

如今,同事们各奔前程,散落天涯,不知道他们是否偶尔还会想起那个寒冷的冬夜?还有冬夜里的这道温暖小食?

# 食一味似故人

□盛慧

乡音与小吃,是最能引发游子的思乡之情的,在所有的食物中,没有一种食物比小吃更能让游子们牵肠挂肚,更能抚慰他们漂泊的肺腑。

因为当了潮州婿仔,成了半个潮州人,所以,对潮汕的小吃也就格外关注一些。潮汕地区的小吃之多,几乎到了令人咋舌的程度,限于篇幅,我只能管中窥豹,写一写最为心仪的几样。

## 【粿汁】

普宁洪阳的粿汁,远近闻名,其中,又以“粿汁明”最为出名,据说一天可以卖掉几百碗。这是一家很小,也是很老的店,藏在一条曲折幽暗的小巷深处,店主是个精瘦的老人,喜欢光着膀子坐在那里煮粿汁,他的儿媳妇就站在旁边负责加料,两人很少说话,但配合默契。他家的粿汁皮制作传统,由籼米和薯粉调制后,煎制而成,煎制时,三口锅同时开工,轮番作业。

刷浆尤其重要,浆的厚薄决定了口感,煎好后,需在竹架上凉透,方才切片,上好的粿汁皮上薄脆,香滑爽口,在卤汤上煮半分钟即可食用。配料丰富,猪肠、卤肉、卤蛋、章鱼头均可加入,其中章鱼头本地人叫“枪鱼头”,是洪阳粿汁的一大特色。

我喜欢在粿汁里浸油条,潮汕地区的油条很短,只有一指长,略浸便食,油条中灌满鲜美的汤汁,尚未失去脆爽的口感,有难以表达的隐秘快乐。近年来,镇上还有一种新式的做法,用粥水熬制汤底,汤底鲜美浓郁,汤虽然不是如此清澈,鲜味却更浓郁,米浆缓缓滑过喉间的感觉十分美妙。

对孩子们来说,粿汁曾是难得一尝的美味,听我妻子说,她的两个弟弟小时候都很淘气,最不喜欢的事情是理发,一听说阿

公要带他们上街理发,就冲出大门,像野兔钻进草丛中,转眼就没了影。阿公是个很胖的老头,像孕妇一样腆着大肚子,走路慢腾腾,根本追不上他们。不过,阿公也有自己的办法,他站在门口,大声喊道:“谁理发,我就给谁买粿汁吃!”这一招果然管用,话音刚落,两个鬼头鬼脑的家伙就乖乖地出现在门口。他们怕阿公反悔,又嬉皮笑脸地讨价还价说:“先吃完粿汁才去理发。”阿公没办法,只好先带他们去吃粿汁……

## 【粿条】

我原本以为,全中国的人都最爱吃笋的,在广东生活久了,才发现,广府地区的人对笋是没有什么好感的,认为它是湿毒之物,容易让身体中的旧疾复发,而潮汕人,却似乎不太介意,他们对此物一往情深。

笋虽美味,却是极寡淡的东西,要下很多猪油。父亲曾跟我讲过一件陈年往事,几十年前,我们老家曾经有一个人,饿了几天之后,突然在饭店的后厨见到了一条刚从开水中焯过的春笋,抓起来就吃,没想到,当天晚上就去世了。

潮汕地区最有名的是笋丝炒粿条,揭东的埔田竹笋块肥大、笋肉鲜嫩,深受推崇。潮州江东麻笋因肉质细嫩、味甘鲜脆,远近闻名。潮汕人认为,笋的颜色越白越好吃,猛火熬油,火呼呼作响,如猛虎下山,气势惊人,作料中一般会加入萝卜干和蒜蓉,最后淋上葱油包尾,有些会加滑嫩的瘦肉,有些则不加。不多一会儿,就可以出锅了。

## 【果肉】

潮菜馆的餐单上有一道菜,“炸果肉”,乍一看,还以为是把水果的肉下油锅炸,其实不然,这是一种风味独特的“肉卷”。旧时是用猪网油包着炸的,因为太过肥腻,现在改成腐竹,但又不是一般的腐竹,而是薄如蝉翼的“腐皮膜”。果肉里面的原料有五花肉末、虾肉、马蹄等,加入薯粉和蛋黄拌匀,以手捏成形为度,制作时一定要包紧卷实,切成小段,再放在油锅里炸至金黄色。

新炸出来的果肉特别好吃,吃的时候,要蘸金桔油,外皮焦脆,马蹄甜脆,相互呼应,别有乐趣。值得一提的是,果肉中间的马蹄不能切得太碎,否则,牙齿无所事事,会感到寂寞。

## 【膀方酥】

膀方酥,以惠来靖海最负盛

名,主要是膀方和瓜丁,膀方就是肥猪肉,一般选猪颈部与前腿结合部的白肉。把猪肉切成条煮熟,让其收缩,挤掉部分猪油。然后切片,每块都从中间切成蝴蝶形的两片,夹上冬瓜丁。面粉中打入新鲜的鸡蛋清,搅拌。猪肉蘸上面浆,下锅油炸。最后,淋上“葱珠膀”。口感酥脆,味道清甜。

在普宁洪阳,还有一道几近失传的美味,叫膀板酥,与膀方酥有相似之处,将香味扑鼻的花生酥碾碎,加芝麻、瓜丁、陈皮和白肉丁,用猪网油包起,裹面浆,油炸之,一位老人家专门给我做过一次,香甜无比,简直香出了天际。

## 【咸蛋卷】

吃宴席,潮汕人叫“食桌”。以前,我和妻子一起回娘家,总会请一家老人去大酒店食桌,这几年,在我的提议下,把厨师请到家里来“做桌”,一来免去路上的奔波之苦,二来也可以偷偷跟厨师学上几招。潮汕人食桌,都会有一个拼盘,放上果肉、腰果之类的小食,其中,最令我难忘的是咸蛋卷。

潮汕地区的咸蛋卷和我们平时吃的蛋卷完全不是一回事,口味十分丰富,有咸、甜、香、脆、沙五大特点,制作时先将肥猪肉切成薄片,用白糖腌制一天,包上整只咸蛋黄,加入陈皮,然后裹上一层面包糠,热锅油炸,起锅时,对开斜切,色泽金黄,咸甜诱人。吃的时候,是吃不到肥猪肉的,它早已融化无踪,只留香味;因渗入了蛋黄,咸味变得柔和,饱含油光,格外诱人。

最好是即炸即食,这时的咸蛋卷,外皮香酥,内馅松软,口感细腻,轻轻一咬,一口酥心,感觉身体里的灯一盏盏点亮,最终变

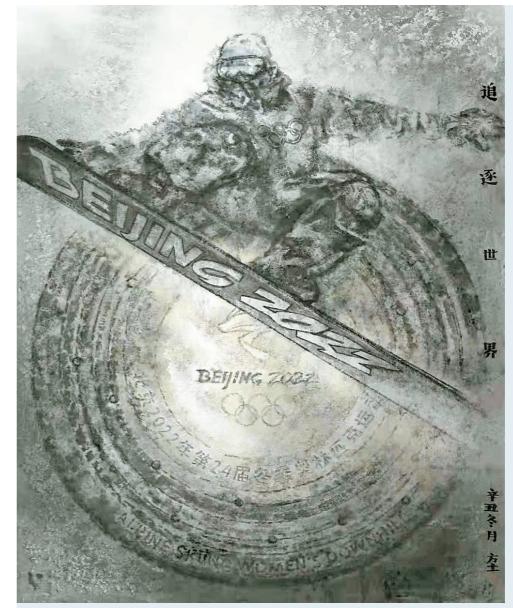
成了一间灯火通明的房子。

## 【炸芋酥】

炸芋酥和芋泥、反沙芋头被称作潮汕的芋味三绝,做法并不复杂,一般将芋头切片,晾干,油炸至酥脆,捞起,滤油,将白糖入锅烧融,投入芋头片,冷却后撒白芝麻和切碎的香菜。普宁地区的做法略有不同,先将芋片粘上和好的面粉,然后和几颗小花生一起炸,吃起来特别香脆,质地比薯片结实,口感也比薯片更有快感。海门人喜葱味,外层的砂糖还带有葱花的香气。此外,还可以不加糖,撒上些许椒盐。

每次吃这道菜时,我总会想起刚工作时,我和几个同事住在一幢破败的小楼里,那原本是一家路边饭店,房间十分简陋,一咳嗽就会有石灰簌簌地往下掉。远离家乡,而且个个都是单身,冬天的晚上,天寒地冻,北风咆哮,屋子里没有任何取暖设备,大家无所事事,聚在一起喝茶聊天。窗户外面的衣服都冻得硬邦邦的,被风刮得晕头转向,撞在窗户上,撞倒一样,发出沉闷的咚咚声。窗户四处漏风,我们越坐越冷,脚底好像结了冰一般。茶喝久了,我觉得嘴里的有些枯淡,便将家里带来的芋头切成薄片,在油锅里炸脆,又撒上大量的白糖,热得烫嘴,吃起来咔嚓有声,慢慢地让冻僵的身子热乎起来。大家一边吃,一边促膝而谈,有一种围炉夜话的美好。

一晃,这已经是二十多年前的事了,当时聊天的内容,我一点也记不得了,但那种温暖的感觉,却时常会涌上心头。如今,同事们各奔前程,散落天涯,不知道他们是否偶尔还会想起那个寒冷的冬夜?还有冬夜里的这道温暖小食?



## 追逐世界(水墨设色)

□方士

我们不会回到过去,也不可能在过去美丽的幻象中生活

## 歌曲《渔歌子》创作札记: 杨钰莹给我太多惊喜

□陈小奇

《渔歌子》一歌终于完成了,多年后与杨钰莹再度合作,她的演绎仍然给了我太多的惊喜。

选择她是由与生俱来的古典气质,我相信这首诗非她莫属。

麒道音乐的四位小歌手陈潼恩、徐嘉盈、谢嘉琪、张子琪参与了这首歌曲中童声部分的演唱,能够有机会与她们心中的女神合作,这是她们的骄傲和一辈子的荣幸。

感谢高翔的编曲与录制,古琴、吉他与弦乐渲染出一片淡雅而韵味无穷的山水。他是湖州人,算是机缘巧合。

《渔歌子》一词为唐代张志和在浙江湖州所作,该词被誉为“千古绝唱”,并被公认为“渔父”题材诗词之祖,痴迷文化的日本文化界将其列为“唐代第一词”(他们心目中的“唐代第一诗”为张继的《枫桥夜泊》),以这首诗为题材的歌曲,我已写过《涛声依旧》了)。

原作共五首,这是其中的第一首,也是传播与影响最大、写得最美也最为风轻云淡的一首。

“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥。青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归。”

一般的评论均认为这首词表现了词人对大自然的热爱及对隐逸生活的向往。

词中的渔父,实质上是词人心灵与精神的投射,表面上写的是渔父,实际上隐喻的是自己。

那么,在今天把这首词拓展并写成歌曲,其意义又何在呢?

回归大自然,是一个永恒的话题。但如果我们还只是沉醉在词中的大自然风景之美及渔父之闲适,是远远不够的。

我加了两段词。

《追逐世界》是参加“天地人和——中国国家画院2022北京冬奥会主题美术创作项目”作品,取材于单板滑雪与本次运动会金奖奖牌构成画面主体,以水墨墨施浅锋,更直接而纯粹地传达出速度与激情的运动精神。

水墨有极大的表现力,在水与墨的互相冲撞中产生出可以预想但又不能完全控制的效果,这恰恰也如竞技运动一般,极尽所能,追求卓越。

## 新诗台

### 呼 吸

□杨帆

最壮观的呼吸  
是深夜里闭上眼睛  
听着自己的呼吸  
听着几十亿人在呼吸  
生命如汪洋  
一波一波涌起  
最紧促的呼吸  
是刺客跃起的最后一击  
是她穿过大雨,跑到你跟前说:  
“我爱你!”

是最有趣的呼吸  
是一只青蛙  
跳到荷叶上蹲踞  
大肚皮一鼓一鼓  
敲落两颗露珠  
是最长的呼吸  
是老人交代遗嘱的最后一句



## 五福(国画)

□李平野

1月18日-2月16日,《惯看秋月春风——2022壬寅虎年李平野作品纪念展》在浙江绍兴市柯桥美术馆举办,此次展览由绍兴柯桥区委宣传部、柯桥区文联主办,柯桥美术馆、李平野艺术馆承办。

开。青天不开时,我醉眠青苔。”(杨万里《尝诸店酒醉吟二首其一》)虽说无酒不成诗,但这样的酒瘾也太大了,幸亏那时的酒都是纯粮酿造,度数也不高。《梦溪笔谈》记录了沈括和友人在一次party上的情景:“每与客痛饮,露发足,着械而坐,谓之囚饮。”他甚至爬到树上喝,有时在屋梁上挂个绳子,喝酒时将脑袋伸进绳套里,完事再把脑袋缩回来。皇帝宋仁宗劝他戒酒,他都不听。

宋朝是最近老百姓的一个世俗时代。北京故宫博物院一幅佚名宋画《柳荫醉归图》,生动刻画了好酒的宋人醉扶而归的画面。两个喝多了的男人,衣冠不整,袒胸露肚,从柳树下踉踉跄跄地走过来。其中一位瘦得露出肋骨的醉汉显然连路都走不动了,双目惺忪地望着脚下的地,被另外一个人搀扶着。他们都赤着脚,走走停停,似乎刚从柳树下爬起来,然后准备在遇见下一棵树时再次坐下来停歇片刻,空气中弥漫着酒香的味道。炎炎夏日,蝉在树上聒噪个不停,而他们,并不着急要去做什么,恬适自在,仿佛在梦里。

不妨去宋朝,醉一回。

那时的我从不曾想过,这样平凡的日常有一天也会让我无比怀念

## 那天,我理解了这首古诗

□曹馨宇[南非]

我对于秋思最早的记忆可以追溯到上小学以前,那时父母不知道该怎样在异国他乡给自己的孩子以完整的中文教育启蒙,但他们却又深知传承的重要性,对故乡的情怀更是让他们不能接受自己的孩子变成一个“香蕉人”(思维完全西化的黄种人),所以他们便常常让我通过背古诗来学习自己民族的语言与历史文化。

家里最有诗人情怀的是我的父亲。他是一位彻头彻尾的读书人,不仅靠努力读书从小县城走了出去,更是在之后的人生里,把读书当做自己生命中不可分割的一部分。记忆中,他一有闲暇的时间便会待在书房里读书,床头和厕所的洗手台上也都摆满了杂书,方便他随时阅读。

月明星稀的傍晚,晚饭后,伴着一盘凉菜,一盏小酒,他会作上几首打油诗,和我们讲他童年的奇闻轶事。

父亲在我心中埋下了一颗诗的种子,而那些年沉积在心底里的诗句,也在我之后人生的许多个时刻给我带来了不一样的感受。比如这首《天净沙·秋思》,我甚至不记得初读的场景,只记得某一个周末的下午,全家人一起出门吃饭,一家人在高速上说有笑,落日余晖洒在我的脸颊上,我望向窗外,红色的夕阳将整个天空映得通红,我不禁脱口而出:“夕阳西下啊!”

进入大学之后我变得充实了许多,忙着适应新生活,忙着适应用中文学习,忙着去理解