

云上南清行记

■ 梁少波

在电白西北部,有一处被岁月温柔以待的山坳——南清村。这里屋舍俨然、耕民质朴、古树苍翠、鸟鸣谷幽、小桥流水、高山田园,享有“云上南清”的美誉。千百年来,她深藏不露,今天,在乡村振兴的浪潮中,她被掀开了神秘的面纱,绽放出独特的生机与魅力。

初见南清村

汽车穿过蜿蜒曲折的山路缓缓前行,转一个弯,终于见到了南清村的真容。当踏入南清村的那一刻,仿佛走进了时空隧道,眼前呈现的是一个既古老又现代,既宁静又充满活力的世外之境。由于村庄位于半山腰,仿佛悬浮于云海之上,使得“云上南清”的形象惟妙惟肖,名副其实。一栋栋错落有致的民宅在云雾中时隐时现,宛如一幅淡雅的水墨画。

沿着沥青铺就的小径,漫步于南清的阡陌古巷,两旁是历经沧桑的老宅,每一块青砖、每一条小径都承载着乡愁和记忆,诉说着往昔的故事。民宅焕然一新,房前屋后香蕉、油茶树环绕,三角梅、紫荆花迎风招展,让人心旷神怡。壁画栩栩如生,充满了乡村风情和时代特色。站上观景平台环顾四周,可见这里围绕着整条村庄统一规划,增设了星空营地、文化长廊、音乐畅响会、沉香部落、溯溪栈道、乡村客厅等设施。每一处空旷地,每一个转弯抹角,每一处景观的布局设计都精当合理,浑然天成,透露出设计者的匠心独运。偶尔可见几位老人坐在凉亭下的石桌旁,悠闲地抽烟品茶,似乎在分享生活的点滴,脸上洋溢着满足与祥和的笑容。谈笑间,岁月悠长。

矿坑变绿湖

如果说“云上南清”是一幅精美的画卷,那么“天鹅湖”无疑是画中的点睛之笔。“天鹅湖”由四个湖组成,如四颗碧绿的明珠镶嵌在村子前面。“天鹅湖”以水为媒,串联起各个景观,仿佛天地间最纯净的镜子,倒映着蓝天白云与四周的景致。湖水潋滟,鱼翔浅底,天鹅戏水,细语呢喃,勾勒出一幅优美的湖畔风光。据村民介绍,上世纪90年代,南清村因人工采石烧灰留下多个深坑,山体裸露,危岩耸立,房舍、竹木、禾稻、果蔬等被粉尘遮盖成了白茫茫一片,河流、鱼塘也满是泛着石粉的污水,生态问题触目惊心。为了让“伤疤”获得重生,南清村借助乡村振兴的东风,掀起了一场绿色革命,在周边植树造林,打通串联,修复边坡,通过生态改造恢复水域功能,将矿坑变成湖景,形成了如今的“天鹅湖”。并增设环湖栈道、观景平台等设施,使其成为集观

光、休闲、垂钓于一体的景点,成为南清村文旅融合发展的重要一环。

“三人石”的传说

造物有缘,位于村子西南方向的山顶上耸立着一块大巨石,巨石的上面矗立着三块“飞来石”,形状好似三个人,因此得名“三人石”。“三人石”千年守望,默默地庇护着这片土地上辛勤劳作的人们,注视着四周日新月异的变化。

“三人石”下方的三仙庙,记录着采药青年阿记哥的爱情传奇。传说阿记哥为爱冒险采仙草,得三仙相助终成眷属。如今,三仙庙成了情侣们的打卡点,他们来到此都纷纷驻足祈福,祈祷阿记哥保佑他们佳偶天成。

这里除了三仙石和三仙庙,还有百年古榕、灵王庙,以及古炮楼、石灰窑等遗迹,让游客在享受自然风光的同时,能深入了解当地的历史文化和民俗风情。

广场上的活力绽放

南清村不仅可游、可赏,更是村民们休闲娱乐、享受生活、举办各种群文活动的场所。当夕阳的余晖透过山顶上懒洋洋旋转的风车,给房舍、草坪、湖水镀上了一层金色的光芒,南清村的夜幕渐渐降临。村民们自发组织的文艺演出开始上演,大舞台上灯火辉煌,阿婶阿嫂跳广场舞,热情奔放;阿公阿伯吹拉弹唱,悠扬动听;年青人情歌对唱,情意绵绵。游客们也纷纷加入他们的行列,载歌载舞,尽情舒展才艺。另一侧,年轻小伙在运动场上挥洒汗水,释放着青春活力与激情……各种艺术形式在这里汇聚成欢乐的海洋,展现出乡村文化的多样性和活力,既丰富了村民们的精神世界,也促进了邻里之间的和谐共处,让乡村的文明之风得以传承和发扬。

体验乡土风情

据村干部介绍,南清村依托临近浮山岭的地缘优势,推出“民宿+森林康养”“民宿+研学”等主题产品,将农房改造为“烟火气”“文化味”兼具的轻奢民宿。晚上,游客可以入住客栈,听山风低吟,枕星月而眠;清晨,可以攀爬浮山岭,观云海翻卷,可以沿步道深入山林,感受天然氧吧;午后,可以与村民互动,参与采摘油茶,体验油茶工坊的手作制作,普及油茶知识。抑或走进乡村客厅,围炉烤全羊、品柠檬茶、橄榄糍粑、凉粉草、山水豆腐花等乡土美食,与大自然和谐共处,体验乡村慢生活,放松心情。

漫步在南清村,仿佛听到乡村振兴的铿锵足音。

人间烟火味尽在四季三餐

■ 李艺锋

周末闲暇,心血来潮走进厨房,打算亲手烹制两道家常菜。一道爆炒通心菜,一道香菇焗鸡。看似寻常的菜肴,不同人掌勺,便能演绎出千般风味。

先着手准备香菇焗鸡,用花生油炒制已是香气十足,若能用上茶籽油,更是锦上添花。几滴海天蚝油提鲜,生抽增色,撒上适量盐,将鸡肉腌制入味。随后放入砂煲,小火翻炒,淋入少许白酒,酒香与肉香交织,再添些清水,文火慢焗。待汤汁浓稠,还未揭开煲盖,浓郁的香气便已四溢,令人垂涎。

接着准备爆炒通心菜,初夏时节的通心菜鲜嫩脆爽,想要炒出绝佳口感却非易事。依大厨传授的秘诀,猛火热锅,倒入油,放入蒜米与辣椒粒爆香,紧接着放入通心菜,洒少许清水,加盐和生油,快速翻炒。待菜叶颜色一变,即刻出锅。而我突发奇想,加入香菇焗鸡的汤汁,瞬间赋予通心菜别样风味。蒜香裹挟着肉香,入口清脆爽口,让人食欲大增。

翻炒间,儿时的记忆也随之翻涌。那时生活清苦,母亲却总能变着法儿为我烹饪美食。黄豆煲熟后淋上香油、撒上葱花,腌萝卜煮饭,若是能捕到塘鱼,便是难得的盛宴。母亲先将鱼

煎至金黄,搭配几块腩肉,再放上自制的黑豆豉,再放砂煲再煲一下。即便连着吃上两三天也不觉腻。还有姜丝蒸咸鱼,那独特的咸香,至今仍萦绕在味蕾间。记得小时候自己嘴刁,碰上不合口味的饭菜便任性拒食,母亲总是无奈叹息:“哪里时能做得到好吃的。”如今想来,满心皆是对母亲的愧疚,感激她的包容与良苦用心。

“民以食为天”,改革开放后,国人的生活水平日新月异,食物种类愈发丰富,饮食习惯也悄然改变。如今的年轻一代,洋快餐、外卖、预制菜成为日常,愿意走进厨房亲手做菜的人越来越少。

然而,一个时代有一个时代的印记,一代人有一代人的生活方式。但学会烹饪几道家常菜,在煎炒烹炸间感受生活的酸甜苦辣,满足自己与家人的味蕾,守护健康,这便是四季三餐里最温暖的烟火味,也是对生活品质与身体健康最质朴的追求。

我们都是平凡生活中的普通人,在柴米油盐里穿梭,在四季三餐中感悟。人间烟火,最抚凡人心。它藏在每一次精心烹制的菜肴里,蕴含在每一顿热气腾腾的饭食中,承载着生活的温度与岁月的深情。

饺子情结

■ 王勇毅

父亲是北方人,喜面食,好杜康,老家有谚语“饺子就酒越喝越有”。因为父亲的饮食习惯,包饺子就成了我们家饮食的日常,特别是逢年过节,包饺子更是头等大事。母亲做的猪肉韭菜馅饺子、猪肉红萝卜饺子美味可口,母亲是本地人,她做的菜肴、调制馅料实属上乘。

饺子在中国传统文化中象征着财富,不同馅料如韭菜、白菜、芹菜、红萝卜等寓意长久财富、百样之财、红火招财等内涵。从小我家就形成了过年过节、接待客人吃饺子的习惯,父母认为包饺子是接人待客的最高礼仪,无论何时,主人亲手制作,都是中国人最高的餐桌礼遇。在这样的家庭环境熏陶下,母亲手把手的教授下,我从小就学会了制作饺子的全过程,掌握了从购物、和面、调馅、擀皮、包饺子、煮饺子等程序。

饺子要好吃,食材是关键,我家喜欢吃猪肉韭菜馅水饺,购买新鲜猪肉需要选前胛子肉,半肥半瘦,手工剁的肉馅比机器搅肉香得不是一星半点,有口感,不柴不腻,香味四溢,猪肉和韭菜等素菜的比例为1:0.6,适当配些小葱,这是我小时候跟着母亲学调馅的技艺。在绿豆大小的肉馅中加入盐、料酒、味精、糖、姜末、花椒粉、芝麻油,打入鸡蛋清,顺时针方向搅拌均匀,静置片刻。加入切碎的韭菜、葱花,搅拌均匀且上劲,即成猪肉韭菜馅。猪肉红萝卜馅水饺,制作方式类同,要将

红萝卜煮软,切成小丁拌上猪肉馅,配上小葱,煮熟的水饺咬开后,透出红彤彤夹青绿的肉馅,实在诱人得很。

和面是前奏,在面粉里加入少许盐,加盐是为了让饺皮更筋道,缓缓倒入清水,反复揉成面团,软硬适度,拍打有嘭、嘭、嘭的响声,盖上湿布醒发半小时左右。将醒好的面团分为小面团,拉成长条,分为大小合适的剂子,用擀面杖擀成中间厚周边薄的饺子皮。包饺子要包出品相,从传统的手法入手,有的包出了花边水饺,像个艺术品;更多的是包出了月牙水饺、麦穗水饺,形状如同麦穗,其实,包得最好的是馅料足,褶子规矩成形,久煮不烂。

煮饺子也是有讲究的,要用大锅宽水,分波次煮,现煮现吃才是最香最美的。沸腾的锅里,放入适量的饺子,下锅后如一尾尾小银鱼在翻滚的水花中上下翻腾,上演着人间烟火气。饺子在锅里翻滚,为了防止爆皮,需要添加少量的凉水,使其降降温,待三翻三滚后,饺子陆续浮出水面,热气腾腾的饺子就可以出锅了。

吃饺子沾着陈醋和蒜泥儿,皮薄馅大的韭菜馅饺子,滋滋地冒着热气,一口饺子一口生蒜,品一口温好的老酒,每一口都是口福之悦的享受,应了那句老话:“好吃不过饺子”。冒着热气的饺子香味满屋飘香,沁人心脾,那个香滋滋的味儿,令人垂涎,这就是挥之不去的妈妈味道,浓浓的饺子情结。

苏州雨丝

■ 梁演

雨丝吻过的石阶微凉
乌篷摇过桥底月光
穿过九曲回廊
打湿了谁的蓝布衣裳

雨丝化作云锦信纸
寄来千年相思
寒山钟声
敲醒阵阵的往事

雨丝浸透墨香
海棠醉倚轩窗
耦园连理枝下回眸
偏不见故人来

雨丝晕染蚕丝砚池
蘸写瘦金体往事
撑一把油纸伞
徘徊枫桥看霜

雨丝穿过针眼
绣成双面绣
一针晚唐风 一针宋月痴
织成密密的相思



古荔深处 萱禾 摄

野寺

■ 黄冠

寺分野润逸清凉,
暮鼓晨钟一炷香。
百戏红尘身外事,
半生残梦囿黄墙。



扫码关注
快捷投稿