

街巷美食——肠粉

刘红菱

岁月无声

说真的，我是来广东后才知道有肠粉这种吃食的。
20世纪80年代最流行一句话：东西南北中，发财到广东。那时家乡有很多年轻人来广东打工赚钱，以实现自己的美好生活。在我的想象中：广东热闹繁华，似乎遍地黄金，我心向往。不承想，因为先生工作的缘故，后来我真的来到了广东。

记得当时，几经辗转坐完火车坐汽车又坐船，我才到达广东之行的目的地——上川岛。上川岛属川岛镇管辖，镇因岛而得名，镇政府在三洲圩，大家习惯称三洲街。站在三洲圩破旧的街道上，我好奇地打量着这个我想象了无数次的广东沿海小镇：整个三洲圩面积不大，横七竖八不过五六条街道，一条街走到头又走回来不过几分钟，街道的尽头就是码头，码头泊着通往陆地那头的快艇和无数岛民的渔船。民居低矮，榕树依靠着这些矮小的自建房屋兀自生长。裸露在外的电线错综复杂地交杂着。楼房与楼房之间局促逼仄，楼房的一楼多是店铺，或是小吃店或是杂货店。还有一个菜市场，据说是三洲圩最繁华的地段。市场逛来逛去就那么小，空气中飘荡的都是咸鱼干的味道。

过于普通的小镇，似乎与我想象中相差甚远。如果不是因为先生，我想我可能永远不会来这里。这就是我以后要长期生活的地方？从兴奋到失望，我的心直接跌落到冰点。许是看出了我的失望，先生有些小心地叫我先吃了早餐再去家属楼。先生拉着我想进一家看起

来还算不错的酒店，我有些赌气地直接坐在街角的一个小吃店。

此时，小吃店的生意倒不错，里面坐着不少本地人，他们说着我完全听不懂的本地话，熟练地相互招呼。我像个傻子置身于他们的热闹中，百无聊赖地茫然四顾，我的视线被店铺外的抽屉蒸笼所吸引，只见蒸笼冒着浓白雾气，店主熟练地舀了一勺米浆倒进蒸箱，加进打碎的蛋液，搅拌均匀，把它薄薄地铺一层，之后关上蒸箱蒸一两分钟，然后把蒸箱口打开往上面放几片生菜，撒一些葱花。整个动作一气呵成。我是一个爱吃的人，开心时要吃，难过时也要吃。在家乡我从没见过这样的早点，对没吃过的食物我总是充满了好奇，所以我迫不及待地地点了一碟。

先生告诉我这是本地人特别喜欢的一种早点，叫“肠粉”。浓郁的酱汁淋在晶莹剔透的肠粉上，透着一股子暖暖的香气。我点的鸡蛋瘦肉肠粉，趁热夹起一块，咬起来的口感十分软糯。有家乡米皮的的味道，却又多了一些米皮没有的滑腻，一下就滑进食道里。店主特意调制的酱汁配上我喜欢的辣椒酱，算是迎合了刚从家乡过来的我的饮食喜好。美食是一种语言，无需言语就能快乐和满足。这个早上我竟被一碟简单的肠粉治愈了。

天光微亮，住在家属院的我总是被附近小吃店炉火启动的声音吵醒。这时，三洲圩所有的小吃店都开始忙碌起来，烟雾弥漫的小吃店里挤满了蒙眬睡醒的学生、拿着书包的公公婆婆，冷清的街道开始热腾腾、闹哄哄，三洲圩新的一天开始了。无数个早晨，我拖着双人字拖，蓬着一头乱糟糟的头发，随便走进一家小吃店点上一碟肠粉配上一碗生滚粥来应付早餐。

对岛上的生活，从不喜欢到被迫接受，我渐渐习惯。

在岛上待久了，我对岛上居民的印象很大程度上与“吃”联系在一起。而爱吃肠粉正是本地人的真实写照。沿街分布的各种肠粉店，更是成为本地人早餐的标配。

平心而论，在广东丰富的早餐系列中，肠粉算不上最出彩的，也算不上我最喜欢的，但它却赋予了我一般的感受。当肠粉滑进嘴里的那一刻，亲切感之余，总是让我想起岛上的时光。
那个时候的我天天想着离开小镇去更大的城市，只是在离开后我又常常想起它。那段怡然自得的时光对于现在的我来说已是奢侈。

知乎上有网友问：“肠粉到底是什么味道？”广东朋友回答：“你可以把它想象成包子，包什么馅，就是什么味儿。”其实肠粉就是米浆蒸制而成的薄皮，再搭配各种自己喜欢的馅料。鸡蛋、猪肉、牛肉、猪肝、鱼肉、虾仁……都可以成为肠粉的馅料，一般情况下，肠粉的馅料不会特别复杂，一份肠粉至多一两种馅。在广东，肠粉没有“最好吃”，因为各地的肠粉都是本地人的最爱。而每一个广东人心中对于肠粉都有自己的一把衡量尺子。虽然在广东每个城市的肠粉几乎都有不同，但各地的做法大抵相同，最大的区别我觉得在于调制的酱汁。

以江门为蓝本拍摄的电视剧《狂飙》热播时，许多网友吐槽剧中频繁出镜的肠粉，说“不加酱汁的肠粉是不地道的”。对很多肠粉店来说，口味独特的酱汁是核心竞争力。酱汁是一碟肠粉画龙点睛之笔，肠粉如果没有酱汁就如同失去了灵魂。广东人的每碟肠粉

必须饱满酱汁，微博上有个热搜说“广东人会吧肠粉淹死在酱汁里”，这简直是广东人吃肠粉的真实写照。这个酱汁可不是简单的酱油，而是用香甜的酱油加上水、高汤、冰糖、蚝油以及香料熬煮。事实上，广东肠粉酱汁差异的背后，还是和当地的饮食文化差异有关，即所谓的“一方水土养一方人”。

在广东，不管在哪个城市，到处可见卖肠粉的茶楼和店铺，甚至临街支棱两张桌子都可卖肠粉。一口灶，一个不锈钢抽蒸锅，简单的台面放着调配好的米浆，新鲜的肉菜蛋，再支上几张桌子，几个塑料板凳就行。对广东人来说，只要吃得对胃口，环境都是次要的。此时，不论男女老少，都埋头专注于自己面前那碟肠粉，有种世界与我无关的泰然。

作为外地人，可能根本理解不了广东人对肠粉的热爱。肠粉对于广东人，就如重庆人之于重庆小面，武汉人之于热干面，湖南人之于湖南米粉。每一个人都在自己熟知的饮食习惯下得到满足与幸福。

听广东的朋友们说，在异乡最怀念的味道并不是山珍海味，而是街角的肠粉。吃肠粉是广东人一种根深蒂固的情结，这情结终身无法剥离，无论他们身处何方，对那碟肠粉的热爱是不会变的。如果问一个广东人：“你的家乡有什么非吃不可的美食？”肠粉绝对是答案之一。好像他们对于家乡的全部思念，都在一碟肠粉里。我觉得好的美食是会勾起人的内心温暖的回忆。

有些东西不见得是最好的，可是时间长了就会想念。对于广东人来说，肠粉亦是这样。而对我而言，肠粉不仅仅是美味的食物，它还承载了我第一次来广东第一次吃肠粉的回忆。

文艺谈

又见家园

——读刘荒田先生的《我的台山小镇》

唐殿冠

很长时间以来台山人都把本地文学排名第一的位置留给刘荒田先生。他至今已公开出版散文集38种，诗集4种，一生勤恳，笔耕不辍。刘老先生常说他一生走过了三个“山”：台山、佛山、旧金山。也因此他有着丰富的人生阅历和更为精彩的生命体验。

近日拜读了刘荒田先生的散文集《我的台山小镇》，初读亲切，作家娓娓道来，可近又可人。

书里他有自己的真。真实，真诚，真挚。也许从年龄上刘老先生与我两个时代的人，他1980年去美国的时候我还没有出生，但这两本书读来并没有隔阂感。书里的故事、人物我好像都亲眼看到过，历史和现实又重合在了一起，我又走进了那段岁月。轻易就能进入刘荒田先生的精神家园，亦能找到自己实体的生活家园。刘荒田先生的台山小镇有其时代烙印，风土人情也多是回忆20世纪较为艰难的一段时期。然而，或在印象里或在想象中我们都曾有过那么一个家园。中国人的故乡多半都有那般模样，故事——或许得益于作者最真实的讲述和最真挚的情感外露。

“乡愁”是每一个书写者挥之不去的情愫。刘老先生的“乡愁”和余光中的乡愁不一样，余光中是思而不得，望洋兴叹。刘老先生“去国四十多年间还乡数十次”，其后记：“好在比上述的先侨幸运，从美国旧金山到那里（台山水步镇），空中加高速公路，二十四小时内可还乡。”这是他的幸，同时也是我们的幸，我们因此幸福地阅读到这么多的文字。

书里他有自己的人间烟火味。“人间烟火气，最抚凡人心。”刘荒田先生的书里都是最为普通的日常生活，摆摊吆喝、行街喝茶；去拜山、来访客、放牛、游泳……

我一直深刻地记着一段话：“中国人总会将苦涩藏在心里，而把幸福变成食物，呈现在四季的餐桌之上。正因此，热气腾腾的餐桌，一家人团圆，笑语满堂，推杯换盏，才会成为中国人最简单也最踏实的幸福。”刘老先生就给我们呈现了这么一桌丰盛的精神食粮。他集子里的每一篇文章，都很接地气，充满了人间烟火味。

《我的家——永益隆》里一段：“我生命中最初的朝阳是在水步镇升起的。家里，我是长子嫡孙，格外受宠。上学前一年，随祖父到离小镇两里的乡下祠堂领烧猪肉，回家路上，如果祖父不把一块带脆皮的肉放进我的嘴巴，我便赖在地上不起来。”

我仿佛看到了自己的童年，爷爷带着我，嘴馋的时候不是这个样子吗！只不过我那时没有“领烧猪肉”那等美事，而是吵着爷爷拿钱买零食。爷爷带着我买好零食，总怕我拿一下子吃光，所以会把零食分成一小块一小块，走一段路就给一小块，而我总闹着多要点，爷爷吓唬要打我但未忍心下手。

后记里，刘老先生写道：“想不到，2023年初春，‘永益隆’差点成了网红。轰动海内外的电视连续剧《狂飙》热播期间，家乡的‘飙粉’给我发来该剧第十五集末尾的截图——水步镇的丁字街，居中是‘永益隆’的正面。原来江门市包括水步镇旧区在内，是该剧组的主要取景处。截图上‘永益隆’三字两侧的窗户十分抢眼，它们是‘门脸’的两只眼睛。我从幼年起，趴在窗台上俯瞰尘寰。那个年代的生意人多有‘茶瘾’。每天早上七点前，街上传来洪亮的咳嗽声和谈话声，老板们向永兴茶楼走去。”这样的场景比比皆是，这样的场景最为熟悉。人间百态，又回到触动内心的时代样貌。

海外评论家、散文家陈琳瑞赞其文章：“写出了时空的变迁，写出了滚滚的大海江河，写出了异乡客辗转红尘的‘清明上河图’，留下了这个时代沧海桑田的真实面貌。”

书里他有自己的风骨。着眼于时代的小，形成了自己的大。从细微处见大格局、大气象。或许没有时代的波澜壮阔，却有着生命力的波澜壮阔。这是一首台山的史诗，一部台山的纪录片，一幅台山的“清明上河图”。很多年以后，当后来的历史学家们要研究台山的风土人情，这两本书会是很好的史料。

书里他有自己的生命力。细水长流，这种小老百姓的生活才是真实的，才会长长久久，这样的文章也会长长久久。我们的先辈靠脚力走路的时候过这样的日子；我们的爷爷辈坐马车的时候过这样的日子；我们的父辈骑自行车的时候过这样的日子；到我们开上汽车的时候也是过这样的日子；可以想象一下，我们的孩子就算以后坐上了宇宙飞船，很大可能他们返回了台山还是能看到书里的这种日子。

生于斯长于斯，刘荒田老先生对台山人物、小镇风情有着丰富的感情，其深厚的文学功力让我们又见家园。一位作家能把自己的家乡写成地标，那是非常了不起的成就。

如沈从文的凤凰、汪曾祺的高邮、莫言的高密……或许不久的将来文学史又会添加一笔：刘荒田的台山。

《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、地址,并附上
银行信息及账号。字数控制在1500
字内。

四季话语

春暖花开

梁荣

春雨望晴，许一抹阳光明媚；春风化雨，袭一季春暖花开。

扑面而来的是暖暖的春风，这风好似那二月的剪刀，不仅剪下了“万条垂下绿丝绦”，还理了理满园绿色的幕帘送“一枝红杏出墙来”。

润如酥的春雨从天街上落下来，拂过大地“燕草如碧丝，秦桑低绿枝”，穿过竹林，笋儿悄然探出尖尖的小脑袋；掠过桃枝，花儿红胜火；落入空庭，梨树满春雪。

沐浴在春色的村庄里，雄鸡的鸣叫拨开薄雾的晨雾。春天的田野里，农夫正扬鞭吆喝，闲了一冬的牛犊拉着犁“哞哞”使力。农妇挑着满满一筐筐的农家肥，朝开满油菜花的园子走去……亦然一幅“一年之计在于春”的水墨画。

儿时的我们，嘴里吟诵着“春眠不觉晓，处处闻啼鸟”的古诗，脚踏春雨泥泞的羊肠小道，在弯弯曲曲的田垄上你追我赶去上学。路过一片茶籽山，朵朵雪白的茶花在枝头朝我们招手，禁不住茶花蜜的诱惑，从路边扯一根铁芒箕，轻轻一折，抽出芒心，天然吸管就有了。我们穿梭在茶籽花林里，铁芒箕伸进花蕊里，轻轻一吸，喝到几滴甜甜的花蜜。有时吸到正在忙采蜜的蜜蜂，吓得人跑蜂飞，很是有趣。

儿时的我，为了完成老师布置的作文，沐浴春雨，行走在乡间的小路上，听一路的春雨在茂密的树林里“沙沙”吟唱，好似轻松的儿歌，又像一首动人心弦的诗词；听一路的鸟鸣，时而“啾啾”向竹林飞来，时而又“叽咕”地朝远山飞去；听一路不知名的虫子嘶叫，或在路边，或在草丛，或在正迎风起舞的百花里“吱吱吱”低吟，亦是令人愉悦的……一路小跑，嗅到暖暖花香芬芳一路，嗅到新翻泥土的芳香洒满山坡，田野，嗅到春笋拱土的清鲜，嗅到溪水的清甜……抬眼望去，原野浅浅，绿意朦胧，那红似火的桃花和白如雪的梨花，以及奶黄一片的菜花，在朦朦胧胧的原野里格外抢眼……等我从春雨里走来，从头到脚，都是雨的味道。犹记得那一次，写《春》的作文得到语文老师的好评，还在班上作为范文朗读，乐得我像采到花蜜般甜滋滋。

乡下，最先开放的是李花。说到李花，就想起关于“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”的尴尬事来。那时我还上学，李花、梨花傻傻分不清，常听二哥嘴里叨念“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”，耳熟能详记在心里。等到春暖花开，晒楼前的李树开满了雪一样的花，我情不自禁地对着李花大声背诵“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”。二哥笑我无知，告诉我诗人写的是雪而不是梨花，咱家晒楼前盛开的是李花也不是梨花。而今，每每想起这段花事，就感到好笑，更不解诗意就胡乱吟诵而深感惭愧。

时光缓缓，陌上春绿，万物皆因惊蛰之雷响而萌动，纷纷踏春而来，在春天里演绎属于自己的角色，与春同欢，与花同乐。



郭永乐 摄

在岭南遇见一树树木棉花

诗歌

凌迪

1

随着2024年春天的脚步悄然而至
那些原本寂寥的木棉树上
纷纷上演花闹枝头的盛景
一朵朵木棉花应春风之约
赫然盛开
用一抹抹嫣红装点着树梢
浓郁了春意
生动了岭南的山山水水

2

每当我凝望着那开满鲜花的木棉树时
我就想起脚下这片生生不息的土地
那伟岸的树干多像南粤的脊梁
撑起一片辽阔无垠的天空
那红彤彤的花朵多像岭南人的信念
昂扬着万丈豪情和蓬勃朝气
我深信那一棵棵散落在南粤大地上的
高洁而又挺拔的木棉树
就是广东精神的图腾

每当我凝望着那开满鲜花的木棉树时
就有一顶顶红色的小喇叭
吹响春天的号角
催我奋进

3

我渴望跃上枝头
与木棉花一起描绘岭南春色

我常常流连于木棉树下
不是为了贪恋春光
而是让火红的花朵
温暖我那被寒冬冰封已久的梦想

我常常捻捻几朵凋谢的绯红
放置于书桌上
而是视其为一种红色精神载体
激励我秉承木棉花高贵的品质
不负春风
尽情绽放瑰丽人生

春来韭菜香

杨丽丽

子、包饺子，不仅颜色鲜艳，味道也鲜美异常。

南齐周颙有句名言：春初韭韭，秋末晚菘。这“韭”就是初春的韭菜。初春时节的韭菜品质最佳，味道最纯正，吃起来也令人回味无穷。农谚有云：“头刀韭菜，二刀肉。”吃“头刀韭菜”，就贵在一个“鲜”字，这“鲜”是带着露珠的鲜，这“鲜”如小荷才露尖尖角般的美好。而到了夏季，因为雨水多的缘故，韭菜的鲜味儿就大打折扣了，因此吃韭菜就有了“春食则香，夏食则臭”的说法。

“一畦春雨足，翠发剪还生。”早春时节，春寒料峭，一场春雨过后，韭菜从一冬的酣睡中睁开眼睛，它们吸足水肥，拼命地生根发

芽。春天的韭菜叶绿如翡翠，味儿鲜美，让人欲罢不能。趁着韭菜青翠未凋，割回来包饺子，做韭菜盒子，就着外面的春光，咬上一口，那滋味美好而惬意。

韭菜素有“春菜第一美食”之称。在乡下，春天的韭菜也是乡亲们端上餐桌的第一道春天的蔬菜。经历了寒冬的考验，他们像青春勃发的少年，在初春的原野上撒欢打滚儿，那一畦畦嫩绿的韭菜，色美、味鲜，让人看了就心生欢喜。

“正月葱，二月韭”，如今又到了吃春韭的季节了，趁着春光正好，回趟老家吧，吃一次母亲用韭菜做的猪肉水饺，那感觉真好！