



莲头海的晚霞

最美不过莲头海

■ 黄冠兰

在某一时刻,你是否曾想找一片独处一隅的海,吹着微醺的海风,踩浪行歌,在阵阵浪涛声中感受日子悠长宁静……毕竟巴厘岛太远,三亚太热,而在南海之滨,恰好有一处人少清静,静谧淳朴的海。若赶上开渔季,还有吃不完活蹦乱跳的小海鲜!

选个阳光灿烂的日子,开车导航到莲头。这个三面环海的古老渔村,实在有太多地方可以看海了,架海湾、西海灯塔……自驾莲头海,玩的就是一个随心所欲!不刻意打卡某个景点体验感更佳。要是途中路过自己中意的景点,停好车去逛一逛也很惬意。偌大的停车场,收费十分平民,只需10元一天。

到了架海湾,一下车,海风便与你撞个满怀。在这里你不用特意做什么,随意走一走,随处看一看,每一秒都可以用来“虚度”。

高高的沙滩下是一眼望不到尽头的大海,如同一幅色彩流动的画卷。仔细一看,海水的颜色并不均匀,有着明显的分层渐变。近岸是透明的绿,可以清晰看见水下的沙石,接着是青绿,浮动的碧绿后呈现温柔的浅蓝,更远点是湛蓝,与天交接处的深蓝似海洋之心,目之所及,波光间满是震撼。几种色彩的交融,在阳光下美得动人心魄。

海岸上许多漂亮小石子,经流水搬运,风吹浪打,棱角已被磨圆。它们不全是卵形,大小、纹路、形状,甚至质感颜色都不重样,每一个石子皆是大自然的馈赠。往右边看去,沿海散落一堆礁石,浪潮狂野汹涌,海水每一次拍打,都能在礁石上飞溅起巨大的浪花,令人心生敬畏。随手一拍,都是出彩的大片。

傍晚时分,从山路的高处俯瞰,能欣赏到渔舟唱晚的场景。捕鱼归来的小船,载着落日的余晖和银河的浪漫,在海面拖曳出优美的弧线。恬静的水海酝酿着梦的旋律,泛着金色的涟漪。长长的防波堤,向海中延伸,像陆地的一只柔软触角,试图碰触大海深处的秘密。

一排排靠海的民宿,门口有休憩的小桌椅,可以远眺大海,三五好友此间小坐,浅酌慢饮,在海风的撩拨下感受生活的乌托邦。或来一场烧烤盛宴,当油脂在炭火上跳跃,发出诱人的“滋滋”声,每一口都是对生活的热情拥抱。晚上,在海边放一场璀璨的烟火,和心上人手牵手望着天,怎么都看不腻。在这里多停留一会,每多待一分钟,都会收获难得的松弛,恍然忘了在人间。

待到1.4公里的南边海堤防波路建成,到时可踩着自行车沿海边廊道慢骑。或在微风轻吹的傍晚,自驾开着车去转一转,放上点背景音乐,制造一段关于大海的独家记忆。而红色灯塔屹立在远处,它不仅是出海的指引,更是这片海域的标志性景观,是必不可少的打卡点。

到了海边,少不了要来一餐海鲜宴。如果你,既要能看到红色灯塔,配以纯净辽阔的湛蓝海景,又要吃满桌的鱼虾蟹贝,又肥又鲜又多汁,还要价格实惠,那西海灯塔旁的海鲜饭店定能满足你所有需求。清蒸大沙白、姜葱炒花甲、椒盐濑尿虾、螃蟹海鲜粥、白灼海虾、蒜蓉粉丝鲍鱼、生蚝煎鸡蛋……丰盛菜品满足味蕾的同时,让彼此情感在觥筹交错间升温,感受人间美好。

一万遍的想念,不如亲眼见一面。因为,只有亲自触摸、亲自感受,在莲头海,才能体验它独有的韵味。

适园摘龙眼

■ 陈通

昨天是农历“大暑”,一年廿四个节气中的第十二个,过完“大暑”,一年的时光就算过去一半了。同时,按照季候轮转的说法,这是炎炎夏日的最后15天,尽管南方的暑气实际上要靠近中秋才稍为消停。

“大暑”到,岭南佳果在荔枝黄皮之后,龙眼终于次第登场了。前几天,波哥邓存波在客路镇邓宅寮村发出邀请,说他家的龙眼已经“够水”了,请几个老友去采摘。这时候,刚好今年第6号台风“韦帕”气势汹汹扑来。我心中无底,遂说:“等台风过后再说吧。”岂料,“韦帕”是个斯文台风,过境湛江市区时大约只有六七级风力,下了一点雨就撤退了。于是,台风遁走的第三天上午,去邓宅寮摘龙眼的计划立马得以实施。

之前有个小插曲,6月份的时候,波哥兴冲冲来电,告诉我他乡下院子里的三棵龙眼树挂果累累,保守估计今年起码能够收获1000斤。不久,今年第一个台风“蝴蝶”不请自到,于6月14日中午在雷州半岛西海岸二次登陆,横扫邓宅寮所在的雷州市客路镇。波哥来电懊悔之情溢于言表,说树顶的龙眼几乎掉光了。可见,风调雨顺对于农业,今时今日仍然重要。

存波的大哥存文尽管年近古稀,长年的体力劳动使他身子骨仍然很壮实,精神矍铄,说话洪亮。听说摘龙眼,早就摩拳擦掌候着。10点多钟我们一到,他就按捺不住地往树顶窜,猴子一样从这枝攀到那一枝,一头银发在青枝绿叶间时隐时现,大伙的心都提到嗓子眼。波哥也赶紧爬上树策应。我们几个在地面接果实捡果子,不一会,就收获了一大筐。当然,翠姐名义上参加活动,许多时候只负责貌美如花,摆各种姿势扮靓,她夫君则帮她拍照录像。女主人东姐则一直在厨房忙碌,给大伙准备丰盛的午餐。

龙眼与荔枝相比,个子与甜度都略逊,外貌更没法比。荔枝满脸嫣红,娇羞可人,多得历代文人雅士的钟爱,有点“万千宠爱于一身”的味道。最有名的有唐杜牧“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”和宋东坡学士的“日啖荔枝三百颗,不辞长作岭南人。”而龙眼外表黄黄的毫不显眼。唯有明代诗人江源,才独具慧眼把荔枝龙眼比喻成三国时的“大乔小乔”,一时不分伯仲。今年2月份,我胡诌了一组短诗叫《适园物语》,其中有一首《龙眼》:“每年都有果实伸进卧室/波哥梦里吮吸/醒来一嘴甜蜜/枕边人说/一把年纪了/还没个正形。”

尽管多方面略输荔枝,龙眼却是个水果界的元老。

据说汉武帝时期(公元前2世纪)已引种至长安作为观赏植物,并开始入药,所以自古有“北人参,南桂圆”之说。西晋《南方草木状》正式记载岭南(今广东、广西)为龙眼原产地。《本草纲目》也载,“滋益则龙眼为良”,中药药的“玉灵膏”和“归脾丸”,都有用到龙眼肉。如今南方广为种植的大约有“石硖”和“储良”几个品种,在赤坎区北云路塘尾村培育果苗的老陈告诉我,“石硖糖分高一点,“储良”个头大一点,各有千秋。这几年市场大都追捧“储良”,因为个大肉厚,卖相好,“没打得先睇得”。波哥家的龙眼树种在屋子的侧面,被院墙围护着,一部分枝叶却坚决伸出院墙外。这不是不甘寂寞,而是富于生机的景象。种的应该是“石硖”品种吧,这点我不会看错。摘龙眼有个诀窍,城里人不一定知道,那就是采摘时不是单纯摘果实,而是果实连带枝丫一起折下来,如此来年才更茂盛,挂果更多。

那么,龙眼有什么主要功效与作用呢,根据中医的说法有“补充能量与抗疲劳,健脑益智与改善记忆,补益气血与促进造血,安神助眠与舒缓情绪,抗氧化与养颜抗衰”等,虽然专家的话经常不靠谱,民间却普遍认为龙眼是补品,老百姓与专家在这个事情的认知上空前一致。晒干后的龙眼肉叫“元肉”或者“桂圆”,南方人平时煮汤会加几粒进去,气清味美,口感更佳。

小时候,看见邻居种有龙眼,甚是羡慕。那时候的龙眼没有经过品种改良,个小肉薄,仍然阻拦不了我们一群小屁孩的嘴馋。情商高的会拿着长竹竿敲,情商低的用石头瓦片打——偶尔打下三两粒也捡不到呀,我就属于后者。

土生万金,土地生长五谷杂粮和各种瓜果蔬菜。然而南北方又有很大区别,南方长荔枝北方长柿子,南方长水稻北方长小麦。同一个地方也有差距,据说市场上卖200多元一斤的“五常大米”,是哈尔滨的某段河谷两旁生长的才正宗。在粤西,覃斗的芒果愚公楼的菠萝,红江农场的红橙,根子镇的荔枝和龙眼,离开了原产地,这些水果的味道将会大打折扣。这里面潜伏着大自然的密码。庄子参透了天地奥秘,才说出了那句话——“万物有成理而不说。”

俗话说,前人种树,后人乘凉。波哥家的三棵龙眼树,是他父亲三十年前种下的。从去年开始,我也在乡下的庭院里种了两棵“石硖”,今年树刚长到胸口这么高就开始挂果了,当然,这也是准备留给子孙后代“乘凉”的。

豆花饭

■ 王勇毅

川渝城乡有很多的豆花饭小店,以几江古城为例,散见于老街古巷,从东门一路向西,四牌坊、南安街、相府路、清明巷、北固门、大什字、七贤街、通泰门、天香街、四不挨、三倒拐、德胜街、长城路等,豆花饭出现在大众日常快餐场景,承载着江津人的乡土乡味情怀,用豆花饭招待客人,既质朴又热情且合口味。豆花饭在百姓的家宴中用以款待贵客,主人亲手制作,是中国人最高的餐桌礼遇,豆花是上乘的佳肴,既是家常便饭,也是待客之选。

魂牵梦萦的重庆江津豆花,是最便宜,也是最无上的美味。豆花有“凝脂白玉”“温柔故乡”的美誉,低脂高蛋白特性,营养丰富,有人体必需的多种氨基酸,预防心血管疾病,含有多多种矿物质,补钙预防骨质疏松。

传统的石磨推豆浆,需2人配合,纯手工制作,保证优质豆花的基本要求是:“豆花量多、窖水清亮、嫩滑绵扎、豆香纯正、四棱上线、品相端正、麻辣滚烫、口齿留香。”做出来的豆花须获得大众好评。

做豆花既简单又复杂,简单是材料平常,黄豆为主料,价廉物美,复杂在于制作时有一套流程,把握不当,会产生不同的效果,如何把平凡的食物做出不平凡的美食?化腐朽为神奇!需要一定的心智和手上功夫。我摸索的方法为:选、泡、推、滤、烧、点、榨、切、煮、舀等多道程序。做豆花不能怕麻烦,尤其要有耐心,江津人有句俗语,“要想豆花清,灶门前站过坑”,做豆花要心平气和,心无旁骛,心要稳、手要轻,不急不躁,把握火候,匠心独具,卤水点豆花,一物降一物。

制作豆花的基本做法,从挑选黄豆开始、浸泡黄豆、石磨磨浆、纱布滤浆、三翻三滚煮沸、卤水点浆、笊箕压榨、菜刀切块、再煮沸、舀入大碗等传承技艺。挑选黄豆,把瘪的、变质的黄豆拣出来,保证每粒黄豆优质饱满;泡黄豆,干黄豆需提前浸泡(6-8小时),直至膨胀,倒掉浸泡的浑水,用清水淘洗数次;石磨推浆与热水过滤;使用细网纱布挤压或吊摇,确保豆浆细腻无渣;大锅盛豆浆,用中火烧沸至三翻三滚并持续搅拌,打去浮沫;豆浆沸腾后,关火降温至90℃左右。卤水上场,卤水点豆花的诀窍在于浓度、温度、手法,少量、多次、缓慢加入,顺时针由下而上搅拌至豆浆逐渐变清形成花絮,窖水与蛋白分离,絮状物形成,窖水逐渐清亮,停止加卤水,静置数分钟。用竹筲箕轻压舀出多余的窖水,豆花被压出竹筲条纹状,用大碗反扣沿着锅边轻压松散的花絮,用菜刀竖切横划成四方块,再用竹筲箕压在豆花上轻轻晃动,加入窖水和少量盐,保其松软绵扎,开小火至沸腾,保持其滚烫。

豆花有鲜明的地域性,江津豆花的蘸料以现炸的油辣子为鲜明特点,麻辣红油为主。豆花好不好吃,取决于制作方法,也关系到蘸料的配伍。不同的豆花制作方法和蘸料搭配会带来不同的口味体验。

我的蘸料突出其特色,必须是当天用菜籽油烧开后与红辣椒面、整粒花椒一起用温油浇炸,配上花生碎、榨菜丁、鱼香菜或芫荽、葱花、味精、生菜油、花椒油等调料,盐巴点精咸淡,以麻辣鲜香为主基调。蘸水是豆花的灵魂,如舌尖上闪过的静电,麻辣鲜香绝妙平衡。

江津豆花饭正宗吃法,舀上一碗豆花,盛一碗松散的沥米罾子饭,配上一盘烧白或回锅肉,呷一口江津烧酒,轻挑雪白如鲷、绵扎顺滑,还在呼吸的嫩豆花,用筷子戳开白嫩嫩的豆花块,在蘸碟里裹上鲜红的佐料,入口即化,趁热送入口中,麻辣鲜香如火花在舌尖溅开,细嫩豆香悄悄从喉咙溜入胃中,顷刻间,鼻尖冒出了热腾腾的汗珠,颤巍巍地直咽口水,一时间胃口大开,大喊过瘾。

豆花是人间美味,文化记忆的乡情载体,那白白嫩嫩,比天上的云朵还要柔软细腻;那顺滑的感觉,像坐滑梯一样有趣;那辣麻鲜香的口感,口齿留香,幸福的感觉美妙至极!