

美食诱惑

清汤佛跳墙

电影《食神》里有道“超级无敌海景佛跳墙”的菜，极尽奢华，实为对传统名菜佛跳墙的戏仿与致敬。

在鹤山，一道清汤佛跳墙，走的却是另一条路。它将传统佛跳墙的厚腻浓腴化繁为简，蜕变为香醇清鲜之味。

凛冬某日，笔者的两位朋友从香港返回内地游玩，便呼朋唤友到菜馆小聚。席间点了清汤佛跳墙这道菜，一锅清汤上桌后，服务员并未急于放入食材。在香港从事餐饮业的朋友好奇地问：“佛跳墙不都是放进炖盅或瓦坛慢火炖至食材软烂的吗？”

“这是清汤佛跳墙。”我解释道。

“哦，有什么不同？”

“一个‘稠’，一个‘清’。”

“那可得好好尝尝这个新款！”

汤底“咕嘟咕嘟”滚开了。老板胡润勤亲自掌勺。他说，这道清汤佛跳墙选用的鸡，必须是农场养殖160天以上的龙门胡须鸡；其他食材均为海味干货，均由他们采用传统自然方式泡发，让食材的鲜味充分释放。制作时，先以翅骨、瑶柱、鸡脚、火腿等食材熬制汤底，慢火熬足3小时后，再加入鲜鲍、花胶、加拿大球参、鱼翅仔、鲜响螺片、竹荪、雪耳、高原黄

耳菌等一同煲煮，待汤底再次滚开，便加入清远走地鸡，再煲几分钟即可出锅。

揭开坛盖，沸声滋滋，海味的“甜”已渗入鸡肉肌理，鸡的“鲜”又裹挟着各类海味，整锅汤香气馥郁，那鲜香一圈一圈漫溢开来。十多种食材在汤锅中浮沉起落：米黄如玉的鲜鲍、淡白似雪的花胶、浅棕如檀的响螺片……它们在方寸坛中，随滚汤腾跃、旋转翻滚。一坛沸腾的清汤佛跳墙，俨然是一幅繁盛的生活图景。

喝一口，那醇厚的鲜味儿便从舌尖溢出。各种食材既“各自生味”，又相互糅合、交融，生出醇酿之味。老板说，里面的雪耳、高原黄耳菌很有特色，让这道菜兼具清、爽、滑、脆的口感，入口软润绵滑。

“啧！啧！鲜润醇厚，还一点不油腻，好东西！”香港的餐饮行家赞不绝口。

说起来，这道“鹤味”十足的清汤佛跳墙，是传统名菜佛跳墙历经百年嬗变后，褪去浮华形貌，返璞归真，最终蝶变而成的新形态。

传统的佛跳墙，最早的记载可追溯至清代。据《筵款丰馐依样调鼎新录》记载，1866年的佛跳墙原材料包括大肠、猪肉、萝卜和红

汤，这与现代人熟知的以海鲜为主的佛跳墙原料大相径庭。

清朝道光年间，福州官钱局的官员宴请福建布政使周莲。席间有一道名为“福寿全”的菜，由鸡、鸭、羊肘、猪蹄、排骨、鸽蛋等慢火煨制而成。周莲食用后十分满意，回家后便吩咐厨师郑春发仿制。郑春发根据周莲的口味，减少了肉类用量，又加入了多种海鲜，这道菜的味道因此更鲜美。后来，郑春发离开布政使衙门，在福州东街开设了一家“三友斋”菜馆。一次文人聚会的宴席上，他献上此菜，有人即席赋诗曰：“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。”从此，这道菜便得名“佛跳墙”。

人间有味是清欢。到了20世纪80年代，佛跳墙的制作方法再次革新。闽菜特级厨师强木根在招待华侨时发现，他们大多不喜欢油腻的佛跳墙，便对以鸡、鸭、猪蹄、猪肚为主要原料的传统佛跳墙进行改良，用鱼翅、鲍鱼、刺参、章鱼、干贝、花菇、鱼唇等十多种海鲜，替代了原本的老母鸡、番鸭、猪脚、鸭肫等食材。1984年，美国总统里根访华时，改良版佛跳墙成为国宴首菜，这道菜也因此更加闻名于世。

后来，这道菜传入鹤山，胡润勤再次对其

进行了改良。

食客品尝传统佛跳墙时，总会遇到诸如“这是什么食材”“汤汁有点浓稠，能不能少点油膩”之类的问题。胡润勤便琢磨着让客人看清食材——将浓稠的芡汁改为清汤；既然佛跳墙曾是宫廷菜，那么食材和制作就需更精致，自然也更追求原汁原味。

酣畅品鉴间，香港的食家朋友也多了起来：“近几年，内地发展太快了。我原先以为只有深圳这样，没想到鹤山也发展得这么好。就说饮食吧，以前我总觉得香港做得比内地好，现在却发现内地的港式点心比香港的还要精致……”

“鹤山离广州、香港这么近，早在唐朝，广州已是‘海上丝绸之路’的重要节点时，鹤山就有‘出海’的商机了……这里的人自然既懂吃又善变呀。”另一位本地朋友说。

“没错！识饮识食，人生积极呀！”

大家品着清汤佛跳墙，无拘无束，天南地北的饮食话题悄然流淌于饭桌之上。

那碗清汤佛跳墙，至今回想起来仍觉韵味悠长。如此看来，真正的传承并非固守坛罐，而是“跳”出藩篱，删繁就简，知常达变，与时偕行，方能获得新生。

草木为笔 墨韵归真

◆冯创志

时值仲冬，岁暮天寒，粤西阳春的山水却依旧温润。一座清雅的艺术馆，悄然在群峰环抱中静静敞开大门扉——这是落户阳春的中国首家以“植物书法”为主题的艺术天地。它的主人，是书法家冯才基。冯才基生于1956年，祖籍恩平，长于阳春，生命里既流淌着南国水土的清韵，亦镌刻着军旅烽火的淬炼。他曾以如椽大笔挥就两千平方米的磅礴巨作，问鼎吉尼斯世界纪录；如今，却俯身草木间，于一枝一叶中，探寻一缕别样的墨香。

艺术馆挂牌甫定，他便携新制之笔，未干之墨返回故里恩平，将亲笔题写的“冯如讲座”匾额赠予恩平市冯如文化研究会。那字迹，墨色酣畅，力透纸背，苍劲中透着飘逸，朴拙里藏着灵秀，引得堂赞许。而成就墨迹的，正是一支以阳春特产砂仁根制成的笔。

春砂仁，乃岭南珍品，是这片温润水土孕育的姜科瑰宝。其性温，味辛，本是化湿醒脾的药中良材。冯才基却独独看中了它坚韧的纤维。历经经年累月的摸索与试验，一支可书可画的植物笔，终于在他手中成型。以此笔濡墨落于宣纸上，线条自带天然的拙趣与韧性——既有金石凿刻般的铿锵骨力，亦不乏草木破土时的盎然生机，一笔一画，仿佛并非写就，而是从纸上自然生长而出。

“以植物纤维为笔，是艺术对自然的回响，亦是人文对生态的致敬。”他常这般说道。近30年来，眼见绿水青山愈发受珍视，这位与笔墨相伴一生的艺术工作者，心中总萦绕着一个念头：如何让手中的笔，也浸染绿色的情怀？于是，他与书友一道，从明代大儒陈白沙茅龙笔的遗韵中汲取灵感，踏上了一条访山野、寻草木为笔的漫长路。

“中国书画爱好者众多，每年所用毛笔不计其数。若以植物纤维替代部分动物毛发，既能延续墨笔传统，又可为自然减负，何乐而不为？”怀揣这份朴素初心，他们的足迹遍及五邑山林与阳春、新兴的乡野。砂仁根、白藤、黄麻、野蕉皮、葵梗、剑麻、水草……但凡纤维坚韧、可堪塑形者，皆被细心采撷。经长年累月的甄选、炮制、捆扎、调试，20余种植物笔渐成体系：有的刚健宜楷，风骨俨然；有的柔韧善书，流转如云；有的枯润相生，最适狂草。他还悉心将不同笔的特性、宜书之体、运笔要领编纂成系统教案，只为让这草木笔韵能流传得更久、更远。

这番“化草木为笔锋”的匠心，终也赢得乡土的回响。2025年，阳春当地为他协调了一处闲置校舍。冯才基便自筹资金，倾注心血，将其一步步打造成如今的模样——一个集创作、展示、传习、研学于一体的清静空间。他承诺，艺术馆将免费招收学员，不限年龄、不拘基础，只愿更多人能来此，亲手执一支草木制成的笔，在墨香中感受与自然的无声对话。

馆内规划已日渐清晰：植物笔书画创作、传统国画写意、古法手工制笔、金石碑拓观摩、公益课堂、非遗体验、雅玩鉴赏……内容丰富如一座微缩的文化园林。眼下建设已完成十之八九，虽资金时常紧张，他却步履未停，一面四方奔走，汇聚点滴支持；一面静守案头，继续以笔为犁，默默耕耘着他的绿色长征。

年近古稀的冯才基，自幼与翰墨结缘，数十载沉潜淬炼，笔下早已有了独到的山河气象。在宣纸与草木之间，他仿佛一位笃定的农人，以笔为耒，以墨为泉，续写着属于岭南书家的文化自觉与深沉的自然情怀。



元夜的奔赴
元夜的钟声还在低吟
悄悄藏起声响
我心里的弦却已轻轻晃荡
邀请函早悄悄抵达
每一颗柔软敏感的心
不用华服盛装
只需握紧我的手掌
我们一路小跑
穿过溢满露水的花丛

● 沙芸琦 摄

鉴江晨暮

◆劳小颖

上达成了一种微妙的平衡。

午后的秋阳为鉴江披上暖意，水面浮光跃金。古榕垂荫处，几位老人对坐弈棋。楚河汉界间，无声的杀伐暗藏，唯有黑白棋子落枰的脆响，惊得枝头麻雀倏然振翅。

光斑透过叶隙，在他们微驼的背脊上轻轻摇晃。这一刻，连时光都不忍走得太急。

一位老人执棋沉吟，目光越过楚河汉界，望进了岁月深处：“从前江上喧闹，货船往来如梭，如今倒是清静了。”

对面的老者含笑答道：“江水流了千年，模样哪能不变？好在咱们这份闲心，倒是一直没变。”

树影婆娑处，一辆小推车吱呀行来，刚出炉的拖罗饼散发着诱人香气。酥脆的饼皮裹着甜软的椰丝，这口世代相传的滋味，不知慰藉过多少化州人的午后时光。

循着茶香拐进路边茶摊，老板拎着锃亮的铜壶上前，不消多问便斟出一盏琥珀色茶汤。“用的是化州橘红泡的。”他语气里带着几分自豪，“别处可喝不出这个味。”茶汤入喉，甘醇中漾开一抹橘香，仿佛将冬日的江风也一并咽了下去。这曾是千年贡品的珍馐，而今化作寻常百姓杯中之物，依旧温润着这座小城的晨昏日常。

夕阳西斜，江面淌着一脉熔金。小李正对

着粼粼波光支起画架，调色盘上已挤好了橙红与靛紫。这位美院毕业的年轻人，抛却了大城市的机会，独自回到故乡，将笔墨尽数付与四时变幻的鉴江。每一幅画里，都藏着他对故土的深情与对未来的憧憬。

“城市再好，也比不上鉴江的日落。”他调整着颜料说道。画架上，江上晚照的图景渐渐浮现：夕阳余晖洒满江面，波光粼粼处用色大胆热烈，而岸边的阴影则沉着冷静。“每次画鉴江，都能发现新的美。这江水流淌了千百年，

却每一天都有不一样的模样。”

暮色四合时，最是鉴江醉人。天光由蓝转橙，终融合一汪瑰丽的紫，江水便将这天色尽数揽入怀中。三两白鹭掠水而过，翅尖点破满江霞光。

远处文光塔沐着夕照悄然伫立，既承载着古罗州的文脉，又为这幅江景添了新的注脚。

及至灯火初上，江岸便换了一副容颜。长桥上车流如织，灯光坠入水中，碎作一江星子。步道上人影绰绰，笑语声混着江风散开——这座城的昼与夜，便在这流水两岸生生不息地交替着。

独立观景台，但见江月初升。清辉落于粼波之上，恍若万千碎银在墨色绸缎上流动。

此刻忽然懂得——这江水早已不是单纯的地理标记，而是当地人血脉里的乡愁。她日夜不息地流淌，将千百年来的悲欢都揉成细浪，载着古罗州的文脉，一路向东。离人望月，游子听潮，心中涌动的，皆是同一脉鉴江的水声。

夜深了，我准备离去，却见张伯还在江边整理渔具，“明天还来吗？”他问。我点头称是。老人咧嘴笑道：“那给你留一尾最新鲜的鲮鱼，这江里的鱼，别处可吃不着哩。”

归途沐着暮色，江风送来阵阵晚凉。蓦地想起日间所见石碑上“源远流长”四个字，此刻细细品来，字字千钧。

江水不舍昼夜，文化生生不息。鉴江的水性，早已沁入沿岸人家的骨血——老船公在风波里的从容，浣衣女在劳作间的谈笑，皆是从这悠悠江水中得来的安然与豁达。

江流推着江流，浪花追着浪花。张伯的船终将传给后生，浣衣人的传说依旧在波光间流转。纵使岸上光景几度变换，这水纹里，始终藏着化州人共同的记忆。今夜江月照见的乡愁，明朝又会映亮何人的归梦？

年花迎春

◆刘利元

台山年花的脚步，比往年来得更早一些。

春节未到，这座滨海小城的春意已经满满当当。一进腊月，大大小小的农贸市场，宽窄窄窄的街巷巷口，便显现出与往日截然不同的盎然春意。大盆小盆的各色花卉，一束束捆扎的插花嫩枝，都在最显眼的地方摆放着。最先上场的是小甘蔗，祭灶用的。“上天言好事”，腊月二十三的灶神怠慢不得。灶台上摆果，摆爆米花，倚墙立着几根甘蔗。糖，是各色水果糖。爆米花，爆的是大米粒儿。一位老者坐在巷口，一手加炭火，一手旋转圆鼓鼓的密封钢罐，感觉火候差不多了，对着蛇皮袋打开封口，只听“嘣”的一声，一粒粒洁白如雪、香气扑鼻的米花喷涌而出。装袋里的，糊了灶神的口。喷在外面的，塞进顽童嘴里。甘蔗，一定连着根，带着尾，寓意从年头甜到年尾。植株可以不是很大，但是必须茎身完整、外观秀美，“掂过碌蔗”。“掂”，原意是“直”，也代表“顺畅”。“碌蔗”中的“碌”在方言里面是量词，一根，或者一截的意思。意为“比一根甘蔗还直”，“一路通顺”。

小年过了，便迎大年。一株株的盆栽，争先恐后冒出来，抢着当主角。取吉之意，每一盆桔树都挂满了柑橘，寓意大吉大利。桃花，不带根土，必须花开满树，灿若朝霞。“春风催桃李”，如此可见满园春色。吊钟花，取方言“钟意”。这三样，可谓台山年花三大件。配角还有蝴蝶兰、百合花、银柳、富贵竹、万年青等，最引入注目的是猪笼草，长在向阳的山坡上，长着宽阔的叶子和长长的藤蔓，藤蔓枝节处会长出一根根细细的茎，茎上吊着一个个近乎透明开着喇叭口的小笼子，据说会捕捉蚊子苍蝇等小飞虫。“猪笼入水”，寓意财源滚滚。

成规模的花市一直持续到除夕，往来购花者鲜衣怒马，不绝于途，一盆盆怒放的鲜花端起来递过去，温暖的冬日里，侨乡台山到处都是灿烂的笑容。



《白沙》版投稿邮箱(仅限本地作者):
kf3502669@126.com
请注明作者姓名、电话、身份证号，并附上银行信息及账号。字数控制在1500字内。

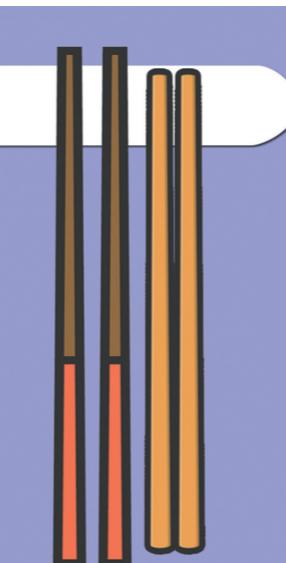
文明健康 有你有我

放心夹菜 共享美味

A WORRY-FREE DINING EXPERIENCE TO
ENJOY FINE FOODS

请为健康加一双公筷

STAYING HEALTHY BY USING A PAIR OF
SERVING CHOPSTICKS



中共江门市委宣传部
江门市文明办