

红粿桃

□余冰如

早晨，从房间走出来，看到婆婆安静地站在窗边，眼睛望着远方，眼神迷离，似乎沉浸在这段悠长的岁月中。

回来的时候，婆婆居然还站在那里，冷风撩起她的银发丝，阳台的花草茂盛，挡住她的视线，她伸着脖子张望，眼里渴慕又有些失落。

我走近叫了婆婆几声，她才回过神来，脸上满是尴尬，走开了。隔壁院子里，几个中年妇女和老人正在做红粿桃。

潮汕女子的心灵手巧是出了名的。逢年过节，总能做出各式糕点，春节是绿皮的“鼠壳粿”和蘸满芝麻的“落汤钱”，端午节是棕黄的“粄粿”，中秋节有糯米糕，样式和材料也多样，如芝麻糕、绿豆糕、白色的甜糕，还有用花生碎做馅的糕点。平时祭神的糕点，最常见的有红粿桃、甜粿等。老一辈的妇女几乎都会做这些糕点，甚至用这种手艺来衡量媳妇能干与否。

此刻，隔壁的院子里，几个妇女摆开大圆桌，蔡嫂将面粉揉成团，加了红曲，红曲渐渐地渲染、匀开，原本洁白如雪的面粉团变得白里透红，这样就制成了做红粿桃的粿皮。林婶捏起一小块，先揉成大汤圆，然后捏成粿皮，一张手掌大小的粿皮在她手上飞快转动，一下子变薄，再舀一大勺色香味俱全的糯米馅填在其中，包好后放在粿印中用力压，再翻倒出来，一个尖尖底部圆的红粿桃就制成了。

婆婆是一个心思简单的人，看不出大家的勉强，只是觉得儿子愿意吃她做的红粿桃，原本小心翼翼的脸舒展开了，干皱的

日来临的喜气。

我恍然明白：婆婆刚才在窗台看得出神，大概是羡慕邻居在做红粿桃。

我不由得想起了端午节的事情。

婆婆算不上心灵手巧，以前一直没有做糕点的习惯。这两年来却喜欢做红粿桃。今年临近端午的时候，她张罗着准备做红粿桃。

说实在的，我们年轻一代对这些传统糕点很不感冒，觉得制作过程繁琐之至，吃起来又不如面包店里卖的西式面包。再加上婆婆很节俭，她做的糕点舍不得多用馅料，人家的红粿桃一口咬下去就见到嫩白的糯米、红彤彤的腊肠，还有酥脆的花生米、粉红的虾仁、淡黄的蛋片、香菇丁，或是加上肉丁和葱花，色香味俱全。

婆婆做的红粿桃的计划中止了。因为我与婆婆的那番对话，婆婆做红粿桃的计划中止了。

直到这个早晨，我看着婆婆落寞的身影，突然觉得有些东西被我无意间忽略了。

那些做红粿桃的邻家妇女，满脸喜气，这是我在婆婆脸上极少看到的表情，可她喜欢做红粿桃似乎不只是因为这些。

夜里坐在阳台，突然想起前段时间回娘家，正赶上母亲在烧饭，关心火候，寸步不离炉边。这对于粗枝大叶的母亲来说是少有的事。闻着香味，那种久违的感觉让我一下就知道她做了薄壳炖香芋这道菜。这是外公最喜欢的菜式，我记得以前外公夏天到我们家，饭桌上肯定有这道特别的菜。

看着她的身影，我似乎在把曾经不屑的东西一一拾起。有些东西也的确需要传承，也需要理解。

洗手准备制作材料，我招呼女儿，让她跟我们一起做红粿桃。

自从外公去世之后的十几年里，就再也没有吃过，我一直不知道是母亲不喜欢还是她不想睹物思人，可现在她似乎愿意再重做这道菜。

我身边的这两位老人，在年岁渐高的时候，似乎踏进了一条河流，越来越寻找一点过去的回忆，或者说是寻找一个可以进入其父母辈生活的缺口，满足自己的思念。我似乎还太年轻，琢磨不到她俩的心思。

做菜也罢，做粿做糕也好，都是她们填补晚年寂寞的一种生活方式。年老的她们世界很小，又寂寞，又不被年轻的我们所理解和接受。

突然对婆婆满怀愧疚，我竟剥夺了年老的她可以愉悦的生活方式。那么安静、不喧闹的婆婆，她在这个家中的声音日渐微弱，身子日渐低矮，渐渐也将会单薄成家中无声无息的影子，而没有自己老年风景。

隔天略有寒气，我却起了个早，买来制作红粿桃的材料，要比婆婆制作时丰富得多。当我提着满满的东西进屋的时候，婆婆疑惑地问我买了什么，我笑而不答，让她去邻居蔡嫂家借一些粿印，她愣了一下，随后眼角一提，有了笑意，快步走出家门，连日来的无精打采一扫而空。

看着她的身影，我似乎在把曾经不屑的东西一一拾起。有些东西也的确需要传承，也需要理解。

洗手准备制作材料，我招呼女儿，让她跟我们一起做红粿桃。

一方水土一方人，当时代变迁，当日久异乡成为故乡，一棵古榕、一口古井、一条迂曲的旧石板路、一碗地方小吃……这便是月圆岁暮时故乡的印记，是沧海桑田巨变后乡愁的味道。在上了年纪的青蓝乡里人的记忆中，不管他们在家乡，还是远在异地，总有一份共同的来自大海馈赠的回味牵动着他们的乡愁——青蓝塔脚鱼饭。

青蓝塔脚，位于海马池附近（即今新美西路），濒临潮汕四大名港之一达濠的重要港口会津港，原来有一座高耸石塔，后来坍塌，与河东书院遥相呼应，与中鞍头毗邻。由于会津港口开凿，船运便利，这里曾经是货船渔船聚集之处，是海产贸易的重要码头，有“千金之港”的美誉。站在依稀可辨的塔脚边，眼前仿佛又见千帆归港，鱼鲜满仓，黝黑健硕的渔民们吭哧吭哧地抬着一筐筐闪烁着银光的鱼虾蟹，沿着高高架起的独木跳板挑上岸，岸上是密密麻麻、摩肩接踵的等着购买的鱼行老板伙计及散客，推着木板车的、挑着竹筐的，吆喝叫卖此起彼伏，汇成一幅渔港的盛世图。

三分盐七分鱼、靠海讨生活的青蓝人，在出海捕捞或收购储藏转运等过程中，在生产设备落后的不利情况下，依靠智慧解决了海产品的保鲜问题，用海盐腌渍鱼类，然后用泉水煮熟，做成原始而美味的鱼饭。

鱼饭，这个有趣的名字，顾名思义就是以鱼当饭，至今已有一千多年历史。根据《潮阳县志》记载，

早在东晋，达濠便有渡海而来的渔民以煮盐捕鱼为生，但囿于耕种贫乏，为充饥饱腹，只得将鱼煮熟当饭吃。于出海动辄三五天的讨海人来说，甚至有时遇上不测风浪，归帆难料，米粒告罄，鱼饭不失为天赐食材。

鱼饭的制作工艺遵古法制，完全原汁原味。首先是选材，主要选用濠江海域或南海近域肉质坚韧的新鲜海鱼，刚刚上岸的鱼要马上按品种分门别类，挑选、清洗，然后用一定比例的海盐水腌制一刻钟。接着，较大的鱼要开膛去肚，斩成小块，小鱼则整条直接装入竹筐，每筐可装三四斤鱼。竹筐选用也有一番讲究，需是秋、冬季砍取的青竹，手工削篾编制而成，这样的竹筐可防鱼腥、增甜味，而且不粘鱼皮，在制煮过程中容易入味，起锅后又容易散热。

在每个鱼筐上放上铁筛，一次可叠装十几筐，然后放入盐水大锅中猛火煮一刻钟。起锅之后，再用沸盐水淋洒鱼身，冲洗干净。最后鱼婆起架晾凉两个时辰，随着温度的下降，鱼的肉质变得更加坚挺硬直，表皮光泽鲜亮，这样，肉质洁白鲜美的鱼饭即告制成，淋漓尽致展现其独特美味。鱼饭的制作程序看似简单，但鱼类选择、盐水的比例、煮鱼的火候等细节都必须凭丰富的实操经验去把控。

近年来，鱼饭以其美味、大众化与淳朴独特的制作方法享誉海内外。它既适于三五朋友小聚，也登得大雅之堂。小到自家餐桌，大至饭店酒楼，一盘鲜美的

鱼饭，巴浪鱼、那哥鱼、金枪鱼、带鱼、鹦哥鱼……或青黑如碧墨，或银白如羊脂，或红润如玛瑙，佐以生抽、豆酱为蘸料，令人大快朵颐。假若当年酷爱美食的苏东坡来到达濠，或许不免发出“不辞长作达濠人”的感喟，写就多少吃鱼的妙文。

《舌尖上的中国》的导演陈晓卿曾表示，如果一个中国人说他是美食家，却没去过汕头，他就不叫美食家。由陈晓卿团队打造的微纪录片《风味原产地·潮汕》第二集《鱼饭》，就专程来到濠江洋浦了解介绍达濠鱼饭这一特色美食，让达濠鱼饭呈现在全球广大吃货面前，勾起多少海外乡亲的思乡之情。

一渔兴百工。青蓝塔脚，达濠鱼饭的原产地，发祥地，渔业生产高峰时从业人员达到近万人，还带动了竹器业、打索业、五金业、盐业、搬运业、饮食业、旅游业等的发展。

时代风云变化，经济大潮下很多从事漁产业的人纷纷转型，到上世纪九十年代中期，漁产业渐渐呈现式微之态。但还是有些人割舍不了那份大海的情缘，在阵痛中坚持下来。

在各地发掘民俗文化的背景下，以青蓝塔脚鱼饭为前奏的达濠鱼饭制作技艺已成为省级非遗项目。

南海潮起潮落，峡湾潮汐相通，在林立的高楼间隙处，街上行人、车流匆匆往来，春末的落日暖暖地映在江面上，映在古港一艘艘红头船的桅杆上，料想那或是乡关的去处。

一起一把长长的“网梯”，我以为他是要赶跑那些停在罾上觅食的鸥鹭，却见他探了探头，伸手舀起活蹦乱跳的大鱼，并没有一网打尽，而将小鱼小虾留在网中——“别着急，够你们吃的，后面还有大餐呢，别飞太远喽！”他一边朝着罾上啄鱼的鸥鹭喊话，像招呼一群熟络的老朋友，这一幕捕鱼胜景，俨然一幅人与自然和谐的美好图画。

划船回到岸边，李兄擦干双手按下电动按钮，马达将一端的绳索拉紧收回，另一端绕过轴承轮子，延伸至五十米外的海中，平稳地把罾网吊起，四个角渐渐露出水面，慢慢地整张巨网升起来，水花四溅。

这是我见过最大的网——像一把仰面撑开的巨伞，经海水浸泡的渔网受海水潮阻力和进鱼的重量，变得很沉，呈半弧形下坠成大型水滴状，正方形的边长约二十米，整张网足有四百平方米。内外各有四根铁柱子支撑渔网，外面的大柱较粗抗风浪能力强，由深埋在海底的大钉和绳索连接成“二节棍”式的半活动式固定；内侧的小柱联结大柱之间系上的渔网有两个外角，这部分渔网叫“外领”，牵引着两条八到二十米长的大绳索朝左右两边拉紧，叫做“外龙须”。车罾的辘轳由主轴和十字把手构成，主轴固定在铁架上，通过电动马达拗起车罾更省力，利用杠杆原理控制车罾的升降起落，在大柱和小柱带动下网网上升，到了设定的位置，车罾固定住，整张网便悬在空中。通常情况下渔网平放沉入水底，当一切平静之后，鱼虾随着潮流游入罾网，误入其中的鱼虾将成为收获。一般隔半个小时提网，连接大柱和小柱的大绳索向上拉，渔网就上升出水面，水珠连成一根根银线从网眼里坠落在海里，水声喧哗，刹那间很是壮观！

罾网上，离水的鱼虾在不停地挣扎着、翻跳着；一群白鹭迅速地俯冲下来，站在罾网上啄食小鱼虾。李兄将岸边的小木船揭开绳索，赶忙上了小船，晃晃悠悠划向这幅巨大的罾，顺着铁梯子攀上小棚寮。仅容一个人遮风挡雨的小棚寮此时就像一个工作台，他拿



西堤公园 □许旭扬 摄

光影
之间

提鱼挈罟弄潮生

□洪梅

沉默无言，但水的盈盈落落，草的生生灭灭，尤其是那些执著的渔者，一批批地更迭一批批地替换，如湖边那没有名字的小花，一朵一朵悄悄地开，一朵一朵悄悄地谢。

岁月静静地在池底沉积，时光轻轻地在池面飞逸。满怀痴情与执著，忘怀地追寻生命的真谛，用“不以物喜，不以己悲”的情怀抵御时间的洗涤和岁月的磨砺。那垂钓的老者，时而如孩子般灿烂地笑着，时而如指挥千军万马的将军，意图与士兵共同冲锋陷阵……更多的时候是耐心地等待，其坚韧、其泰然自若足以化掉岁月的风霜。正可谓“天空没有翅膀的痕迹，而我已飞过”，生命只是一个过程，是过程中

的感怀、回忆与神伤，六十岁与六岁是没有太大的区别的，只要心中有目标、生活有追求，即使黄昏又如何呢？

极目四望，开阔的视野里，天蓝蓝云淡淡，山青青草碧碧，三三两两的渔者稳坐钓鱼台，那宁静，那淡泊，那脱却喧嚣的安详，真让人醉意油生流连忘返了。

垂钓的人儿，钓了黄昏钓清晨，晨晨暮暮便有了追求和目标，静静的水库也被浪漫的渔者唤作“青云湖”。无论有风还是无风的日子，青云湖其实更像一位百年入定的老人，虽然一直

纵情于山水之间！

山水

子曰：智者乐水，仁者乐山！修云：醉翁之意不在酒，在乎山水之间也！

人生有乐地，幸福无尽期。何不偷得浮生一日闲，纵情于山水之间！

游走于山水之间，时常陶醉于山水之中，拥有一份属于自己清闲平淡的心境，感受山川自然与人生情韵瞬间的永恒与美好。

秋色醉人意浓浓，缕缕花香催秋风。游走于山水之间，那山峦，那亭台，那小桥，那流水，那树木，那野花……如诗的意境，让人缱绻一种宁静，揽一缕清风，掬一捧秋

秋色醉人意浓浓，缕缕花香催秋风。游走于山水之间，那山峦，那亭台，那小桥，那流水，那树木，那野花……如诗的意境，让人缱绻一种宁静，揽一缕清风，掬一捧秋

濠城闲意

□杨基平

古榕

一座古老的小城镇。一条古老的街巷。迎接一座全新的城！巷口，一株古老的榕树。古榕的躯干已经苍老得近乎腐朽，可它的枝条依然四季繁茂，绿荫浓重。我不明白，岁月这位艺术大师，为什么要创作这样