



“桑基鱼塘”曾经是珠江三角洲的特色农业模式，小学地理课本里就讲过。珠江三角洲农村，鱼塘星罗棋布，一口鱼塘接一口鱼塘，连成一大片。鱼塘和鱼塘之间的土地，叫“塘基”，塘基上种桑树，就是“桑基”。但是你现在到珠江三角洲转一圈，“鱼塘”还很多见，“桑基”却很难再见了。塘基上种什么，反映了社会的需求，反映了时代的风貌。

—

上世纪 70 年代中后期，“桑基鱼塘”的特色农业模式已经走到末尾阶段，但桑树还在。小孩到桑树林去，最感兴趣的有两件事情：一是摘桑葚吃；二是找老桑树杈子做弹弓。老桑树丫杈做的弹弓，柔韧性特别好，男孩子都喜欢。桑葚那时候可以任意吃，吃到每个小孩的嘴巴都是紫色。但作为长势比较好的桑树林要作为种苗区域，这个区域里的桑葚就不能吃。等桑葚完全成熟，摘下来，经过一些技术处理，再撒到土里，耐心浇水养护，就会长出小小的桑树苗来。我那时虽然还小，对此却有着深深的记忆，因为我父亲是养过蚕的。塘基种桑，为的就是养蚕。

那时候，村里的祠堂都被改成了蚕房，专门养蚕。父亲被生产队派去专门学习过养蚕技术，他要负责养蚕，吃住都在蚕房里。我曾经在蚕房里玩过、睡过，记忆特别深刻。那时蚕的种茧是从蚕种场买来的，一张大概八开的厚牛皮纸作底，上面粘满了细卵状的东西，把这些细卵剥下来，按照一定的技术流程，就可以孵化出来蚕宝宝。不过那时，那张牛皮纸才是我们小孩关注的重点，因为它是做书本包装封皮最好的材料。

桑叶采摘回来，第一步要风干，把桑叶薄薄地摊在地上，用一台大风扇吹，直到桑叶干爽了才给蚕宝宝吃。刚孵化出来的蚕宝宝吃的桑叶还要用刀切成烟丝那么细才行，等蚕宝宝长到一厘米多长了，才可以整片桑叶子地喂。有一年高考，古诗鉴赏考的是欧阳修的作品，其中那句“下笔春蚕食叶声”太形象了，我感触特别深，因为曾经在那样的声音里睡着了。蚕宝宝每天拉出来的屎，要定期清理，集中起来，那是养鱼的好饲料。

蚕宝宝从白色变为略黄，就是快要成熟了，要吐丝了。这个时候要准备好“蚕簸”。“蚕簸”是用竹子做的，类似一扇小门，面上用竹篾卷成卷状，像美女们的大波浪卷发卷发的形状。用火把“蚕簸”烤一烤，消毒，然后把成熟了的蚕均匀地放到“蚕簸”上，蚕会找到一个舒服的位置，停下来，在那里吐丝，直到成茧。茧成型以后，用镊子把茧挑出来，放在箩筐里拿去卖。一群农村妇女，列着队，挑着装满蚕茧的箩筐到丝厂卖茧，那是很壮观的景象。

茧是一定要挑到丝厂去卖的，那个叫荷塘丝厂的是国营工厂，专门生产蚕丝成品。小学二年级的时候，参加公社少先队员代表大会，我还去工厂里参观过，大致了解了从蚕茧怎么加工成一捆一捆的蚕丝的过程。蚕丝是生产丝绸的材料，丝厂生产出来的蚕丝就是供应给丝绸厂的。整个产业链真是一环扣一环。听说当年的丝厂是公社里的骨干企业，能够进厂里当工人都很不容易，厂里年轻未婚的女工，那时候更是优秀男青年追求的热门对象。

二

“桑基”后来却不种桑树，改种甘蔗了。因为江门北街有个大型的国营企业“江门甘化厂”，其中一个业务是榨糖，需要原材料。但种甘蔗让农民觉得既辛苦，收入还极少，所以待到上世纪 80 年代中期，放开了种植限制，农民可以自由选种作物后，镇上就基本没有人种甘蔗了。塘基上不种甘蔗，种什么呢？主要是种菜和种草。

种菜大家熟悉，不用解释。种草则主要为了养鱼。以前养鱼的草要到到处去割，很辛苦，量也不能保证。这种专门种的饲料草，叫“象草”，长得比人还高，产量高，鱼喜欢吃，而且听说营养价值也高。每天割一轮喂鱼，前一轮的“象草”又长出新的来，如此循环，便每天都保证鱼有草吃，鱼自然会长得快，经济效益要比种甘蔗好多了。

而鱼塘是珠江三角洲地区农村的经济命脉。珠江三角洲地区农民相对富裕，主要得益于鱼塘的贡献。我们村也以养鱼为主，水稻田很少甚至没有。所以我们的粮食是不够吃的，需要国家从别的地区调配，叫“调入粮”。在计划经济时代，我们不用交公粮，但要交鱼和甘蔗。所以大家都很爱护鱼塘，把鱼塘当孩子一样对待，村里每一口鱼塘都有自己的名字。我家承包过的鱼塘名字就很有意思，叫“黄皮树底塘”“围脚塘”“三角塘”“九亩塘”“二玺塘”“娘娘沙塘”。“黄皮树底塘”，估计以前那鱼塘边种了一棵黄皮树；“围脚塘”顾名思义，就是堤围旁边的鱼塘；“三角塘”用鱼塘的形状命名；“九亩塘”以鱼塘的面积来命名；“二玺塘”估计命名的人懂一点古

文，知道“玺”这个文言字的意思；至于那个叫“娘娘沙”的鱼塘，估计有个浪漫故事，只是没有流传下来。

那时的鱼塘都属于生产队。生产队会每天安排村民割草，换取工分。村民割好的草，集中称重量，然后会被安排放到哪口鱼塘去。有些鱼塘距离村庄远，被安排去放草的村民，中途可能会把草扔到别的鱼塘里，所以一般越远的鱼塘产量会越低。

三

生产队养的鱼，大部分都交到供销社去了。供销社有个码头专门收购各个生产队交来的鱼。供销社收购鱼的人很挑剔，一会儿说这条鱼达不到重量标准，一会儿说那条鱼长得不好，目的只有一个，就是压低鱼的收购价格。其

实无论鱼怎么样，供销社都会收购的，因为那时候鱼产品不是太丰富，城里很多市民还吃不上鱼。生产队有一条手工撑的渔船，船身上有很多小圆洞，船面上铺着活动的木板，放在船舱里的鱼可以接触到河水的水，却跳不出来。这条渔船要六个人撑。当时干撑船交鱼的活是有“福利”的，农民都喜欢干这个活。因为最后他们会故意捞剩几条鱼，在岸边支起锅做饭，把鱼焖了来吃。现在顺德一带的“鱼公焖鱼”就是那个时候农民的做法。有个广州来的知青，生产队为了让他改善一下生活，特意安排他参加交鱼的工作，尽管他不会撑鱼船。结果他说在城里也没吃得那么爽过。

村民其实能吃鱼的机会并不多。一般一年生产队就分两次鱼。夏天，一户人分一条大头鳊鱼，人多的家庭分大一点的，人少的家庭就小一点。冬天过年前会再分

一次鱼，分鳊鱼，一户十斤八斤。去生产队领鱼的任务一般都是小孩或者老人来完成的。一早就拿个簸箕到生产队排队，一班小孩叽叽喳喳的，知道要有鱼吃了，都很开心。分到的鱼大家舍不得一顿就吃完，大头鳊鱼就切成块，腌咸一点，煎好，一顿吃一块；鳊鱼呢，就晒鱼干，慢慢吃。于是现在鱼干也成了本地的特产。

改革开放后，生产队的鱼塘实行承包制。1984 年以后，承包户要交够一定量的鱼后，才可以去卖剩下的；1984 年后，承包户才可以自由卖鱼。

养鱼很辛苦，也有风险。辛苦是因为需要很细心照料。水质如何、水位如何、有否缺氧、什么时间喂养，都要做好。夜里还要巡塘，及时了解鱼塘的状况。风险则主要有三个：一是怕鱼得病，得马上请教养鱼技师治好鱼病；二是怕缺氧，夏天鱼塘里鱼的密度一高，就会缺氧而亡，要及时开增氧机给鱼塘增氧；三是怕冷，鳊鱼和罗非鱼就最容易被冻死。有一年冬天特别冷，我家养的鳊鱼被冻死了不少，当时我围绕着鱼塘，一圈一圈地捞起冻死的鳊鱼，那种寒冷，那种难受，至今都记忆犹新。

但养鱼收入高，养得好一两口鱼塘，一家人的生活就改善了。我家承包鱼塘三十年，到 2010 年才彻底不再养鱼。这三十年来，好像赚钱不多，但三个孩子读书上大学、全家人的开销，都是靠这些鱼塘，家里还建了房子，所以说鱼塘养活了我们，一点也不过分。但现在村里 40 岁以下养鱼的农民已寥寥无几。

桑基鱼塘，见证着时代的发展，见证着我们每一个人的成长，见证着每一个家庭的兴旺。感恩这块土地，滋养了一方的百姓。



最爱人间四月天

□王珉

林徽因曾写下一首脍炙人口的朦胧诗《你是人间的四月天》：“你是爱，是暖，是希望，你是人间的四月天！”有人说这是为鸳鸯西去的徐志摩而作的情诗，还有人说她是为向孩子表达母爱所作，不管究竟是什么内涵，我也一样深爱这样的人间四月天。

四月多雨，我喜欢在窗前伫立，望着漫天雨雾，让无拘无束的思绪随风而去。雨像温水中泡过的薄荷叶，湿湿的凉，烟一般缥缈，花一般秀丽。我不知道它来自何处，也不知风和它在呢喃什么。凝神静听，雨声像是古老的乐章，若有若无，时续时断。风则轻轻地笑着，把那精灵般的雨时而拉近，时而扯远，在天地之间编织出一张神奇的网。此时被雨丝萦绕的我，禁不住伸出双手，想一把捧住这清丽的雨，有雨丝飘到唇边，迅速极富情趣地融化在心里。遥望天际，仿若置身梦里水乡。倾听雨声，只觉诗意盎然。

然而一阵春风吹过，衣衫竟显单薄，我突然又想起到北国旅游时见过的红红小火炉。这春日，应该最适合红泥酗酒、围炉向火吧？有了这种温暖的底色，再冷的天气，想必也寒不到骨子里。于是整个四月，浓妆淡抹皆入眼，雨后还晴揽春光，新的绿意开始萌动。

那天，我打伞回家。一进门就看见母亲在厨房的窗边，半倾着身子张望，莫不是她也爱在窗边看这四月雨中的春光？“老妈。”我大喊一声。她醒过神来，惊喜地说：“啊，下雨了，我一直也望不见你走过来，怎么就到家了？”原来，她是在望着雨中那条我回家时通常要走的路。早知她一直在眺望着，今天我就不会绕道走另一条路了。我该成全她，让她满心欢喜地望着我，撑把伞，近了近了……估计这是她每天傍晚最盼望的时刻吧？

我如果不在单位食堂吃饭，总会在微信跟母亲提提前。她会提前备饭，总能掐着点将汤煲好，趁我脱衣脱鞋的时间，将最后一盘菜端上桌。我纳闷她如何能把时间把握得刚刚好，这一刻才恍然大悟：早在我刚出现在这条路的尽头时，在窗口眺望的母亲已如得了令牌一样进入状态，开火、炒菜、热汤。

我忽然有些伤感。在这春雨绵绵的四月，不知为何我总想要离开家去远方，然而这时才发觉，如果没有母亲的陪伴，大概我去到哪里也会毫无滋味吧？生活就像老电影中插播的片段，一晃而过。所谓活在当下，大概是要珍惜那平淡生活中的每一个细节。比如我们已习以为常的母爱。“你是爱，是暖，是希望，你是人间的四月天。”

又是一日晨起，我推窗而立。外面还在飘着细雨，微凉的气息扑面而来，顿时拂去我所有的烦恼，长舒一口气，让自己的身心被家的温暖气场包围，转身走进厨房，我要给母亲做顿早飯去。

大美中国 画里清远

□道哥 文/图



黄昏时，小巷子似乎通往荷塘深处



村里的老屋因这些壁画焕然一新

外公亲手建的四层小楼就在广东清远市南门街起风里。在清远还只是一个县城的时候，这里曾是小城的中心。

古旧的骑楼、麻石板小巷，到处都是上世纪 80 年代的老建筑。那些斑驳外墙上，还能看到“新华书店”“清远酱油厂”等古老的标志。城隍街口一长排废弃的大型两层楼建筑，以前是老国企的房子，后来卖给了私人老板，却任凭它风吹雨打。北江在这里绕着大圈走，对岸是广阔的新天地。上世纪 80 年代末，为了建设，为了吸引人们过河，市委市政府几套班子全都率先搬到一片农田里。后来，房地产商来搞建设，随便一个盘都是上千亩规模，比起拆毁这一堆老建筑，新开发地盘的成本更低，效果

也更好。而且在清远，很少楼盘会主打“江景”这个港式概念，因为没意义，谁家门口还没一段江水呢？时间，就这么意外地凝固在这里了。

如今可能是有人觉得旧房子实在太破旧，于是各种建筑外面，被描绘了一番。北江第一座大桥姊妹桥下，画点美好新农村；下廊后街，显眼的墙上，梅兰竹菊，传统节气，一一展现。这些壁画，水准肯定是别想了，但是，多少也有些诗情画意吧。我反正挺喜欢的，拿着相机随便走走拍拍，发到朋友圈里，朋友们说：“看起来好有感觉。”是啊，高楼大厦的角落，突然有这么一段被遗忘的时光，要是拍一部冗长的文艺电影，说不定，就成就了清远的北江文化梦呢？

“乡音”征文 作品选登 肇庆裹蒸粽

□徐永清

到了肇庆，一要饱眼福，二要饱口福。眼福是欣赏鼎湖山和七星岩醉人的美景，口福则是饱享硕大美味的裹蒸粽。

肇庆的街头巷尾，到处都是卖裹蒸粽的。一个个火力十足的煤球炉上，放置着一口口大号的铝锅，锅里的裹蒸粽堆得老高。在“咕嘟咕嘟”的欢快煮制声中，裹蒸粽的清香随着腾腾的热气，在整个城市里飘荡，令人陶醉。这气息能把人们的生活熏染得飘飘然。

食品店或超市里的购物台上，裹蒸粽总是堆码得高高的，实实的，像一座座小山。那个气势，大有“唯我独尊”之意。肇庆裹蒸粽有许多著名品牌，“鼎湖山”、“裹香王”、“皇中皇”等，个个都响当当，不仅牢踞本地市场，更曾进军港澳。

裹蒸粽其实是用柊叶来包裹的。柊叶系多年生草本植物，叶长圆形，大似芭蕉叶，有种特有的清香。用它来包制的裹蒸粽，个头当然远远大于芦叶和竹叶包裹的粽子，论分量，一个小的裹蒸粽有半市斤，大的足有一斤半，有的还要更大一点。但裹蒸粽的形状挺特别，有点像金字塔，只是顶端稍平，底部凸出，所以它看着虽大，却不呆傻，大中透出精致与豪气。至于馅料，不仅有糯米和绿豆，还

要外加冬菇、栗子、腊肠、腊鸭、蛋黄、腊肉等诸多配料，可谓是一场“精美食材的大派对”。江南一带的粽子与之相比，不仅个头显小，馅料也显单一，吃来吃去，无非是赤豆、香肠、火腿或是花生的。就连浙江大名鼎鼎的“五芳斋”粽子，也不过尔尔。孔子闻《韶》，感慨地说：“尽美矣，尽善矣。”用这话来形容肇庆的裹蒸粽最为恰当，它真的做到了形式与内容的高度统一。

据记载，肇庆人包制裹蒸粽，始于秦、汉时期。每当春节、端午两大节日，肇庆家家户户都要包制裹蒸粽。在农村，好些人家还要特意在户外搭起临时灶台，用木甑或铁桶来蒸煮裹蒸粽。一时间便是“村村点火，户户飘香”。现代人喜欢坐享其成，其实少了劳作的乐趣。自己包制裹蒸粽，虽说忙碌，但一家人围坐在一起有说有笑的，更有趣味和氛围。做好裹蒸粽后，邻里之间、亲戚之间，互送祝福，一时间，你来我往，更是热闹。

我们一家爱吃黏食，女儿更是偏爱。因此，每到肇庆，我都要带三五个裹蒸粽回去。有时一下买了十来斤，大大小小的便足有十多斤。都说“远路无轻担”，一路背着回到家，我的肩膀早已压得酸疼。但看到女儿捧着裹蒸粽绽放出的笑容，一切便都值了。

《“乡音”征文》栏目欢迎投稿。稿件要求具有纪实性，以散文随笔为主，紧扣岭南文化。投稿请发至邮箱：hdjs@ycwb.com，并以“乡音征文”为邮件主题，个人信息请提供电话、身份证号码。

统筹 易芝娜

本版制图/黄国栋



“美好新农村”气氛热烈



走在街上，似在梦中



下廊后街的梅兰竹菊展示着传统文化

《大美中国》栏目欢迎投稿。稿件要求以纪实性的图片为主，紧扣“大美中国”主题，内容不限，可人可景可物。投稿请发至邮箱：ywdmzg@163.com，并请以“大美中国”为邮件标题，同时提供个人信息包括联系电话、身份证号码。

统筹 易芝娜