

本报连载《桃榔枪声》获评 省写作学会优秀科研成果文学作品类一等奖

茂名晚报讯 记者冯小飞 近日，好消息传来！在广东省写作学会第九届会员大会暨第十八届学术年会上，有75个作品获评优秀科研成果。其中，茂名市文广旅体局梁建创作的小说《桃榔枪声》获得文学作品类一等奖。该作品于2021年5月至9月在《茂名晚报》连载。与此同时，2023年泛北部湾网络文学大赛终评工作也于近日完成，大赛共评选出10部获奖作品，梁建创作的长篇小说《荔枝红了》荣获三等奖。

《桃榔枪声》以抗日战争期间我党积极组织力量抗日为背景，以发动与国民党斗争的武装起义为线索，再现了那个年代复杂的斗争风云，塑造了林俊耀、林俊昌两烈士英勇刚毅、足智多谋、不畏困难、不怕牺牲的光辉形象。

1935年，抗日战争时期。根据广东南路特委指示，中共信宜县委组织武装起义，攻打伪桃榔乡公所。史称“桃榔起义”。在信宜当地，那一个个鲜活

的历史人物，一阵阵激荡的历史风云，融汇到作者的笔下，几经艰辛，成了《桃榔枪声》。这是一本写过去的书，讲的是革命前辈的努力，目的是更好地让下一代、下两代、更多代了解远去的烽火岁月，传承和发扬烈士的精神。

近年来，梁建致力于红色文学创作，先后以本地题材，写作了《怀乡起义》《红梅花开》《血沃宝岭》等一系列长篇小说，《桃榔枪声》是其中的作品，2021年在《茂名晚报》连载，得到社会广泛好评，2021年，获得第七届广西网络文学大赛最具价值IP奖。

梁建创作的另一部长篇小说《荔枝红了》近日荣获2023年泛北部湾网络文学大赛三等奖。大赛由广西壮族自治区新闻出版局、云南省新闻出版局、海南省新闻出版局、广西壮族自治区互联网信息办公室、广西壮族自治区文学艺术界联合会、广西出版传媒集团

有限公司联合主办，广西人民出版社有限公司、广西作家协会、广西麦林文化传播有限公司（麦林文学网）、广西网络文化协会承办。

《荔枝红了》是一部以现代中国农村为背景的励志小说，取材真实生活进行艺术创作。故事真实而感人，讲述了年轻的林志红申请返乡担任第一书记期间，带领村民发展荔枝种植和电商平台，建立荔枝酒厂等一系列措施，推动了村庄的经济发展，同时也保护了当地的生态环境。在这个过程中，她遇到了来自香港的商人、退伍军人、开矿老板等各种人物，经历了种种挫折和困难，但她始终坚持自己的理念和信念，最终实现了自己的梦想。

《荔枝红了》主题涉及乡村振兴和共同致富，强调了荔枝种植成为乡镇主要产业，带动了经济发展，同时也呼吁人们保护好环境，让经济发展和环境保护相互促进，展现了乡村振兴的美好前景。

祥山煎簸箕炊,你吃过了吗?



现炒簸箕炊。



特色美食簸箕炊。



香喷喷的炒簸箕炊。



张师傅的炒簸箕炊吸引众多顾客光临。

茂名日报社全媒体记者 黎雄 摄

茂名晚报讯 记者黄楚凡 儿时很多农村的群众都吃过簸箕炊，用刀切开，皮皱肉嫩，蘸点甜香酱，一口接一口，香滑入肚，价格便宜。但簸箕炊一般是凉吃，很少见热吃的。近日，茂名晚报记者在高州祥山圩偶遇了一次热炒簸箕炊，围吃者众，甚至有熟客打包上广州吃的。

簸箕炊，是粤西地区的一种传统小吃，属于乾的一种。因其采用竹篾编织而成的簸箕盛着而著称（现也有人用“铝制簸箕”盛煮）。在粤西地区尤其是农村几乎人人喜欢吃。其制法是将磨成浆的米粉放入簸箕当中再上锅煮，待一层熟透后再逐渐添加粉浆，一般添加三至四层，待米粉全熟后用小火将其切划成格食用。

近日，记者在祥山市场看到，很多人围着一个摊位，香味隐隐飘来，走近一看，原来是一堆人在排队等候师傅炒簸箕炊吃。炒簸箕炊，记者还是第一次遇上，

觉得新鲜，决定去尝尝。在圩市场北侧，见到一位约60岁的师傅正忙着煎炒簸箕炊，一口铁锅一张台两条长凳，台上反扣着几盒簸箕炊，几位食客正在等候。

记者点了一盒，请师傅帮忙炒来吃。师傅用小弯刀切划三大块，每块三层，再逐层剥下放入锅内，起火上油，油渗入簸箕炊内，一会“滋滋”声起，簸箕炊变硬，香味慢慢飘起。师傅说我们是新客，特意加了两次油，再加些蒜苗香菜，小心翻炒，待至微黄，全身冒着微微跳跃的小油珠时起锅，放置面前，瞬时香气扑面而来，令人垂涎欲滴。记者用桌上两条长约10厘米的大长牙签插了一块，凉了凉，放入口中，浓郁的米香直入肠肚，儿时吃簸箕炊的记忆马上冒出来了。此时近中午12时，来吃的人也越来越多。

“一般早上炒簸箕炊吃的人多，中午下午次之。食客以本地人为主，熟客居多，有当早餐的有当午饭的。”

师傅说，每天生意都不错。

据了解，师傅名张亚六，祥山人，早在“生产队”时就学会做簸箕炊炒簸箕炊了。天热时用肩挑着几十盒到各村卖，天凉时就蹲在村边炒。仅靠这一手艺就养活了一家人。张师傅说，他在祥山圩炒簸箕炊有几年了，炒簸箕炊香口便宜，天凉时群众喜欢吃。张师傅的簸箕炊一盒9元，可买半盒也可买三分一。正在说话间，一姓周的阿姨过来，请师傅炒两盒打包带上广州。周姨说自己是本地人，近年和家人在广州工作，这两年经常回家，一家人时常忆家乡的簸箕炊味，每次都用保温袋打包上广州全家人一起吃，有时吃着还温热呢。

张师傅的簸箕炊每日可卖几十盒，节假日期间尤其是过年时能卖出200盒左右。张师傅不怕辛苦，凭一小手艺，不仅方便了群众，自己也过上好的生活，家乡味更是飘到了广州。