儿群落必将严重退化,因此要未雨绸缪,可以组织具备翠翠芽儿生长条件的村子,利用分株、扦插、种子繁殖等方法,大力在山沟里种植翠翠芽儿,以增加农民收入,真正做到“绿水青山就是金山银山”。