

冬日里的东湖乡

□潘友楷

楔子

日出于海之东,而止于岭之西。此间的风光,恰似经过了酿酒师的妙手,保留了海风的清爽,释放了寒菊的热烈,点缀上些许乡愁的五味,加入沉淀了八百年历史的醇厚,一并封成了坛芳醪,最后贴上老墨写成的红纸标签——东湖乡。

海畔东篱

五柳居士的菊,大约和他的豆苗一样稀疏,只能偶尔摘下一朵细嗅把玩。然而,在这

片海边的菊田里,高冷的菊竟然开得比梵高的向日葵还要炽热。即便是冬日里的寒风,也被这份炽热感染,褪去了挂霜的冷傲,只在鼻息留下一份冷调的菊香。村庄与山岭之间的狭长田园,被炽热印染成勾勒着绿色细纹的金色缎带,伴随着海风的气息吐纳,平添了几分潮汐的韵律。

同样被这份炽热感染的,还有慕名而来的访客。孩子们早已被这份耀眼的金黄调动了全身的亢奋,吵闹着寻找这里面开得最炽热的那朵花;只是在这寻宝的路上,不免为偶尔出现的小块菜地走神,“这里有一株油菜

花,也是黄色的!”“蜜蜂采完菊花的蜜来采白菜花的蜜了!”原本只是陪伴的大人们,也加入了这支探险队,用手机、相机记录下笑容与花儿一起热烈绽放的瞬间。

在这份热闹的背后,农妇们戴着草帽,背对着太阳,蹲在田间料理菊花,只在这个冬季里,把这一抹清香留在它最炽热的时刻,好在你我的杯中再次升华。

侨韵犹在

站在老村口的榕树上。午后的阳光从树冠的缝隙里漏下,

与长长的根须,交错成花白的长须。海风,山风,拂过时引起的沙沙声,大约是在讲述人来人往里的悲欢离合。

沿着这棵老榕树的指引,走向封存这段记忆的老村。德庐,又名德月楼,这座华侨曾经居住过的中西合璧小楼,成了这段旅程出发点的档案馆。而这座古村落的记忆密码,都藏在这扇门之后,从见证建村历史的南宋路碑拓本,到一件件番批、一本本海员证,再到一幅幅再现场景的画作,无不描绘出这座村庄的人们为了生活而外出谋生的努力。

走进卓厝巷,时光的印记在

这里成了“时间牌匾”,年份的数字搭配上拼音字母,与门上的草叶装饰一起强调着老宅的巴洛克风格元素,但传统的建筑格局与木雕、灰雕,却是又在强调着骨子里的血脉传承。这大概便是海洋文化在这片土地上活跃的迹象吧。

尾声

村庄外的海边,在冬日里少不了欢愉的喧闹,多了思考的冷峻。不知疲倦的浪潮,扑打在礁石上,碎成了潮湿的海风。这是当年过番人眼泪的味道吗?大概只有这片海知道吧。

潮阳石泉岩

□林国飞

参得石泉此处开,半山花雨拥楼台。

潮阳城北翠微岭,清幽秀丽。石泉岩依山而建,古树翠竹掩映着亭台楼阁,曲径通幽,充满了禅意。

明朝天启年间,石泉岩由僧人、向邑人隐士林辉定募化始创,以“石”与“泉”取胜。

石不能言逢人点化,泉堪称寿活世源流。寺院的中间有一块巨石,平削的石面上方有一个精雕细琢的龙头,一股涓细的泉水从龙头嘴里汨汨流出,注入下方的水池。这个奇观叫石龙泉,就是石泉岩名字的出处。这个出水口最为特别,相传以前天雷穿石而过,击穿这块巨石有两米多深,后人引水进入石缝,形成“泉在石上流”的奇观。

层层叠叠的奇石是石泉岩的一张代表性名片。在石泉岩里,形态各异、大小不一的各种石头遍布寺院,几乎每一块石头都有一个神奇的传说。

寺中有一块雷击石,也叫化龙石,传说有一天蛇王得道,穿石而过,受到雷击,化身为龙。现在在这块石头的平面上,有非常完整的蛇的纹理,还有龙的鳞片,还有一个龙头。

除了天然的奇石,各种石结构的亭台楼阁也是石泉岩的一大特色。三山门、齐天阁、藏经楼、观音洞、龙隐洞、迎宾亭、祖师殿、圆通宝殿,都以石结构为主,配以石雕、木雕等精美的本土民间工艺,并邀请书画名家题字勒石、创作独具石泉特色的贯号联,使石、泉与周围环境更加协调。

石泉岩很多东西是从石头里蹦出来的。石泉岩的水是从石头里流淌出来的,石窟及其佛像从石头里脱胎出来,连一些树木也是从石缝里顽强地拔地而起或旁逸斜出……最引人注目的是孙悟空,他是从石头里蹦出来的。很多人从小看《西游记》小说与电视剧,敬慕孙悟空72变,不畏艰险,翻山涉水,战胜一个个妖魔鬼怪,护送唐僧西天取经。西天取经成功后,如来佛祖封孙悟空为斗战胜佛。石泉岩齐天阁,供奉大圣佛祖,相传为齐天大圣斗战胜佛应化圣迹,名闻遐迩,香火旺盛。每年的“石泉岩齐天大圣文化节”,吸引了大量海内外信众,西游记孙悟空扮演者六小龄童也曾经到场参加。

石泉岩每一处景点都是一个艺术精品,都是一种意境。

石泉岩依山而建,在平坦的地方修建了亭台楼阁,而在悬崖峭壁上,也往往独出心裁地修建一些景点。壁圆亭是半亭,悬挂在石壁上。旁边平地上小树林葱葱郁郁,鸟语声声。真有一种“月影松涛含道趣,花香鸟语透禅机”的意境。

石泉岩曲径通幽,林木茂盛,沿途设置石椅,歇息方便,惬意无比。尤其是在您迟疑还有没有路的时候,忽然发现有一个小洞可以通过,“柳暗花明又一村”,心中掠过惊喜的涟漪。半山腰有一座石拱桥,桥的一侧依山而建,另一侧是一方小凹地,建设者别出新意,在桥下安了一块酷似一叶舟的礁石,配波浪底座,拱桥附近设立了一根柱子,饰以波浪纹,貌似系船柱。小桥,流水,方舟,意境清新。

石径藏云翠岭紫岚连海气,泉池纳月禅门慧镜耀文光——石泉岩的这副对联是石泉岩灵石、慧泉、禅意的真实写照。

光影之间

策马扬鞭自奋蹄

□陈宏文 摄



潮剧情结

□碧溪 碧文

美丽的汕头:海滨邹鲁,南海明珠,和美侨乡。一提起这里,就令人联想到丰富多彩的传统文化、香气怡人的工夫茶、鲜美精细的菜肴、美味可口的小吃,还有韵味独特的潮剧。

记得小时候,每天清晨我刚睁开惺忪的睡眼,窗户射进了第一缕阳光,此时总能听到家里的收音机正在播放着潮剧选段。爷爷坐在桌前听得入神,手指伴着潮曲的节奏在桌面上叩打着。奶奶正在厨房煮食,此刻也竖起耳朵,边干活边笑眯眯地听着。

吃过早餐,我背着书包上学,走在大街上,时不时看见一些老年人,三五成群地围着一台收音机,边听边哼着,摇头晃脑。

有时候,早早吃完晚饭,我搬着木凳,与小伙伴们争先恐后地向前冲,跑到用长竹篙临时搭建起来的戏棚前占位。此时,戏棚下前半截的地上铺满草席,后

半截的地上簇拥着高脚椅条和凳子。我们是小孩子,就挤在草席后面的位置,大人们也就笑着相让。

戏棚周围热闹的摊子,以及令小孩垂涎三尺的零食摊前围着人;年轻的姑娘们笑靥如花,乌黑的头发散发着清香……这些情景,仿佛是遥远的时光里凝固的姿态,它们所潜藏的古老寓意,长大后才逐渐懂得,而光阴的故事也收藏在心里。

如今,陪家人坐在电视机前看潮剧,那些铭刻于心的潮剧影像又在脑海里涌现出,与正在看的潮剧情节混在一起。方展荣在《柴房会》里演的李老三,姚璇秋的《苏六娘》和《陈三娘》,陈学希的《张春郎削发》……这些记忆犹新的片断,在声光色彩的褶皱里,都栖息着蹦蹦跳跳的小精灵,令人魂牵梦萦。

潮剧的角色分为生、旦、净、丑,通过唱、做、念、打等艺术手

法表现人物。潮剧不像电视剧一样有实物表演,只是通过虚拟的基本手法来表现生活。一声声潮剧清音,如扑面而来的春风,荡漾在人们心际。一个个剧情片段,如春日里融融的阳光,洒遍人们心头。

潮剧积淀着潮汕祖辈文明的印迹;展示着多彩的社会生活,蕴藏着潮人丰富的情感世界。如今,随着社会生活的发展,潮剧的悠长特点似乎与时代有点不合拍。其实,这种慢节奏,体现了潮剧的精彩。它唤起了一种美的享受、一种细腻的情感,所有的浮躁在这种细腻的情感面前都被过滤。看一出潮剧,宛若品一壶工夫茶,慢慢品味它的内涵,才能领会其文化的精髓。

春秋变更,时序轮转。不知道当年戏棚脚的稚童,是否还带着潮剧赐予自己的烙印,奔赴远方,为自己的人生而不懈奋斗……

鱼头煲芋头

□马燕婵

八月新芋上市,松鱼已然肥美,鱼头煲芋头正当时令。

不知道鱼头煲芋头算不算潮汕菜的经典菜品,但我对它情有独钟。松鱼头肥美鲜嫩,芋头清香粉糯,芋的清香掩盖了鱼的腥味,鱼的鲜美又提升了芋的滋味,荤素结合,搭配巧妙,初尝之后,印象深刻。

其实,我对美食是有要求的,在赞叹食材搭配的巧妙之余,对菜肴的品相、口感、味道也难免挑剔。鱼头煲芋头要做得精美,其实不容易。鱼头、芋头都容易散碎,烹调过程中如果过多翻动,就会影响菜品的卖相。芋头粉糯,吸收较多水分,如果水量不足,就会干硬乏味。鱼头已然肥腴,烹制时用油稍多,就会浓郁油膩。另外,芋头的清香浓郁,如果配料太多,反而会冲淡它的香味……

因为食材搭配奇妙,菜品口味独特,也因为鱼头和芋头的特性,要调配得恰到好处、保持清香鲜

美,并不容易。所以,烹制鱼头煲芋头,我倒是别有兴致。

去繁就简,选择精当,需要一个过程。经多次尝试,我对烹制鱼头煲芋头已略有心得。所用的主材料是半个大的松鱼头,选取腴嫩部分,以及半个芋头;配料是二层肉适量,生姜适量,芹菜梗适量,再加精盐少许。

烹制时,鱼头洗净撒上精盐,再加上适量的姜丝腌制备用。

二层肉的选用是我自觉得意的经验。二层肉肥瘦相间,肉甜油香。用其煸油煎鱼,去腥提鲜,效果非植物油可比拟。制作的时候,先把二层肉切成小薄片,然后小火慢煸。当二层肉片充分出油,变得金黄爽脆,成为一颗颗小肉粒的时候,就可以把肉粒滤起,然后把鱼头下锅,加大火力,煎香鱼头。

当鱼肉煎至稍变白、鱼香飘出的时候,必须马上关火,把鱼头放到砂锅里,然后放上芋块,加足开水,按量定时,中火慢

煲,静待鱼头和芋头的完美融合。及至菜品成熟,关火揭盖,撒上芹菜粒和肉粒,鱼头煲芋头便大功告成。

眼之所及,金黄的肉粒和翠绿的芹菜粒点缀在粉白的芋块之上,颜色鲜艳而不失清丽,赏心悦目。闭眼闻之,芋头特有的粉香和芹菜的清香融合成一股清爽的香味,沁人心脾的仿佛是田园的气息,愉悦的感觉油然生起。细细品尝,鱼的鲜甜和芋的甘香融为一体,香糯鲜美,加之肉粒的香脆和芹菜粒的清新,口感鲜爽而又富于层次……鱼头煲芋头,佐以二层肉片、姜丝和芹菜,生腥全无,鲜香尽现。食材搭配的奇妙,不由令人赞叹。

口味喜好,因人而异,庖馔之美,更在于用心制作的每一个细节。

洗手作羹汤,拣摘洗切,煎炸蒸煮,在烹制过程中感受食物的特性、体会朴素的道理,不亦乐乎?我爱鱼头煲芋头。

在汕头市区,每当街面上响起清脆的“叮、叮”敲碗声,初来汕头的外地朋友总会好奇地看个究竟。这是小贩叫卖草粿(也称凉粉)的声音。多少年来,这种敲碗叫卖草粿的方法一直没变,成为汕头人对草粿这种传统小吃约定俗成的交易符号。而卖豆花就不同了,卖豆花的小贩总是扯大嗓子喊着:“豆花……”

二十世纪六七十年代,汕头老市区的大街小巷,卖草粿、豆花的小推车来回穿梭,敲碗声、叫卖声不绝于耳。

据卖家介绍,其熬制草粿的主要原料——草粿草是从梅州进货。草粿草加水后,需慢火熬制10个小时左右成浆液状,然后过滤去渣,再按一定比例兑入地瓜粉浆,冷凝后即成草粿。制作草粿所用的地瓜粉,质量一定要好,做出的草粿才能富有弹性,味道清香甘美,入口爽滑醇绵。

卖草粿时,卖家拿着一把小铁铲,三下两下刮几片草粿盛于碗中,然后利索地将其“嚓、嚓”切

花,撒上白糖。一碗金亮、香喷喷、晶莹剔透的草粿就递到你的手中。若凑巧碰上刚出炉的草粿,不妨央求卖家多刮些凝结于上层的草粿皮,皆因其柔韧程度更胜一筹,是草粿中的上品。

以当今的饮食理念归类,草粿当仁不让属“黑色食品”。草粿草味甘,性寒凉,有清热解暑之效,既可消暑气,又可当点心,确是夏令时节的上佳食品。

制作豆花,则是将豆浆烧沸后,按0.5公斤黄豆与0.2公斤左右的地瓜粉的比例兑入粉浆,同时按每桶豆花半小茶杯石膏的比例加入石膏以助凝结。刚做成的豆花特别娇气,20分钟内不能移动,否则就会变稀。

品尝豆花时,可以尝上新出的红糖。多数卖家还在糖中掺入白芝麻,使豆花更香美。

来汕头觅食的你,在啖尽鲜腥美味之后,品尝一碗甘美草粿,无疑能去油消腥。你听,在汕头大街小巷走着走着,听到“叮、叮”敲碗声,那就是汕头名小吃——草粿在召唤了!

在我的认知里,“缕”是珍贵的织品,绫罗绸缎中它是最古老的一种。

奎兄告诉我,缕还是渔网,他在海上捕鱼便是放缕(潮音:莲)。奎兄是土生土长的东湖渔民,吹着海风长大,自称“讨海人”。

在“耕三渔七”的濠江,讨海是一种谋生门路。半个小时候后,奎兄将船朝岸边开过来——“君看一叶舟,出没风波里”,这是渔民危险劳作最生动的写照了,渔船出没于波涛之间,险象环生。企盼收获,就需要寻找海流、追赶鱼群,常常和突如其来的风暴、巨浪相遭遇,他们小心翼翼而又顽强执拗地向大海讨生活。那一张被太阳镀成古铜色、被海风写满沧桑的脸,挂着汗珠和笑意,把收获的喜悦编织进沾满鱼腥的网扣里,所有的劳累和疲惫随着渔网拉上来的那一刻消散了——活蹦乱跳的鱼虾、张牙舞爪的螃蟹,饱满肥美的扇贝……这是大自然的馈赠,也是对辛苦劳作最好的褒奖。

在濠江,这种最鲜美的渔获叫做“浅海就流”,游上了千家万户的餐桌。讨海人靠天吃饭,但好天气不一定都能带来好运气。奎兄坦言,出海几个小时收获无多是常态,更有空船而归的时候。他十几岁就跟着父辈出海捕鱼,四十多年的讨海生涯,见惯惊涛骇浪,也习惯了丰收或者一无所获。

歇船不歇人的古训是渔民亘古至今的传承,平时不出海他便在附近乡镇打打零工,早些年亲戚在深圳承包工程想拉他一把,但考虑到家中还有九十多岁的老母亲需要照顾,他还是留下来了。所幸孩子们已经工作,生活压力也小了。能靠着放缕这项技能在海上打了一辈子的鱼,奎兄很知足,也舍不得离开。

随着时代发展,人们的生活得到改善,对职业的要求越来越高,坚持以捕鱼为生的人越来越少。未曾见到海洋的人,对茫茫大海有过的瑰丽的想象和向往,而对渔民来说,一旦将自己的工作托付给大海,就得付出常人难以想象的艰辛。虽然帆船变成了木船,木船变成了铁壳船,马力更加强劲,设备更加先进,然而不变的依然是出海作业的高风险与辛苦,每一艘船都背负着生活的重担,每一张渔网都承载着讨海人对大海的祈求。

海洋哺育了无数生命的渔民,是大海的子女,深深知道风浪再大,也是海洋的一部分。他们守着潮汛,扬帆出海,交付了汗水,守望着生活。