

食话琼崖

疋家撑糕

■ 蔡娇华

说起疋家糕，用料不足为奇，实在说不上是何种惊艳的美食。疋家人的祖先在天风海雨里颠沛流离，饱尝了漂泊的苦楚。平凡无奇的疋家糕是动荡年月里先人寻求的寄托与安慰，是今人在丰年盛世里对昨日的追思。

广东肇庆、东涌一带、大吉沙岛都有疋家糕，人人会做，巧妙各有不同。同是疋家糕，名称却各有特色。肇庆疋家糕也叫“千层糕”，磨成的米浆在蒸锅上一层一层铺垫，最多可到四十层，故谓之“千层糕”。东涌一带以前叫“撑糕”，因压制过程中须以木棍撑搅米浆，形似疋家人海上撑船摇橹，故名之曰“撑糕”。

陵水新村的疋家人也食“撑糕”。每逢年节，亲戚朋友临门，先上两盘疋家糕，咸甜兼备，讲究摆盘的，甜糕三块叠成“品”字这一稳固的结构，咸糕一块嵌着一块似登云梯。不拘小节的，盘中盛满堆成谷堆才够热切。再佐以鹧鸪茶一杯，最最亲切。

郭贞贞是新村疋家人，听祖辈讲，新村疋家人从珠江流域迁徙而来，可具体是哪儿史料未具，她小时候吃的疋家糕即是东涌的“撑糕”，她想极有可能先祖来自东涌一带。春节时疋家糕都是各家自己做出来的，不是年节轻易吃不到，敬奉之品不事售卖，想吃一次可不算容易的事。老人家说，疋家糕起初因为时年贫穷，物资匮乏，所以那时候的疋家糕只用大米和盐来制作。做出的疋家糕色如羊脂，入口弹滑，米香浓郁，做好的糕切块蒸煎煮均可，简简单单，也能成就一道质朴的美味，这在窘迫的岁月里，着实珍贵。后来物资充足，食有百样，不再紧着这样一吃食，后人为忆苦思甜，渐渐地就作为敬奉之物。

过去母亲做撑糕，先得去码头市场采买一圈，那光景跟置办年货差不多，她回回跟着去，这是最重要的约定。做撑糕的黏米倒不用次次买，母亲年年都备着，因为要用隔年的黏米才算合格。白砂糖三斤、赤砂糖三斤、花生仁五斤、广东腊肠十斤、虾米五斤、瑶柱五斤、鹅肝五斤、香菜三斤、小葱一斤，办好食材还要逛杂货铺置办新的餐具，这是母亲的老例，每年春节都要添置新的碗筷盘勺，年年如此，雷打不动。采买完毕返家，小阿贞自然是负责拎轻省的物件，重物全归母亲。母亲拎着这么些重物，依然健步如飞，阿贞大呼：“阿妈好嚟嘅嘅！”好在家就在码头市场对面的街，几百米就到了。

做疋家糕，第一步便是食材准备工作，黏米要用清水洗净浸泡五小时以上，浸米的时间就可以备料，腊肠切成碎丁、香菜小葱切末备用、鹅肝切块榨油，白砂糖单独装碗。待到黏米吸水发胀后放入石磨中，匀速缓慢地磨出细滑的米浆，耗时一至两个钟头。母亲磨起来，轻磨细捻，哼唱着咸水歌谣，阳光轻轻落下，抬眸颌首皆是温柔，那一方石磨一圈一圈地推转中，仿佛有悠悠的岁月，有疋家人的潮起潮落。

米浆磨就，柴火烧得正旺，大火热锅浇油，浇的油是榨好的鹅肝油，选用鹅肝油是因为鹅肝榨油出油快且味淡，花生油味重，不是做糕点的最佳选择。浇油后淋入少许热水，再拌入先前磨好的米浆。乳白的米浆倾泻而下，雾气升腾，黝黑暗淡的老铁锅竟焕发润泽之光。随后使用铁铲不断顺时针一个方向搅动米浆，让米浆受热均匀，大约十五分钟后，米浆慢慢凝固，便用木棍开始“撑”。

这一步骤的“撑”便是重头戏了。撑是有章法的，不可乱撑一气，须顺时针不间断翻搅提拨，翻搅是为粉末不沉锅底，提拨是为观察米浆黏稠度，逐渐浓稠的米浆极易结块煮糊煮焦，必须一直通过搅动，使米浆均匀成糊状，凝结在一起。“撑”米浆的木棍是固定的一支，约一米长的小圆棍，不做他用。这一撑就要一个多小时。

持续撑一小时左右，依着咸甜口味可放入虾米、腊肠丁、瑶柱、花生末或砂糖等。当锅边开始结出一个个翻滚的气泡，木棍上附着的米糊拉丝时，就标志着撑糕可以出锅啦！撑糕可以存放很长时间，可以直接吃，也可以切成片状、块状。再用其他烹调方式加热加工，如清蒸、香煎、炆炒、打边炉等，吃法多样，口感风味各有不同。

纯手工制作的撑糕，整个流程下来耗时近八小时，尽管工序繁多、耗费体力，但每到年节，手艺高强的疋家人总免不了习惯做些撑糕，郭家妈妈也总不会落下，直径十五厘米、壁高五厘米的圆形平底铝锅，足足做了五盘。做好的撑糕，腊月里母亲要分给兄弟姊妹，叔伯姨舅都要送去，阿贞负责跑腿，每回叔伯也总会给她一些年货捎回来。到了大年夜，母亲会把撑糕装盘上桌，先敬奉祖先神祇，后家人一齐享用。阿贞吃撑糕，大快朵颐，比起吃鸡腿的样子也不遑多让。甜的咸的，蒸的煎的，像零嘴一般，足够阿贞吃到正月十五。

你见过冬月里清晨六点的圆月吗？天刚蒙蒙亮，天边满月温柔皎洁，笼着一层清辉，刚出炉的疋家糕，也闪着这股光芒。诗人舒婷说人在月光里容易梦游，渴望得到也懂得温柔。疋家人在潮汐里穿行，被月光照拂，也顶撞烈日，渴望世代安稳，也懂得风雨兼程。

某年春天，我走进成都望江楼公园的薛涛纪念馆。薛涛一生爱竹，曾咏竹“众类亦云茂，虚心宁自持。”园中遍植各类竹子，荟萃了国内外四百多个竹种，有不少为珍品。一丛丛修竹倚着白墙，阳光透过时，竹影在墙上颤动着，仿佛薛涛笺上未干的墨痕。风过处，萧萧飒飒，那声音清冷而幽远，像是隔着一千多年的时光，仍在低吟着她的诗篇。几株高大的银杏，早已换了春装，新叶像一把精致小巧的折扇，在微风里轻轻地摇着。绿意深深浅浅，从屋檐的翘角流泻下来，浸染了青瓦，也染透了石阶下的苍苔。

她生于长安，幼年时随父亲薛郾宦游入蜀。薛郾学识渊博，从小就教她读书、写诗。薛涛八岁时，父女俩在庭院的梧桐树下歇凉，薛郾忽有所悟，吟诵道：“庭除一古桐，耸干入云中。”他叫正在玩耍的女儿续诗。薛涛很快续道：“枝迎南北鸟，叶送往来风。”

父亲早逝，家道中落。十六岁那年，薛涛凭诗才与容色闻名西川。当时的西川节度使韦皋，听闻她的才名，常召她入府侍宴赋诗，甚至一度想奏请朝廷授她“校书郎”的虚衔。虽未成真，“女校书”的名号却从此传开，成为她一生响亮的别称。

从韦皋至李德裕等十一镇节度使，薛涛皆是节度使府中不可或缺的文艺清客。她周旋于权力与文化的中心，与白居易、刘禹锡、杜牧、王建等一代名士都有诗歌唱和。然而，这份风光背后是身不由己的漂泊与敏感。她曾因触怒韦皋被罚赴松州边地，荒凉的边塞景象让她写下诗句“闻道边城苦，今来到始知”。晚年时，她脱去乐籍，屏居于成都浣花溪畔，穿着自制的女冠服，在溪水声中制笺写诗，度过了相对平静的岁月，直至长眠。

薛涛“容仪靓丽，才调尤佳”（何光远），在文学上的影响独特而深远。薛涛诗作原集《锦江集》共五卷，载诗约 500 首，已散佚。《全唐诗》收录其诗作 89 首，为唐代女诗人中存诗数量之最。她的作品，以绝句（尤其七绝）为主，题材丰富，有酬赠、抒情、咏物、写景。其诗风，早年或有机巧明快之作，但历经世事，沉淀为一种清丽深婉、意蕴悠长的风格，既有女子的细腻深情，亦有如《筹边楼》“壮压西川四十州”的雄健



《海南的天空》（水彩画）。陈坚作

林下风致

诗与笺

■ 赵海波

之气，在诗坛上获得一片赞誉。与她同时代的诗人王建称她“万里桥边女校书，枇杷花里闭门居。扫眉才子于今少，管领春风总不如。”元稹、白居易等文学大家也对她推崇备至。试看她的传世之作《送友人》：

水国蒹葭夜有霜，月寒山色共苍苍。

谁言千里自今夕，离梦杳如关塞长。

这首诗堪称送别诗中的精品，她巧妙化用《诗经·蒹葭》的意境，以水国、夜霜、寒月、苍山构建出一个空阔凄清的画面，让离别的寒意浸透纸背。全诗意境苍茫悠远，情感真挚深沉，展现了薛涛诗独特的艺术魅力和感染力。

成都浣花溪畔自古以造纸闻名。薛涛隐居于此。她不喜欢诗笺篇幅宽大，便亲自指导工匠，以浣花溪木芙蓉树皮为原料，融入芙蓉花汁染色制成彩色小笺。“薛涛笺”精巧雅致，便于携带题写，一时风靡天下。李商隐在《送崔珏往西川》诗中写道：“浣花笺纸桃花色，好好题诗咏玉钩。”以薛涛笺为风雅赠别之物，可见其在文人圈中的流行程度。郑板桥以薛涛笺为题材作诗，赞其“风流韵事寄红笺，千古才情女子传。”高度概括了薛涛笺的文化内涵与历史地位。



清代《苔畊新咏图传》中的薛涛像。

资料图

在薛涛的情感世界里，与元稹的一段情缘最为刻骨铭心，也常被后人提及。元和四年（809年），年方三十的监察御史元稹出使东川，与已年过四十的薛涛相遇。一个是风流蕴藉的翩翩公子，一个是才情卓绝的脱俗女子，仿佛天造地设般，两人惺惺相惜。他们常在一起诗词唱和。不久，元稹离川返京，分离即成永诀。虽然交往时间不长，但这段“姐弟恋”对薛涛影响深远，她写下许多思念元稹的诗作，最凄美深挚的莫过于《春望词四首》。这组诗以浑然天成的意境、层层递进的情感逻辑，展现了薛涛在感情中从期待到幻灭的精神轨迹，其中又以第一、第二首最为动人：

其一

花开不同赏，花落不同悲。

欲问相思处，花开花落时。

其二

搅草结同心，将以遗知音。

春愁正断绝，春鸟复哀吟。

……

薛涛的《春望词四首》之所以为人称道，在于她将个人生命体验升华为具有普遍意义的审美表达。在春日花开的表象下，人们在时光与际遇中共同经历怅惘与坚守。有学者认为，薛涛之深情，在于知其不可而念之不息；其诗之力量，在于哀而不伤的节制中，让每一片花瓣都成为坠落的钟声。这正是它穿越千年仍能叩击人心的秘密。

两人分别后，元稹也曾怀念薛涛，写过几首思念之作，如《寄赠薛涛》。这首诗脍炙人口，将薛涛比作卓文君：“锦江滑腻蛾眉秀，幻出文君与薛涛。”诗中称薛涛“言语巧偷鹦鹉舌，文章分得凤凰毛”。但该诗的影响远逊于元稹写给亡妻韦丛的作品。元稹曾担任通州（今达州）司马、刺史，任职四年期间，他推动了农业改革，整顿吏治，创作了反映民生的诗作《连昌宫词》。达州人民在凤凰山的半山腰修建了元稹纪念馆，大门上的对联，正是元稹写给妻子的悼亡诗《离思》第四首里的两句：“曾经沧海难为水，除却巫山不是云。”

薛涛的一生，是一部由诗与笺写就的传奇。她凭借卓越超群的才华，在繁星璀璨的诗坛中赢得了一席之地。即便在命运的夹缝中，她也始终保持着精神的独立与艺术的创造力。一如她所研制的芙蓉花笺，历经时光洗练，颜色或许淡去，但那份独特的清雅与坚韧的质地，愈发清晰，一千多年后，我们依然能在竹影溪声中，看见那位女校书，提笔沉吟，将自身的风华与悲欢，写进那页永不褪色的桃红里。

忆里，眼前这副瘦小的身板，曾在田埂上扛起过百公斤重担，步伐稳如泰山；曾在艰难岁月里撑起整个家，脊梁挺得笔直；即便当年得了神经性舌根炎，吞咽口水都像刀割一般，接连几天粒米未进、滴水未沾，她也从未呻吟过一声。可如今，岁月和劳作还是在她身上刻下了伤痕。

母亲是一个善良而且韧性极强的人。说她善良，是她爱天下所有的人；说她坚韧，是她吃过常人难以想象的苦。她不愿告诉我们腰疼的事，无非是怕耽误我们的工作，更怕给子女增添负担，家里大小难事，她向来都是自己默默扛着。在我们这个四世同堂的大家庭里，母亲的坚韧与善良，早已像春雨般浸润着每一代人的心田。

我捏着膏药的手，竟不自觉地颤抖起来。第一张膏药刚撕开，就不听使唤地卷成一团，粘连得无法使用，只好遗憾地丢掉。深吸一口气，我拿起第二张，先小心翼翼地揭掉中间的胶片，对准母亲指认的疼痛处轻轻按住，再慢慢掀起一端的胶布贴在脊柱两侧，又顺着后背的弧度抚平另一端，直到把整张膏药贴牢，没有一丝褶皱。对我这个常年漂泊在外的游子而言，这简单的贴膏药动作，竟像是完成了一场庄重的使命，填补了些许未能常伴母亲左右的遗憾。

母亲把剩下的两张膏药执意塞回我手里：“贴一次就行了，剩下的您拿回去备用吧！”

我为母亲的“小气”而感到懊恼，只好耐着性子劝说她：“您今天贴了，如果效果好，就再贴两次，之后还得去医院做个检查。”母亲这才笑着点头应允。

离开时，我反复叮嘱了好几遍注意事项。可走到楼下，我还是放心不下——母亲向来既节俭又要强，说不定转头就把我的话抛在了脑后。明天一早一定得打个电话问问，这样我心里才踏实。

“腰上的痛可能不等，早点贴舒缓。”我坚持着，母亲拗不过我，只好撩起后背的衣服，反手按在腰间，轻声说：“就是这儿疼得厉害。”我伸手轻轻揉搓，指尖触到的不仅是凸起的脊柱，还有母亲明显消瘦的肩胛。在我的记

人生况味

我为母亲贴膏药

■ 周依春

立冬时节，天降微寒，家人聚会，暖意融融。晚饭后，我们陪父母慢悠悠地散步，一并送他们回家。

一路上，大家边走边聊、有说有笑，甚是欢喜。细心的妻子突然发现，母亲走路怎么跟前大不一样了——不像以前那样挺直腰杆，而是佝偻着背。她不禁问道：“妈，您是不是哪里不舒服呢？”

母亲闻言，脚步未停，语气却轻得像一阵风：“没啥大毛病，就是腰杆有点酸痛。”

“那您怎么不去医院看看呢？拖出了大问题还得自己挨痛遭罪。”妻子的话里满是心疼。

回到住处，妻子说：“我贴的那盒膏药还剩下几张，明天送过去，给她贴一贴。”那膏药是朋友从外地带回来的，疗效很不错，前不久我肩周痛，贴了一次就好了。

“要得！”我满口答应。

次日一早，我赶到母亲家时，她已经从菜市场回来了，正系着围裙在厨房里忙活，案板上摆满了我们喜欢吃的菜。“妈，别忙了，我带了膏药来，现在就给您贴上试试。”我走上前说。

“不着急，等晚上再贴吧，这会儿做菜不方便。”母亲笑着摆了摆手。

诗路花语

棋子湾（外一首）

■ 周济夫

弈罢仙人去不还，
楸枰寂寞付荒滩。
当年落子声犹在，
俯拾唯餘远近山。

☆ 宝山梯田观木棉花

暖冬先发木棉花，
镜面层层映迹遐。
云锦天孙裁剪就，
身身紫帔逞娇奢。

喜采春茶

■ 倪俊宇

在阳雀欢鸣的韵律中
那一层层的山茶梯田
谱出绿的诗行
让春天舒展腰身，迈步
从坡底攀向岗顶

像小鸟灵动的尖喙
挤挤拥拥的茶芽，啄开
雾岚迟退的朦胧
啄出一地霞彩，啄出
一个热腾腾的早晨

鬓角的汗珠闪着光晕
听，采茶女的歌声
放飞丰产的喜悦
看，那一个个移动的茶篓
装满了沉甸甸的春色

追着季节的脚步
追着茶市的信息
双双巧手如翻飞的燕翼
剪下枚枚春的贺卡
给千泉万井
送去芳香的温馨

五指山的颂词

■ 陈积华

把辽阔的忧伤藏于内心
千年波澜壮阔的梦幻
一往情深的坚守
撑起半壁炎荒的艰难历程
那写满风暴和雷霆的传奇
是荣光
是永久的仰望

五指山，祥云环绕
天风传唱的颂词
我仰望的目光
一次次引向高远
历尽沧桑的雄伟与宁静
让我卑微的灵魂更加谦恭从容

阳光温暖，万物生辉
祝福的歌谣在苍穹飘荡
在船型屋点燃最初的炊烟
温暖人间的苍凉

山兰酒煽动的激情
流传成五条山长水远
古老的牛铃声将漫长岁月深深怀念
在莺飞草长中找到自己的前世今生

谁的心愿，在三月的早晨
灿烂成木棉红
最早的一丝星光
镀亮我一生的疲惫

遥望心中的伟岸
我用苍老的双眸
寻找一只远飞的鸟
那片苍茫
只见英雄远去的背影

一丝牵挂如缕
我从不迷失
在无边的空寂
落日点燃思想的篝火
照拂藏于天空的归乡路

此刻，这种奇的向往
无法按捺的悸动
暖意从内心深处
从我紧闭的双眸溢出



投稿邮箱 hnrzbpb@163.com