

听风在巷

# 台山有味

王同举

岁月无声

## 豆皮里的念想

邓念国

街角有家早餐店，专卖豆皮。每天清早，门口便排起长队，三份五份地买，络绎不绝。师傅索性在店门口支起半人高的铁皮炉子，架一口平底锅，一边做，一边开着手机直播，围观的人比排队的还多。

我跟着队伍慢慢往前挪。只见师傅舀一勺油淋在锅里，待油温稍热，倒入搅好的蛋液，“滋啦”一声，蛋液边缘立刻泛起金黄色的花边。不等它完全凝固，师傅便抓起一团蒸熟的糯米饭，均匀铺在蛋皮上，用小铲压平，再撒上肉酱、豆干丁、萝卜干，煎到两面金黄，最后撒一把翠绿的小葱花，一份豆皮就成了。整个过程行云流水，看得人眼热。看着看着，眼前忙碌的师傅，竟和记忆里某个身影渐渐重叠起来。

年少时，母亲常会做豆皮犒劳一家人，那时的豆皮是纯粹的米皮，自家磨浆，自家摊烙，一张张薄薄，透着米香。然而做这豆皮的工序颇多。头天晚上，母亲就把粳米淘洗干净，用清水泡上。有条件的，会掺少许绿豆或黄豆增香。第二天一早，石磨就“吱吱呀呀”地响起来，我帮着推磨，母亲往磨眼里添米添水，白色的米浆顺着石磨的缝缓缓流下，注满脚边的大木盆。做豆皮最要紧的是火候，火太猛，豆皮下去就焦了，火太弱，豆皮还没熟，所以要用稻草或麦秸，但火苗烧起来急一阵缓一阵，人得守着，随时添火减火，才能让每一张豆皮都摊得薄薄、圆圆的，煎出来微黄透亮，软而不破。

摊皮用的工具不是铲子，是河蚌壳。乡亲们到塘里摸来大河蚌，吃完肉，把壳里外刷干净，边缘打磨光滑。那东西大小刚好一手握住，凹进去的一面能兜住滴下来的米浆，光滑的外壳往锅底一旋，一张薄皮就圆圆满满地摊开了。米浆下锅，用蚌壳旋开，盖上锅盖焖一焖。等皮子定了型，掀开盖，淋一勺调好的泡着切碎小蒜苗的盐水，待皮子煎到微黄，对折叠起，再折成四四方方的豆腐块，出锅就是一份。趁热咬一口，米香里透着蒜苗的辛香，软糯又筋道。若是口味重的，再抹一勺自家做的豆瓣酱，咸香辣一齐涌上来，能让人吃得顾不上烫嘴。

谁家做豆皮，主家总要招呼左邻右舍：“我家今天做豆皮，一会儿过来吃啊！”最先出锅的几份，必定让小孩子端着碗，趁热送给村里的老人。我们这些小孩，早早就围在灶台边，眼巴巴看着锅里，等着自己的那一份。拿到了也不拿碗装，就放在折起的衣角上，用手捧着，兴高采烈地跑出去，向小伙伴炫耀。那热气隔着衣角烫着手心，却舍不得放下。

做出来的豆皮，当天吃不完的，就拿去晾晒。一张张微黄透光的豆皮搭在长长的竹竿上，迎风摆动，满院子都是米香。晒到半干的，可以撕成小块，用油盐葱姜炒了，当菜也当饭；晒透了，用剪刀剪成指头宽的长条，装入布袋里存着。来客人了，还没到饭点，就抓一把拿出来，用热水泡开，或炒或煮，再打一个鸡蛋，热腾腾端上来，满屋飘香，瞬间暖了客人的心。

“你的豆皮做好啦，拿好哦！”师傅递过来一份豆皮，肉酱的红油慢慢渗入糯米，和小葱的翠绿、蛋皮的金黄混在一起，看着确实诱人，咬一口，软硬适中，嚼劲十足，肉香、酱香、豆干的香全混在一起。吃着吃着，我忽然想明白一件事，那些寒素的日子里，母亲用一勺米浆、一把稻草、一只蚌壳，推出的不只是豆皮，是一家人脸上的笑，是邻里间的走动，是亲人间暖烘烘的念想。如今生活变得更好了，我们就更要懂得珍惜，珍惜用心做一顿饭的人，珍惜围坐一桌的光景，珍惜这平平淡淡的每一天。

《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。

有人说:“侨乡的风,一半吹向远方,一半绕着灶台。”来侨乡台山,仅仅吹吹海风是不够的,还要亲近亲近萦绕在灶台间的烟火气。台山临海,域内水网纵横;台山多山,古兜山脉横贯南北。山与水的融合,让这片土地有了别样的风情。一半是咸鲜的海风,一半是温润的烟火,昔时属新会郡,后归江门府,海丝商旅不断,吸纳了南北风味,又因侨胞往来,糅进了异域风情,所以台山的饮食兼容且鲜活,藏着山海与人间万般滋味。

谈及地域风情,大多人把第一印象留给了当地的特色美食,毕竟舌尖上的感知最真实也最妥帖。外地人第一次认识台山,无不是从一碗黄鳝饭开始的。黄鳝饭是一锅瓦煲焖出来的美味,主角是本地鲜活的黄鳝,配着粒粒莹润的台山丝苗米,再佐以姜蓉、蒜蓉、葱花提味。台山人平素坦荡荡荡,做事也一样,烹煮黄鳝饭从不在后厨藏着掖着,不少老店直接将瓦煲架在店面前的灶上明火慢焗,滋滋的声响伴着香气冲向街头巷尾,让食客看着火候,闻着香味,等一份热乎。

台山黄鳝饭讲究的是猪肉与米饭的相融。鲜活的黄鳝去骨,将鳃肉稍稍焯水,以去除粘液,再细剁成条,用姜蒜爆香炒至断生,均匀铺在煮至半熟的丝苗米上,最后沿瓦煲边淋上些许香油,用小火慢焗。数分钟后揭盖,热气裹挟着饭香与鳝香扑面而来。上桌前撒一把芫荽粒与葱花,用勺子将鳝肉与米饭拌匀,让每一粒米都吸饱鳝肉的鲜汁。黄鳝饭适合细嚼慢咽,一口下去,鲜、香、糯、脆,层层叠叠在舌尖化开。

台山人吃得精致,将每一种食材都做到物尽其用,这也是对食材本身最大的尊重吧。剔除的黄鳝骨是不会扔的,手巧的师傅用它来“滚汤”,做成芫荽豆腐汤,汤色乳白,入口鲜甜,若是就着瓦煲底部结着的一层金黄香脆的锅巴吃更好,一口锅巴一口汤,那滋味,真可谓“做神仙也不换”。

只要在台山,哪家老店的黄鳝饭都不会差,但出了台山,就算招牌上写着“正宗台山黄鳝饭”,大概率也没那个味,不过是猪肉拌米饭,少了那股独有的神韵。这和台山的黄鳝有关,和台山的丝苗米有关,和台山的瓦煲火候有关,甚至和台山的海风有关。台山的丝苗米,吸饱了濒海土地的温润,煮出来粒粒分明,锁味又留香,试过用别处的米做黄鳝饭,终究少了那份地道。

台山人常说:“瓦煲焖出黄鳝饭,海风晒出咸鱼香。”没吃过台山咸鱼的人,着实难以想象那股咸鲜的诱惑力。看上去,台山咸鱼并没有什么特别出彩的地方,不过是晒干的鱼干,不如新鲜海鱼鲜活,也没有精致摆盘,却藏着台山的灵魂。广海咸鱼最负盛名,三牙鱼、鲳鱼、马友鱼等经海盐腌制、北风晾晒,洗净切片,撒上姜丝,淋上花生油,上锅蒸十来分钟,那股独特的咸香能让人扒下两碗米饭。别处也有咸鱼,却少了台山海风晒出来的那份咸淡适口,就像台山人在外地吃广海咸鱼,总会觉得少了点台山的味道,仿佛那股海风只愿萦绕在这片故土的街巷,足见台山人对这份山海滋味的执念。侨居海外的广海人,总不忘叮嘱国内的亲人邮寄几包咸鱼,以慰乡愁。若回故里,与一亲亲友团聚的餐单里,必有一道咸鱼。也许,只有味蕾与故土亲近了,心里才算踏实。梅香咸鱼、腩肉蒸咸鱼,成为广海人乡愁和记忆的食物文化符号。时至今日,广海咸鱼依然是当地人舌尖上的美味。

台山菜不算粤菜里最显赫的分支,却有着独一份的精妙,一道五味糖,便难被复刻。不过是本地养的肥鹅,配着酱油、醋、冰糖、酒和甘草桂皮熬的汁,慢燉40分钟,一口咬下,甜、酸、咸、香、鲜相交融,连鹅骨都香酥脆口。其中最大的诀窍就是料汁的比例与卤制火候,哪样多一分,哪样少一秒,味道就差了千里。这种精准,在灶台上,在烟火中,在时光里,一丝一毫,一辈一辈地传承。

岭南遍地都有甜糯小吃,不管是广州的鸡仔饼,还是潮汕的红桃粿,都各有风味。炉底糕是台山街头巷尾最常见的甜糯小吃,本地人也叫它“箩底糕”,烤盘的格子像极了竹箩的底部,一口下去,外酥里软,甜咸皆宜。

炉底糕藏着中式糕点的软糯,却因了侨乡的缘分,长了一副西洋华夫饼的模样。据说当年侨胞从海外带回华夫饼的烤盘,思乡的人便改了面糊的配方,加了台山的香芋、菜果、咸蛋黄,烤出了这道中西合璧的小吃。摊主支着炭烤炉,客人点单后,便将调好的面糊倒入烧热的烤盘,铺上馅料,合盖烤制,三分半钟就能出炉,剪去焦边,甜的撒芝麻白糖,咸的夹咸鸭蛋香芋,趁热吃,满是烟火与思念。

很多美食都是在融合与惦念中诞生的。炉底糕也一样,在漫长的岁月里,侨乡人带着手艺走四方,又带着思念归故里,面糊调了多少次,馅料换了多少种,烤盘烧了多少回,每个人都是调和滋味的大厨,每个人都是珍藏思念的食客。

一代又一代台山人漂洋过海,又念着故土归来,把他乡的巧思融进家乡的烟火,把故园情怀藏进每一道美食里。当然,台山的美味远不止这些,还有各式侨味小吃,南洋风味糕点,改良的西洋小食,各有滋味。人生在世,总免不了奔波与辛苦,多吃点好吃的,便是对自己最好的犒赏。来台山吧,好好犒赏一下自己。焖、卤、烤、晒、煎、炒、蒸、煮,巧手烹饪出万千风味,定会令你流连忘返,深深地爱上这片侨乡大地。

四季话语

## 古劳春色

楚平

春风拂过西江畔,便悄悄展开了古劳水乡的春日画卷,没有浓墨重彩的铺陈,唯有清灵雅致的诗意,在水网纵横间缓缓流淌,将岭南水乡的温婉与鲜活,揉进每一缕风、每一丝波浪里。

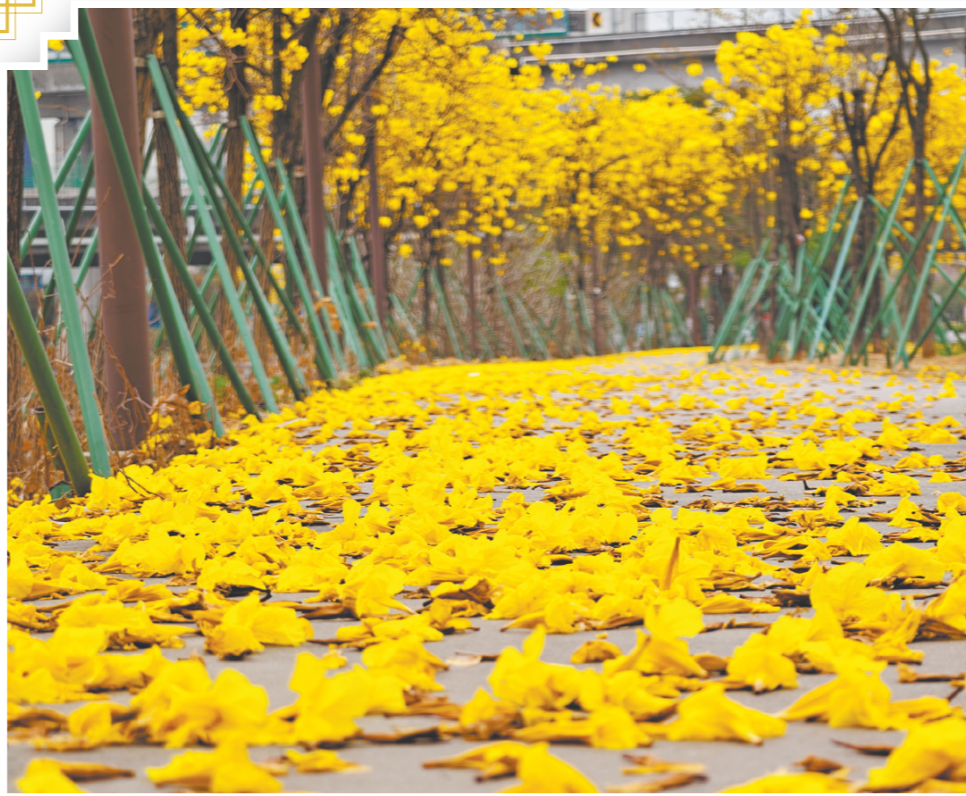
春水初生,清凌凌的河水漫过青碧的围墩,如一匹温润的绿绸,铺展在天地之间。水巷蜿蜒,似大地舒展的脉络,串联起错落的古屋、垂荫的古榕与烂漫的繁花,静谧中藏着生生不息的生机。乘一叶乌篷船,轻摇木橹,桨声欸乃,划破水面的澄澈,涟漪轻漾,一圈圈漫向岸边,惊起浅草间的蝶影,搅碎了倒映在水中的云影天光。船行水上,如在画中游,两岸的古榕抽出新芽,嫩绿的气根垂落水面,随风轻摆,似是春水温柔相拥;春燕翩跹,剪着轻风掠过船舷,翅尖沾着细碎的水花,留下几声清脆的呢喃,为这水乡春景平添了几分灵动。

春日的古劳,是花与水的私语,是自然与烟火的相融。堤岸边、院落里,繁花次第绽放,粉的桃花、白的梨花、艳的木棉,缀满枝头,如云蒸霞蔚,又似碎玉流霞,在和风里轻轻摇曳,暗香浮动,沁人心脾。花瓣偶尔飘落,随波逐流,化作春水间的点点温柔,让清冽的水色都染上了馥郁的芬芳。鱼塘如镜,映着蓝天流云、古宅花影,围墩错落,织就天然的田园肌理,晨雾初散时,薄雾轻笼水面,如烟似纱,远处的碉楼、祠堂若隐若现,恍若水墨丹青,意境悠远。

行至水村深处,更觉时光温婉。青石板路被春水浸润得温润如玉,斑驳的青砖墙上,春藤蔓延,绿意盎然,诉说着岁月的绵长。村民撑着小舟,穿梭于水网之间,撒网捕鱼,浣衣劳作,身影悠然,与这春日水网融为一体,没有喧嚣纷扰,唯有质朴的烟火气,在春光里静静流淌。白鹭是水乡的精灵,或静立枝头,梳理白羽,或振翅高飞,掠过碧波,雪白的身影与青绿的水色相映,宛如诗中景致,引得游人驻足凝望,不忍惊扰这份悠然。

风过花舞,摇橹轻舫,春日的古劳水乡,少了尘世的浮躁,多了几分清雅与恬淡。游人漫步其间,赏繁花似锦,听橹声悠悠,看碧水悠悠,心也随之沉静下来,沉醉在这岭南水乡独有的春日意境里。暮色渐临,夕阳洒在水面,波光粼粼,桥影横斜,船归巷陌,水乡的春愈发静谧温柔,似一首婉转的小诗,余韵悠长。

古劳水乡的春天,是清灵的水韵,是雅致的花香,是悠然的烟火,是藏在西江畔的人间诗意。它不事张扬,却以最清新的姿态,勾勒出岭南春日最美的模样,让人一见倾心,久久难忘。



《黄铃摇春》永哥 摄

诗歌

## 春柳

陈常青

东风踮起脚尖  
为柳枝梳理发妆  
给粉桃擦胭脂香  
用晨雾编织成翡翠发梢

柳丝青绿窈窕  
钓出春水情波荡漾  
轻托长长的发丝入怀  
羞涩涟漪如揉碎的流金

折一支柳笛  
啾啾紫燕穿帘  
蜂蝶探访舞步  
蚯蚓在泥土里耕耘新居  
麦苗正诵读返青的韵脚  
柳烟蘸着霞光描摹  
蛰伏的田间诗行  
新春的希望

檐下絮语

## 一夜鱼灯舞

李钊

我借着明亮的月色,驱车几十公里去新会看鱼灯,只因在书中读到已故著名画家黄永玉的一句话,“我一辈子见过很多鱼灯,但新会的鱼灯是最漂亮的。”20世纪40年代,新会女婿黄永玉在元宵节后来到新会,看着街道两侧绿树悬挂的、孩子手里提着的新会鱼灯,在黑夜中汇成一幅长达两三里的元宵画卷,见多识广的他不由得发出如此感叹。

抵达新会时,一盏盏精美的鲤鱼灯已经亮起,街道两侧栩栩如生的鱼灯和金光灿灿的宫灯一字排开,灯下都是循着灯光前行的人。无须导航,不必问路,只需跟着熙熙攘攘的人流,遇见灯光破开漫天夜色,便知道自己已到达新会鱼灯展的所在地。循着灯笼走进广场,这里聚集着千余盏姿态各异、灯光各色的新会鱼灯,乍一眼看去,夜色犹如广阔深邃的海洋,而五光十色的鱼灯更像是节奏、有秩序游动的鱼群,它们随着微风轻轻摇曳,时而如游龙回旋,时而如群星闪耀,将最美、最灵动的身姿印在夜空里,一遇观灯者的惊扰,肥硕的鲤鱼便抖动身上的金色鳞片,洒下一地寓意丰收和吉祥的金牌。

穿梭在鱼灯长廊,我在状如“鲤鱼跃龙门”的鲤鱼灯下许下年年有余的心愿,在仿若“金鱼戏水”的金鱼灯下畅想吉祥祥和的美好生活,在形似“大鱼海棠”的鲷鱼灯下升腾扬帆起航的梦想……千余盏新会鱼灯虽然姿态各异、灯光各色、无一相同,但细细察看,却发现绝大多数鱼灯都是形态丰满、身披金鳞的鲤鱼灯。这与生长于岭南水乡的新会人喜欢鲤鱼有莫大关系,当地至今仍流传有“吃过海鲤唔使口”(吃了海鲤,晚上连被子都不用盖)的俗语,而鲤与“利”相谐,鱼与“余”同音,金鲤一直被新会人视为丰收和吉祥的象征。自南宋以来,以渔为生的新会人,以竹篾为骨,宣纸为身,将丰收的期盼化作一盏盏灵动的鱼灯形彩,点亮千年渔耕文化的诗篇。

与黄永玉所见的传统大肚子鲤鱼灯不同的是,如今的新会鱼灯新增了鲷鱼、金鱼、凤尾鱼、斗鱼等新造型,作为非遗的新会鱼灯形态和技法被赋予新的创造,但其神韵和色彩却源于传统工艺。在灯展深处,我遇到一位制作鱼灯的手艺人,只见他用布满老茧的双手,灵巧地将竹篾扎成凤尾鱼的形态,细细地用牛皮胶封上印有金鳞的红纸,一盏凤尾鱼灯便已初见形态,而鱼腹下和鱼脊上留空洞,鱼肚中置竹篾架

等做法却引发了我的好奇,细问老师傅才知道:空洞为透气,竹篾架为放置蜡烛点亮鱼灯,虽然现在为安全着想已将蜡烛换成电子灯,但置竹篾架的传统一直被保留着。

一阵悦耳的“鲤鱼屈屈尾,主人好生理”的童谣顺着清风传来,我循声而去,看见三五孩童手拎鲤鱼灯,正围着新会学宫门前的文溪湖追逐游玩,传承这份百年流传的美好念白。当孩童渐渐跑远,我的目光扎在湖中一盏硕大的“新会柑”造型的灯组上,成熟的新会柑露出暖心的黄色灯光,而一盏盏鱼灯、荷花、荷叶环绕点缀在湖面,将新会柑灯映衬得格外耀眼。如果说大肚鲤鱼承载着旧时新会人的生活期盼,那么新会柑灯则展示出当下新会人的幸福生活,小小的新会柑已被新会人做成百亿大产业,与新会鱼灯一道在传承与创新中绽放出新的芳华。

灯火阑珊处,一夜鱼灯舞。离开新会时,已近10点,我看到前往灯展的人依旧络绎不绝,不禁在想,这盏穿越百年的鲤鱼灯,曾经照亮“元宵灯烛箫鼓彻夜为乐”的夜空,点燃了黄永玉创作名画《新会鱼灯》的兴致,更激励着每个为“小家”热气腾腾、“大家”蒸蒸日上而拼搏的人。

文明健康 有你有我

# 人人参与环境保护 天天享有健康生活

江门日报