

## 抹不去的高州味道

■刘雪峰

一条奔流不息的鉴江孕育着一座曾被称为“高凉古郡”的岭南历史文化名城，她就是粤西一颗璀璨的明珠——高州。这里勤劳善良的人民传承着好心高凉精神，这里厚积着千年的文化底蕴，这里南国风味特色的美食众多，那简单、独特而难忘的味道，早已厚植在高州人的记忆中。它不仅成了“食在广东，味在高州”的一张响亮的名片，更成为漂泊在外游子的一份牵挂。

当你行走高州大街小巷，从早到晚，都会听到阵阵不绝于耳的高州正宗本地方的叫卖声“薯包粒”“豆腐花”“凉粉草”“簸箕炊”“古粽粒”……此起彼伏的声音，叠加随风飘远的诱人香味，挑逗着你的食欲，这时候，来来往往的行人总会不约而同地停下来尝鲜。还有藏在九街十二巷的老字号小吃店“东门豆芽粉”“海鸥鸭肠粉”“胜记酱面”“高佬牛杂”“任氏水煮粒”“榕木头艾粒”……阵阵香气四溢，门庭若市。

在我们高州乡镇也有许多挑战你味蕾的特色小食，如石鼓狗嗅、东岸豆饼、曹江挨酿、长坡禾穗粒……不胜枚举。而在高州水库上游石龙、大坡山区也有一种

特色小食——炸鱼(又名炸粉)。这个特色小食历史已经无从考证，但在我们这里却流传着这样一句话：“无炸鱼不成宴。”因此，办酒席的主人一定要请一个远近闻名，既有自己做菜的味道和风格，又有两手炸鱼绝活的土厨师掌勺。其中在当地最有名气要数黎全汉、陈国业和吴信松三位师傅了。

不久前，朋友家里办一次酒席，我倒是第一次目睹黎师傅看家本领——炸鱼。当我看得有滋有味的时候，黎师傅便饶有兴趣地介绍起了炸鱼流程。他说，炸鱼必须要用便宜的粘米打磨成的粘米粉，注入一些开水，稍微搅和，再加适量的冷水，调成糊状。此时，将调和油倒入铁锅煮沸，如果是纯炸粉，便用一个大锅铲铲起一大块粉团，像刀削面那样，削成一个个小粉团下油锅里。如果是炸鱼，那就拿已经腌好味道的黄尾鱼或镰刀鱼粘上薄薄的一层米糊入油锅中炸，这时候，要不断地翻动，两面都要炸透，炸至金黄色便起锅，不管放多久总是那么香脆。

热情好客的主人，在这个时候会拿上几壶本地产的米酒，用

刚起锅的炸鱼送酒，嘴里慢慢嚼着香脆且带有余温的炸鱼，啜上一口小酒，一咕噜咽下去，眯上眼睛，那一缕缕甜香在此时此刻轻柔绕齿心已醉，简直就是快活似神仙！待办完酒席后，主人家总是客气地给宾客捎上一袋炸鱼两条古粽粒带回家哄小孩，寓意大家幸福绵长。

林清玄先生曾在《故乡的水土》中写道，每次出远门时，都会携带一瓶故乡的水土。现在，社会快递业发展迅速，漂泊在外的游子，在累的时候，想起家乡那一道道特色小食，总会叫家乡的亲人或朋友寄上一大箱。这些特色小食，已成为游子一份永远的牵挂，更是深藏他们心底的那份乡愁。

家乡特色小食是最让人魂牵梦萦的味道，只有那缕难忘的味道在舌尖上舞蹈，才能填满寂寞游子的心，才能慰藉那份“思而不得”的乡愁。



快捷投稿  
扫码关注

## 诗两首

■陈忠平  
咏梅

红衣素雅裹琼瑶，  
百媚千姿锁玉宵。  
独立寒霜凝傲骨，  
今生不负此春梢。

## 伊犁杏花沟

冬去春熙百杏开，  
香风万里送新裁。  
枝头小鸟寻欢闹，  
路上行人赏杏来。



梯田叠翠 ■黄治高

## 记忆深处的旧木桥

■陈宜要

我晚上常到潭段河边绿道散步，望着流光溢彩的潭段桥，浮想联翩！这座水泥桥已建成使用了四十四年，历经风雨洪水还无比坚固。我虽然踏着它走过了漫长的岁月，但脑海里对它依然没有很深的印象，常常想起的却是在它之前的旧木桥！

旧木桥在水泥桥上游相距不到十米的河面上。桥很窄，好像只容一辆汽车通过。桥两侧各有几个避让汽车的平台。那时的汽车很少，自行车也很少。若是在桥中遇到汽车开过来，行人急忙就近躲到桥侧的平台上避让，汽车开过时的颤抖的确让人担心！因为木桥太窄，且没有护栏，骑自行车载货载人是不能太靠边的。

我后来听父亲说过：大姐夫那时经常到羊角墟猪行买猪苗，有次载满买好的猪苗回去，途经旧木桥，由于小猪太多且拼命挤

扎，导致自行车头摆动太大，一时控制不住连人带车带猪掉进河里。幸好河里有水，有惊无险！

我小时也曾桥上遇过险。有一天晚上我和小伙伴们去羊角墟电影院看电影，看完回来时伸手不见五指，碰巧又患上夜盲症，什么也看不到，又不好意思叫伙伴们扶我，只好深一脚浅一脚听声音跟着伙伴们同行。行到桥上，我差一点踩空掉到河里去，幸好身旁的伙伴眼疾手快，反应敏捷，及时拉了我一把。四五十年过去了，现在回忆起来仍感到后怕！

潭段旧桥虽然危险，桥底却是我和小伙伴们的乐园。那时河水清澈见底，鱼儿肥美。两岸河堤的草长得特别好，我和村里的小伙伴们常牵牛到这里放养。待牛儿吃饱之后，再牵到桥底阴凉处绑好，然后就可以去钓鱼、洗

澡。或者也可以在桥底歇息玩耍，甚至也可以就地打牌。有时父亲带我到河边田地耕作，如果累了也会到桥底河岸高处地上歇息。那时我大多会望着桥底用来做桥墩桥梁的粗大的木头出神。在我的印象中，这木桥除两岸外好像有六排桥墩七个桥洞，所用木头木质非常坚硬，根根我都抱不过来，是我小时候见到的最大的木头吧！这些做桥墩桥梁的大木头都是用有孔的厚铁片加螺丝固定起来的。那时觉得能建造这样的桥非常了不起，谁又能想到今天的造桥技术突飞猛进一日千里呢！

到了一九七九年，河面建了水泥桥，人们就把旧木桥拆了。

现在已时过境迁，物是人非，旧貌换了新颜，但过去的旧木桥将成为我永远的记忆！

## 有火灰的东岸绿豆包

■陀宇

每一道可称得上“美食”的美食，它不仅是一种食物，更是一种情怀。东岸绿豆包就是这样一道美食。

记得我在东岸小学读书的时候，学校门口对面有一家供销社，供销社有极好吃的绿豆包。这里的绿豆包跟广西等地方的有所不同，它是一种以绿豆和猪肉粒为馅的包，体积大，且温润。

记忆里吃绿豆包，大多数是在圩日。逢“三六九”的圩日是我们向往的日子，人多、吆喝声大，熙熙攘攘，大人们忙于购买生产资料，而我们口水里舔着上一次吃绿豆包的残味，双手扯着大人的衫尾撒娇打滚要买绿豆包。

走进供销社，便可见几个垒起来的大蒸笼冒着热气。店主打开蒸笼盖，里面的热气瞬间浓烈起来，还没来得及看清楚蒸笼里的食物，便一阵热气扑面而来，赶紧掩面。待回过神来，店主已经手拿一双又长又大的筷子伸向蒸笼，此时已可逐渐清晰见到一个个白白的绿豆包躺在蒸笼里，很是安静，很是乖巧，看着便是一种喜悦。店主用大筷子夹住绿豆包，一个个往袋子里装，一个袋子装一个绿豆包。

吃绿豆包是要掌握好时间的。刚到手里的绿豆包很烫，不能吃，待它剩下五六成热的时候，才是吃的最佳时间。我咬一口，舌头立即被软绵绵按摩着，已可见到成粒的绿豆，豆香扑鼻，再咬一口，肆无忌惮的香味把我紧紧缠住，绿豆和肥猪肉粒咀嚼在一起，将香推向极致。当味蕾和肚子都满足的时候，手上只剩下一张薄薄的纸，把纸上的面包碎吃干净，才算圆满。一年四季，每年的七八月份我吃的绿豆包最多，那不是因为放暑假，而是在炎炎夏日吃上一个绿豆包，除了有味蕾的享受外，还可清热消暑。

有好几次，我见到绿豆包上有一点或者几点黑黑的小东西，妈妈说那是火灰，用嘴吹一下就没有了。在我的家乡话里，烧木柴或干草留下的灰烬就叫火灰。

后来我在省城读书，听说番禺有一间东岸人开的绿豆包早餐店，便从天河搭地铁过去，想以食物来缩短我与家乡的距离，怎知那绿豆包除了样子有几分相似，毫无家乡的那种味道。曾有人说，美食只有在它的当地才有其独有的味道，确实如此。

小学校门口对面的绿豆包店已消失多年，东岸圩的绿豆包店由少到多，由多到少，经大浪淘沙，剩者不多。今年清明，妈妈买回来绿豆包，我见到面包皮上的一粒火灰，竟倍感亲切，更出乎我意料的是，绿豆包的味道全是小时候的味道。妈妈说这间绿豆包店一直是手工搓面粉和做馅，蒸包是用柴火，难免有火灰。

我从来没有觉得“火灰”弄脏了绿豆包，反而觉得，“有火灰”正是东岸绿豆包与众不同的地方，它是味道不变的传承。而这份传承，在于数十年的坚守和始终不变的情怀。做美食如此，做人做事也应如是。

## 对联十副

■金沙

## 题根子古荔园

贡园长系唐朝梦；  
红荔深藏杜牧诗。

贺新垌中心校成立  
诗词楹联教育基地

联旗高举开新局；  
诗苑勤耕励后昆。

## 题高州文笔公园

文飞龙耸立；  
笔舞凤鸾腾。

## 题大井中学乐艺亭

乐土三千思大井；  
艺文一品耀南天。

## 题石鼓一中砚塘

瑶池凤戏三千水；  
碧砚龙飞一片天。

## 题洗太公园之清风亭

苍松翠竹怡真性；  
明月清风传好心。

## 为南果花乡农业公园撰联

南果飘香香百里；  
花乡致富富千家。

## 题彭村赏莲亭

席地闲聊红蝶舞；  
凭栏远眺碧莲开。

## 题根子到湾村文化广场

儒风翰墨诗书雅；  
曲韵管弦礼乐谐。

## 题高州潘村文化广场

千祥茂邑，琴心漫品；  
百瑞潘村，文运宏开。