



▲钱排“银妃”三华李。

►三华李身上的这层霜，是自然的封印，守护着果肉最纯粹的脆爽与甘甜。

茂名日报社全媒体记者岑稳摄



南国枝头的乡愁滋味

银妃三华李

■何志晖

某日堂姐发来一段视频：晨光熹微，山岚未散，她踮脚攀上老李树的虬枝。指尖拂过带露的叶片，轻轻一扭，一枚裹着薄薄银霜、紫红饱满的三华李便落入掌心。她不擦拭，只对着镜头粲然一笑，随即朱唇微启，皓齿轻合——“咔嚓”！清脆的碎裂声仿佛穿透屏幕。鲜红的果肉瞬间暴露，汁液沿着她的指缝蜿蜒而下，像一条小小的、急不可耐的溪流，染红了指甲，也染红了看客的印象。那一口咬下去的脆响，那汁水迸溅的鲜活，隔着千里，也足以让舌尖泛起记忆的酸津，心头涌起滚烫的乡愁。

这，便是钱排的银妃三华李。在粤西云开山脉的怀抱里，在信宜这片被称为“长寿之乡”的山水间，它不只是枝头的果实，更是凝结了故园风土与世代悲欢的玉魄冰魂。

钱排镇静卧于信宜东部的群山褶皱之中。这里地势高峻，云雾常绕，连盛夏的夜晚都带着凉意，需薄被加身。冬日里，霜花更是山野的常客。这看似清寒的“劣势”，却偏偏是孕育岭南果中奇珍的温床。

犹记当年，贫瘠的山地难养丰饶。后来，几株来自他乡的李苗在此落地生根。谁曾想，这偶然的相遇，竟在时光的酝酿下，成就了满山遍野的绿海红云？立春过后，李花怒放，漫山遍野如覆新雪，成就岭南罕见的“香雪海”奇观。

而当蝉声聒噪的夏日来临，那青涩的果子便在日晒夜露、山风霜气的抚触下，悄然蜕变。最神奇莫过于那层悄然覆上的银霜——如同大自然最精心的粉黛，薄如蝉翼，清冷如月华。果农们珍视它，唤它“银妃”，视若珍宝。这层霜，是自然的封印，守护着果肉最纯粹的脆爽与甘甜。采摘时须得小心翼翼，唯恐指尖侵袭了这天然的纱衣。疏果、养护，每一道工序都浸透着山民对土地的虔敬。

三华李的滋味，是刻在钱排人骨子里的乡愁密码。它的魅力，远不止于枝头那一口鲜脆。在钱排人家的灶台间、巷弄里，它被演绎成百转千回的舌尖故事。

椒盐李酸是夏日的清凉符咒，清晨，巷子里便响起清脆的“啪嗒”声，那是特制木夹在亲吻果实。主妇们将鲜李夹裂出细纹，投入调好的粗盐和辣椒水中。不消片刻，那紫红的果皮便浸润出诱人的琥珀光泽。腌上小半个时辰，捞起一颗入口，酸！尖锐、明亮，直冲天灵盖；接着是辣！微微的灼热在舌尖跳跃；最后是咸！恰到好处地托起那抹悠长的回甘。冰镇过后，更是驱散溽暑的无上妙品。远游的游子归家，第一件事常是亲手做上一盆，对孩子说：“尝尝，这就是老家的夏天。”

采摘三华李亦是一件快乐有趣之事，如我堂姐那般，攀上枝头，信手摘下一枚带霜的果子，在衣襟上随意一蹭（甚至不蹭），便迫不及待地咬下。第一口，是纯粹的、带着山

林气息的鲜甜与微酸，汁水丰沛得能解渴。第二口，撒上一点点椒盐，咸鲜与果酸碰撞，激发出更深邃的甘美，那脆生生的口感，仿佛在齿间奏响一曲山野清音。

本地巧手的厨师，更将青李引入热炒。切成薄片的青李，果酸锐利，与丰腴油润的猪大肠同锅共舞。奇妙的转化发生了：果酸如利剑，瞬间斩断了肥腻，只留下醇厚的肉香；而大肠的油脂，又温柔地包裹了果酸的锋芒，赋予其圆润的底色。一盘上桌，紫红的李片与酱色的大肠纠缠，酸香霸道，咸鲜夺人，是山野馈赠与人间烟火最豪迈的联姻。

在钱排，三华李早已超越了果实的范畴。春天的李花如雪，是游子梦中故乡的颜色；夏天的红果压枝，是亲人盼归的信号。

收获时节，家家户户的喜悦是实实在在的。看着箩筐里紫红银白交错的果实，累弯了腰的乡亲脸上，笑容比李花更灿烂。那沉甸甸的份量，是汗水浇灌出的踏实。

它更是情感的纽带。离乡的游子，行李箱再满，也要塞进几盒真空封好的“银妃”。远渡重洋的华侨，收到故乡辗转寄来的包裹，揭开保鲜膜，轻嗅那熟悉的、带着清涼霜气的果香，故园的青山绿水、老屋的炊烟、亲人的叮咛，便随着那酸甜的滋味，汹涌而至。如今，这情感更借由电波飞驰。老奶奶对着手机，用客家话絮叨着孙儿果园的收成；年轻人在李树下直播，向天南地北的网友展示“银妃”霜色的秘密。一枚小小的三华李，就这样承载着浓浓的乡情，从云开山脉出发，抵达繁华都市的案头，慰藉着天涯游子的莼鲈之思。

钱排的盘山公路旁，果农们将一筐筐覆着银霜的紫红珍宝整齐排开，它们在晨光里闪烁着微光，如同散落山间的玛瑙。冷链车带着山间的清冽，驶向远方。当异乡的游子，或好奇的异客，咬开那脆爽的果肉，任凭酸甜的汁液在口腔奔流时，他们所品尝的，又岂止是一枚水果？那是信宜山水凝结的玉露，是钱排风霜淬炼的琼浆，是缠绕在游子心尖上、那缕挥之不去、嚼之愈浓的乡愁。

它艳如丹砂，霜似月华，一颗入喉，故园万里如在眼前。

林尘三宝

■朱红丽

在化州的美食版图上，萝卜干、黄瓜干、酸菜并称为“化州三宝”，而深入化州市的林尘镇，则隐藏着另一番令人垂涎欲滴的“林尘三宝”——“吧唧吹”、豆饼与豆腐炸，它们不仅是味蕾的盛宴，更是乡愁的寄托。

每当踏上回娘家的路，那熟悉而又诱人的香气便悄然鼻尖萦绕。穿过熙熙攘攘的菜市场，一眼便能捕捉到那些售卖“林尘三宝”的摊档，它们仿佛是时间的信使，静静地诉说着家乡的故事。我的脚步不由自主地被牵引，若条件允许，定会停车驻足，买上几斤，让这份来自家乡的味道伴我同行。

尤其是我家的大姐姐，对林尘的“吧唧吹”情有独钟，每次品尝都仿佛回到了无忧无虑的童年时光，吃得那叫一个心满意足，肚子圆滚滚的，满脸都是幸福的笑容。

说起“吧唧吹”，那可是林尘镇的一大特色。“吧唧吹”，是林尘人心中最温柔的秘密。它不仅只是食物，更是情感的寄托与回忆的载体。每当七月的风轻拂过稻田，家家户户便开始了“吧唧吹”的制作。大概七月十二，家家户户便忙碌起来，准备这道传统美食。走进任何一家，都能听到热情的招呼：“快来尝尝我们家的‘吧唧吹’！”“吧唧吹”的制作过程则充满了童趣与惊喜，选用优质的大米，经过浸泡、磨浆、发酵等复杂工序后，形成了一种独特的米浆。随后，人们将米浆用一个大勺子装上一勺，轻轻地倒入我们说的簸箕中，放入蒸锅中蒸熟。所以，“吧唧吹”，我们也就叫簸箕炊；当蒸汽腾腾而起时，“吧唧吹”便在这温暖的环境中悄然成型。“吧唧吹”得一层一层地蒸，蒸熟一层再蒸一层，讲究的是耐心与火候。就像我们现在蒸千层糕一样。蒸好的“吧唧吹”，洁白如玉，轻轻一吹便能发出“吧唧”的声响，所以又叫“吧唧吹”。蒸好的“吧唧吹”，等到它凉下来，用刀在表面轻轻地敲敲，你会发现，它有着软糯的触感；切开来，一层一层的，有着丰富的层次感，每一口都能品尝到不同的味道与惊喜。再加上那满屋的米香，更是家的味道、亲情的温暖和童年的欢笑。“吧唧吹”也有多种口味。有的家庭别出心裁，在“吧唧吹”的最上层撒上一层金黄酥脆的花生米，如同夏夜的繁星点缀着夜空，增添了嚼劲与风味；有的则为了满足不同口味，特意制作了甜味的“吧唧吹”，让人一尝难忘。而那原味的“吧唧吹”，搭配上香浓的花生油和蒜蓉点缀，一口咬下，QQ弹弹的口感瞬间在口腔中绽放，花生油与蒜蓉的香气交织在一起，如同初春的细雨滋润着心田，让人回味无穷。

再来说说林尘的豆饼吧！豆饼的制作，更像是一场精细的手工编织。精选的黄豆经过浸泡、磨浆、过滤等工序后，变成了细腻如丝的豆浆。随后，匠人们将豆浆缓缓倒入特制的模具中，让其在阳光下自然凝固。待豆饼成型后，再轻轻取出，放入清水中浸泡。这一过程中，豆饼仿佛吸收了天地的精华，变得更加柔软而有弹性。它们四方四方，结实而饱满，仿佛是大自然赋予的精致艺术品。那份独特的口感和味道却让我深深着迷。在菜市场里，老板们总是细心地将它们养在水中以保持新鲜。买上两块回家，切成条状后无论是煎、煮还是与金针菇同炖都是绝佳的选择。煎得金黄的豆饼外酥里嫩；与猪肉同煮则吸收了肉汁的精华变得更加鲜美；而与金针菇的搭配更是将清爽与浓郁完美融合令人忍不住大呼过瘾！每一口豆饼都是对自然之美的颂歌，它用最简单的方式展现了食材的纯粹与美好，在口中细细咀嚼，仿佛能感受到大地母亲的温暖与慈爱，让人沉醉在这份清新与宁静之中。

最后不得不提的就是豆腐炸了！每当想起它，我的口水就不自觉地泛滥起来。清晨，当第一缕阳光穿透薄雾，林尘的豆腐坊便开始了一天的忙碌。精选的黄豆在清水的洗礼下变得圆润饱满，随后被细心地磨成豆浆。豆浆在锅中咕嘟咕嘟地冒着泡，那是时间与火候的魔法。待豆浆凝固成豆腐，便是豆腐炸的起点。小时候我常常站在邻居豆腐佬的打谷场边，看着他一块块方方正正的豆腐投入油锅中，看着它们在热油中翻滚、膨胀直至变得金黄酥脆，那一刻的成就感和满足感，至今仍让我难以忘怀。那一块块白色的豆腐，犹如晨曦中的云朵，轻柔地落入沸腾的油海，瞬间绽放出金色的光芒。那噼啪作响的不仅是油的欢歌，更是豆腐在烈火中重生的礼赞。捞起一颗，热气缭绕间，是外皮的酥脆与内心的温柔对话，轻咬之下，仿佛听见了时间轻轻的回响，那是关于古老技艺与现代味蕾的和谐共鸣。小时候爸爸喜欢把豆腐炸和葱煮着吃，或者把豆腐炸放进猪肉锅里一起煮，吸收猪肉的精华，一口下去，满满的精华，吃得口水直流。但我更喜欢的是生吃，不用煮，直接当零食吃。就喜欢它的这种原汁原味，喜欢它的纯粹。

林尘三宝不仅仅是食物，它们更是林尘人民智慧与勤劳的结晶，是家乡味道的浓缩与传承。每一次品尝都是一次心灵的回归与洗礼，让人在味蕾的享受中感受到家的温暖与幸福，感受到了生活的美好与多彩。

抛网艇

■李贺伟

抛网艇，是疍家小渔船的一种，专用于浅海捕鱼。

在博贺，人们依其功能与作业海域，又称抛网艇为“小海仔”，指它在浅海或近海劳作。集体经济时期，博贺港的抛网艇被编入一个渔业大队——负责小海作业的“海燕大队”，以区别于从事大海作业的“海鹰大队”与中海作业的“海雁大队”。因此，我们称抛网艇上的疍民为“小海渔民”，这一称呼摒弃了旧日偏见，赋予了他们应有的尊重。

抛网艇一般长四米至五米左右，大的也不超过六米，宽约两米。艇头与艇尾均为露天，各有功用：艇头用于抛网捕鱼与抛锚，艇尾装有划船的橹或艇尾机，并安置灶炉。艇的中部搭有拱形篷盖，长约两米半至三米，是船家生活起居之处，篷两头装有布（胶）帘，可遮风挡雨，也稍蔽隐私。

上世纪七十年代初及之前，抛网艇行驶是人工摇橹的。摇橹是费力气功夫，如是远距离或有风浪，摇橹十分吃力，相当辛苦。七十年代后期，抛网艇普及艇尾机使用，橹才逐渐停用。

抛网艇名副其实为“夫妻艇”或“全家艇”。疍家人以艇为家，长年生活于水上。二十世纪六十年代之前，小海渔民生活贫苦，陆上无居所，整条小艇不仅是生产工具，也是一家老小的生活空间。

因长居水上，抛网艇上人人皆是“浪里白条”，无论男女，皆谙水性。我曾见过有些四五岁的孩童，身上系着葫芦或浮球，另一头用绳子拴在艇边，任其在水中嬉戏。如此既沉不下去，也漂不远，不多时，孩子便自然熟习水性。在水上讨生活，风里浪里，不识水性是行不通的。

以前抛网艇虽归属渔业大队，形式上为集体组织，但经济结构实属个体经营。渔民以艇为生，自食其力，自负盈亏，仅向大队缴纳管理费，与如今渔委会对渔船的管理模式相仿。事实上，现今不论大小渔船，其实为个体经济，仅名义上挂靠于渔委会。

在当时，抛网艇营生收入微薄，“小海仔人”几成贫困的代名词。

抛网艇艇身小、难抗风浪，只能于近海浅海作业，依潮汐早出晚归，或晚出早归。天气好方得出

海，天气差便泊港休息。捕鱼工具是一张抛网：渔民立于艇头，双脚分开，将网理好持于手中，随即沉腰转体，双手顺势将网旋身抛出。网落水后，稍待片刻，再收网回船。渔获多少，全凭运气。船小网小，港内浅海作业，每航次能得几十斤已属丰收，但多数抛网艇日获仅十余二十斤——这曾是当时在水产站收购场与菜市场观察所得。工具落后，渔获有限，收入微薄，是抛网艇人生活艰辛的主因。

直至二十世纪八十年代改革开放，小海人抓住机遇，弃小艇、造大船，远航生产，经济状况彻底逆转，从最贫困者一跃成为富裕阶层，成为博贺镇人口中的佳话。此为后话。

那时的抛网艇，烟火气十足。泊港时，小艇连缀成片，随波轻荡。渔网晾晒于船舷，孩童嬉游于水中，炊烟袅袅，鸥鸟翩翩，映着夕照，织成一幅动人的渔港晚景。其间不时传来几声原汁原味的疍家咏叹，更令人乡愁暗生。

头戴铜鼓帽，面呈古铜色，赤脚船上，是小海人的写照，也是疍家儿女的印记。抛网艇人的生活，是头顶青天，脚踏碧波，与风雨炎霜相伴的生活。挨风浪浪，这是他们常用的一句口头语。

一年三百六十日，他们多半漂泊在海上。那时，陆上安居是他们的奢望与梦想，但经济条件尚不允许。谁不愿过安稳日子？谁不想住进宽屋大楼，尽享天伦？可那时的他们，上无片瓦，下无寸土，只能蜗居小艇，早迎晨风，夜枕涛声。这可不是诗人的浪漫，而是抛网艇人不得不面对的艰辛。

也许正是长年与风浪搏击，磨砺出他们坚韧不屈的意志。小海人骨子里有不甘现状、敢于拼搏的闯劲。毋庸置疑，这正是他们在改革开放后敢于奋斗、得以翻身的精神底气。

时光列车驶入二十一世纪，名副其实的抛网艇在博贺已成历史，取而代之的是小海人的大型渔轮，撑起当地海洋经济的半壁江山。陆上安居已圆了小海人的梦，洋楼、别墅、轿车成为他们如今的生活日常。抛网艇人不再是“下等疍民”，而是新时代的富裕渔民、船东、企业家。

如今，若在博贺街头问一句：谁最富裕？答案往往是：小海人。

