

在电城品味“海”的味道

■ 吴茜

每一座小镇都有自己独特的味道。在电城,这种感觉似乎更加强烈。闻着空气里海的味道,走在古意幽深的巷子、十字街冒着热气的店铺、讲着方言的邻里、烟火人声会让你想起木心的诗句:从前的日色变得慢/车、马、邮件都慢/一生只够爱一个人/从前的锁也好看/钥匙精美有样子/你锁了人家就懂了。纯真自然的生活气息扑面而来,一种时间的乡愁浓郁地包裹你。

电城是一座有着600多年历史的海边小镇,海洋资源相当丰富。广阔的海域孕育出各种丰富的海鲜,一日三餐自然以海产品为主。海人淳朴直爽的性格也体现在他们的饮食习惯上,他们把“海”的“鲜”发挥到极致,海鲜烹饪多以白灼、水煮为主,讲究的是原材料的真味,虽然口味清淡,却可以把海鲜当饭吃到饱。这种饮食习惯据说源自渔民出海捕捞“煮熟就吃”的简单做法,说简单其实不然,除了海鲜必须新鲜以外,火候的掌握也是见功夫的。而正是这种看似简单的做法却衍生了当地更多的特色菜式。

据万历高州府志记载,电城又叫神电卫,建于明洪武二十七年(1394年),城有东西南北门,墟市有南街、北街、十字街、晚市。康熙电白县志则记录较详:南墟在城南门大街,北墟在城北门大街,十字街墟在城中四牌楼下,晚市在城中钟楼下。可见自明代以来,钟鼓楼十字街就是热闹的墟市,并且一直沿袭至今。

这么历史悠久的东西南北街,随便走进一家店都有可能是几十年上百年的“老字号”。

每当夜幕降临,十字街就开始热闹起来,各种美食摊档香飘飘在空中交汇,引得路人寻味而去。

吴泓豫说了一句很诗意的话:在电城,藏在小镇里的美食,只有夜晚最知道。

吴泓豫是滨海新区餐饮美食文化协会秘书长,也是个美食家。夜晚微凉,她带着我们在霓虹灯下的十字街,感受小镇浓浓的烟火气,品尝小镇浓浓的“海”味。

在电城,如果说哪一道美食最能体现这里的特色和风味,那一定是电城蚝炸和电城鱼炸。这里的人说起这两炸,前面是一定要带上地方定语的。原来很多人并不知晓电城蚝炸这道美食,毕竟这只是一道民间小吃,2016年全国各大媒体报道的一段真实的寻亲故事让它名噪一时,开始走进大众视野。电城一个7岁的孩子被辗转拐卖到云浮,他一直在寻找自己的亲人。十几年后,在云南一个小镇打工时,在一个电白人开的小吃店,偶然吃到一种叫蚝炸的小吃,他突然就有种熟悉的感觉,吃着吃着竟流下了眼泪,他终于想起这是自己小时候经常吃过的,这是故乡的特产。凭着记忆中的味道,他最终找回了自己的家乡,找回了亲生父亲,真是传奇。就像《舌尖上的中国》说“无论脚步走多远,在人的脑海中,只有故乡的味道熟悉而顽固,它就像一个味觉定位系统,一头锁定了千里之外的异地,另一头则永远牵连着记忆深处的故乡。”吃,是故乡的记忆,还真是这么一回事。

有海的地方都有生蚝,但蚝炸唯茂名独有。最正宗的当属电城蚝炸。据说起源于清朝中叶,经代代接续传承,成了电城最出名的民间小吃。

蚝炸的做法并不复杂,先用熟米粉和生米粉调成糊状,有的会放上一些葱花搅拌增香,裹上一个新鲜的生蚝,放入油锅炸至金黄。起锅后一定要趁热吃,嗤嗤酥脆的表皮下,生蚝还是那个生蚝,鲜嫩多汁。

讲真,吃过鱼炸,你会觉得比蚝炸更好吃。地道的鱼炸必须以新鲜优质鱼肉为材,其中以海鲢和蒲鱼做出来的鱼炸口感最为纯正鲜美。

来到北街,北街的烟火更浓,也更热闹,人声、车声和油炸声混在一起,鱼炸蚝炸摊档几乎每隔几步一间。林记鱼炸店是这条街“最靓的炸”,不少食客正围着热油滚烫的铁锅等着自己那份。林记鱼炸自上世纪80年代开始经营,现在已是三代传人。只见老板熟练地将生熟米粉按比例调成糊状,等锅中油起泡,将切成块状的鱼沾上米糊,慢慢放入油锅炸。类似蚝炸一样炸至金黄,出锅的时间得拿捏准,这手艺最看师傅。这条街除了鱼炸、蚝炸,还有鱿鱼炸、鱼蛋炸等等,我们戏称北街为“炸街”。很大一块的鱼炸或者蚝炸才4元,真是“好抵吃”。

鱼炸和蚝炸一样要现炸现吃,咬一口,外焦里嫩,满口鲜香,如果蘸点盐粉,裹上一片生菜叶,那味道更是妙不可言,不吃三四块都感觉不到这个美食的真谛。这也理解了林语堂为什么说吃比宗教、比学问更值得我们慎重其事。因为你根本无法抗拒人生于世最基本、最自然的生活状态。

蚝炸、鱼炸,被在外谋生的电城人带到他们打拼的城市,除了保留传统的街边摊档,还成为酒店、餐馆的佳肴,为故乡人稀释了乡愁,给外

地人多了美食选择。“但电城本土的蚝炸、鱼炸更胜一筹,口感更纯正,现在是本土特色美食中一张名片。”吴泓豫说。“小镇的人对这特色小吃有着特殊的感情和偏好。不少名流乡贤返乡,都会到鱼炸摊档吃几块鱼炸,告慰乡愁。而对外地游客来说,到电城没有吃过电城的蚝炸、鱼炸,那就不算真正来过电城。”

这里还有一种你在别处吃不到的美食叫刺龟皮汤,是一种非常有特色的美味海鲜汤,藏在东街的一家小店——鸿发刺龟皮,如果吴泓豫不说,你几乎不会留意到它的存在。这家店铺经营刺龟皮汤有30多年了,在小镇很出名,每天食客不断。那晚我们看到有一位客人拿了一个大锅来打包。

刺龟,又称海刺猬、刺豚,是一种深海鱼,因外表与海龟相仿且带刺而得名。其精华在于皮,称之为刺龟皮。这时是8点左右,天还没完全暗下来,但档口已围满了人。店老板一边快速做着一边给我们介绍刺龟皮汤的烹制方法,工序是相当繁琐。先去内脏晒干,再浸软拔刺,再晒干后用盐炒成型。制作时泡软,然后用鸡鸭和猪肉、腩肉熬出汤底,加入处理过的刺龟皮慢煮,待出锅时,倒入鸡蛋散,再淋上些许麻油便可食用。

真是这么好吃吗?吴泓豫让老板给我们各盛一碗,熬制后的刺龟皮如网状,有肉丝、蛋花夹杂其间,几粒葱花漂在汤面上,还真能勾起食欲,喝一口,汤鲜肉滑,说不出的美味。

刺龟皮汤,有养胃护肝,止咳防哮喘等效用,是电城人的美食记忆,从小喝到大、从大到老。

南街最出名的是糖水。南街87号糖水铺是电城的老字号,因为品种多,全手工制作,真材实料而且价格实惠,3至5元不等,所以食客特别多。这里各种馅料的汤圆糖水,个大饱满,像小笼包,是童年时吃的样子,味道很怀旧。

海菜糖水是小镇独有的糖水,闻着就有海的味道,喝一口清甜冰爽,如海风拂面又直抵心肺。绿色的海菜,漂浮在海面上,像发丝一样细长,每年冬末春初最多,渔民捡回来后经多次清洗才能食用。海菜富含蛋白质、多种维生素和微量元素,具有保健功效。

大薯粿子糖水也是这里的特色。老板说做这个糖水是力气活。先将大薯削成粉,然后与面粉混淆揉搓成团,揉搓这道工序很费时费力但也最重要,直接影响到糖水的质量,一般是老板亲自。将揉好的面团放入自制的机器挤成两头尖的粿子,放入水中煮熟。大薯粿子有韧劲,细嚼出香,一碗管饱。老板说,现在很多店铺的糖水都是速成的,手工做的很少,每天起早贪黑,虽然挣得少,但他会一直坚持,传承好祖辈留下的技艺,毕竟镇上的人也都喜欢喝他的糖水。

爱和美食,大概是这个世界上最需要耐心慢品的两件事。前者收获幸福,后者捕获美味。小镇上的人间烟火,每个时刻都充满着热情与活力,这似乎就是这个海边小镇自然的生活状态。没有忙碌的节奏,也没有城市的压力。可以悠闲品茗,可以邀友畅饮,可以遍尝美食,享受每一个休闲的瞬间,将生活过得慢而从容。

其实,吃本身就是一种生活艺术。在小镇穿梭,我们品尝的不仅仅是舌尖上的味道,还有历史的味道、人情的味道、故乡的味道和记忆的味道。



▲电城美食摊档



▲电城蚝炸



▲热油滚烫的铁锅正炸着蚝炸



▲新鲜出炉的鱼炸

▲电城特色美食 刺龟皮汤

▶用来烹制鱼炸、蚝炸的地道食材

高州一块恩进士牌由来

■ 李劲

在高州荷塘镇帝坑村民委员会实寿涌自然村有一座儒林第,在清代儒林第修建只有获得贡生或举人的人才有资格。此儒林第始建于清代,近年拆旧重修,外表平常,却有一奇怪之处,此第中厅有一块恩进士牌匾,却是由一个叫柯郁菁的人获赠,该村自清代建村居为李氏,并无柯氏,为何却有一个柯姓的进士牌,原来这牌背后有着一个令人惊奇的故事。

该村世居李氏的第十六世有一人叫李宗禄,生于道光己酉(1849年)四月二十九,亥时,幼聪,随父秉耀习文。家穷,兄长宗福持家后,他少时便随乡人到高州会馆谋生,闲时好读诗书,语通南北,略懂医理,偶遇一北方老人在馆中病重,便出手相助其病愈。老人自称姓柯,家中殷实,博学诗书,收其为子,并名为郁菁,随老人到省城安家并照顾其终老。郁菁(李宗禄)不仅勤于照顾老人,而且随老人好学勤奋,在光绪三年(1877年)中举。中举后,因兄长宗福无子,便说外出了点小财,返乡修娶杨氏为妻,并没张扬。后来虽多次上京参加会考,不能登进士榜。

光绪二十一年(1895年),与梁启超、陈景华、康有为等人到北京参加乙未科会试,得知《马关条约》签订,在松筠庵联合1300多名举人,上万言书,即“公车孝廉连署上书”,简称“公车上书”,柯郁菁(李宗禄)与高州李遇昌、李卓凡都在上面签名,但此上书未上达。不久榜发,康有为上榜中进士,康有为在工部下授工部主事。

1897年高州籍杨颐任兵部右侍郎兼署工部右侍郎后,作为他下属的康有为又通过杨颐多次上书光绪,请求变法维新,并创办《万国公报》和强学会,在京城掀起了一场变法运动。光绪二十四年(1898年)3月,光绪任杨颐任兵部左侍郎兼署工部左侍郎。5月,袁世凯任直隶总督节制直隶按察使。6月16日,在颐和园勤政殿召见康有为,任命他为总理衙门章京,准其专折奏事,筹备变法事宜。7月20日将谭嗣同、杨锐、林旭、刘光第均着赏加四品卿衔,在军机章京上行走,参与新政事宜,史称“戊戌变法”。

此时的柯郁菁(李宗禄)虽然会试不入榜,但积极参与维新,因此获得杨颐、康有为等人之推荐,加上已是参加会试十八年的老举人,光绪特批一批参与维新的人为恩科进士,自此柯郁菁(李宗禄)获光绪二十一年(1895年)乙未科会试恩进士。获恩进士后再加捐纳,获翰林院编修,并成为梁启超和康有为等人的幕僚。

戊戌变法初期,在张之洞、杨颐、康有为等人的幕后支持下,光绪帝推动了一系列的改革措施,包括设立制度局、新政局、散局等机构;裁冗官、禁止妇女缠足、撤太监;改革科举制度、开办学校;开设邮政局、铸银局;重练海陆军等。但是这些改革遭到了慈禧和保守派官员的反对和阻挠。同年9月21日(农历八月十八日),慈禧发动政变,先外调兵部左侍郎兼署工部左侍郎杨颐离京去任戊戌科武会试知武举(主考),然后逮捕并处死了戊戌六君子等变法派人士,并通缉梁启超、康有为等人。

柯郁菁(李宗禄)与梁启超、康有为等人提前得知消息后出逃,梁启超、康有为孤身流亡海外。柯郁菁(李宗禄)刚好回广东,由于年近半百,家中子幼,不愿抛妻弃子与梁、康同行,收急电后,托人卖宅还清捐纳的债务,分散人员,把中举人获得封赐的儒林第横匾夹在床板中,一起潜回到家乡复用旧姓名李宗禄,在家中设书塾度日,不涉足,不提往事,不问外事,此书塾后由三子毓瑞继办。

到宣统三年(1911年),李宗福侄子毓芬(别字玉其,号复林,生于1889年,即光绪己丑年)与茂名县熊英等人,护送孙中山参加北伐,书信告知广东已独立于大清之外,李宗禄便将封赐儒林第横匾悬家宅正门以正门第,其过往才为后人略知。儒林第横匾在20世纪70年代被毁。钦赐翰林院编修匾一直悬于内厅,此匾的原匾悬在京城住地,被清政府封抄后,已不知所踪,现匾是李宗禄托人仿制。一直悬于内厅堆积灰尘,20世纪80年代才拂尘补描至今。

本版图片由茂名日报社全媒体记者柯丽云 通讯员小鱼 摄



快捷投稿
扫码关注