

樱落青山，鱼香满乡

■ 丁思宁

早春二月，岭南依旧带着几分料峭清寒，高州马贵镇下水尾村的樱花，却已迫不及待，迎着春风悄然绽放。趁着闲暇，我约上几位好友，驱车前往，赴一场春日之约。

车刚行至山边，远远便望见一片玫粉色云霞，轻轻铺展在青山之间，层层叠叠，温柔又热烈。有朋友望着眼前盛景，不禁脱口而出：“小园新种红樱树，闲绕花行便当游。”谁能想到，这般诗意景致，竟真的藏在这深山村落里。

一到村口，目光便被梯田溪畔的樱花林牢牢牵住。远看，花树沿山势蜿蜒，如霞披覆盖山间；近观，朵朵樱花缀满枝头，似红玉雕琢，明艳却不俗气。这里的樱花，少了几分粉白樱花的柔婉娇羞，多了一份独属于山野的热烈与舒展。花瓣层叠有序，泛着温润柔光，像大自然用心打磨的艺术品。有的含苞微绽，怯生生藏着春意；有的肆意盛开，落落大方，尽显风华。

溪边长枝斜伸，花影落入水中，与对岸青砖白墙相映，一步一景，皆是画境。春风掠过，粉瓣纷飞如雨，沾在肩头衣角，不必刻意寻诗，诗意早已满身。正沉醉间，细雨忽至，烟岚轻笼，樱花林愈显空濛迷离。

我们躲进村民搭起的茅草伞下，围炉煮茶，听雨声淅沥，看花枝轻摇，恰应了那句“且将新火试新茶，诗酒趁年华”。山野间的悠然自在，让人一时忘了尘俗烦扰。

闲谈间，村民与我们说起这片樱林的故事。从前的马贵，山多地少，气候偏寒，村民世代守着几亩薄田，日子清淡安稳，却也少了几分奔头。后来，随着乡村发展的新风徐徐吹来，村里依据水土气候，种下万株樱花、高山杜鹃，又开辟三百余亩鹰嘴桃林。昔日寂静的山野，渐渐被繁花点亮，慕名而来的游人多了，山村的日子，也跟着热闹鲜活起来。

雨停时，已是正午，腹中微微鸣响。友人笑着提议，既到马贵，定要尝尝这里独有的滋味——丞仔鱼。

相传很早以前，村民为防火蓄水，在屋前挖出水丞，后来随手放入鲩鱼，以山间活水滋养，用芒叶青草投喂，久而久之，便养出了肉质格外鲜美的丞仔鱼。岁月流转，这道山野美味代代相传，渐渐成了高州人舌尖上挥之不去的乡愁。

我们寻到村里一间口碑甚好的食店，点了一份经典的丞仔鱼三味。

清蒸最见本味。新鲜现宰

的鱼洗净改刀，只以葱姜料酒简单调味，旺火蒸熟。鱼肉洁白如玉，嫩而不散，鲜而不腥，入口一抿便化，仿佛把整座马贵的山清水秀，都尝在了嘴里。

鱼汤则温润滋补。整条鱼慢火熬煮，汤色渐渐浓白如奶，加入红枣枸杞同炖，鲜中带甜，暖入脾胃，一碗下肚，通体舒畅。

红烧最是香浓。鱼身煎至金黄，酱汁慢慢渗入肌理，外皮微焦，内里细嫩，咸甜交织，香气浓郁，一口便让人满足不已。

老板笑着说，从前养丞仔鱼，多是自家吃、邻里分。如今路子宽了，村里统一培育鱼苗，还有专人指导生态养殖，鱼更肥、味更美，名声越传越远。冷链车直通山村，远方的客人，也能尝到这一口山间鲜鱼。一尾小小的鱼，就这样游出了山村，游出了一条实实在在的村日子。

归途之上，回望青山繁花，心中满是温柔感慨。曾经深藏山中的村落，如今花开成海，鱼香满径，山野依旧淳朴，生活却已悄然换新。

樱花绘就春日长卷，鱼香沉醉一方高凉。最美的风景，从不在刻意雕琢的景致里，而在人间烟火与自然风物的温柔相拥中。山乡的春天，正以最动人的模样，缓缓铺展。

带着回忆返故乡（四章）

■ 蔡旭

漫步水东海堤

一道海堤挽起水东湾海岸，护卫着城区的安全，串联了4公里的风景。

我在海堤上走着，一下子走回到我的少年时代。

上世纪50年代后期，我用初中生的肩膀与汗水，参与了这道海堤的修建。

青葱岁月，就在海堤上披着晨曦，跑步，静坐，朗诵英语与古文。

月白风清的良宵，常见三代同堂迎面而来，成双成对擦肩而过。

远走他乡60年，每次回到故乡，也会与海堤重叙旧谊。

堤外碧海蓝天，潮涨潮落，鸟飞鱼游，有变又有不变。

堤内晨昏晴雨，树绿花红，半世纪不动声色地换着新篇：

看见运动场，人工湖，九曲桥，湖心亭，凯旋的洗夫人骑马驻立广场；

看见歌在飞，剑在舞，艇在游，会在聚，节日花灯焰火映红了东湖水。

海堤上一条生态绿道，一条运动与休闲的风景线。

堤外有水上栈道，穿越红树林，串起海中小岛与心旷神怡的美妙。

我在海堤上走着，觉得故乡的美景总是看不够。

这道海堤总在不断地延伸——

连着过去，连着现在，连着走不到头的未来。

听忠良街讲古

在水东，四通八达的新大道辐射着未来，阅尽沧桑的老街沉积着过去。

历史是不能忘记的，精彩的历史更不能忘记。

这一天，我来到忠良骑楼街，听它讲一条古街的历史，水东最早的历史。

这条海岸滩涂发育而成的老街，已经360岁了。

早在清朝，这里就设置了官方机构：康熙二十二年的海关署，乾隆三年的盐科司，咸丰元年的抽厘局。

随着水东港的日渐繁华，它成了外贸一条街，商铺、酒楼、旅店林立，有诗曰：“十里帆樯依市立，万家灯火彻夜明”。

街道两旁的骑楼，以亚热带特色与南洋风情，讲述着海洋文化、航运文化与商埠文化。

我听到，“忠良街”用自己的名字，讲述了一方水土的品格，一方人的美德。

“洗太夫人庙”，讲着南北朝时期，中国巾帼英雄第一人——洗夫人爱国爱民的传说。

陈罗义士的故事，讲着明崇祯年代，他们不惜舍身救民散粮赈灾的壮举。

又有清康熙年间，电白巡哨把总率船征讨海贼，而

全部壮烈牺牲的篇章。

直到抗战时期，为弘扬忠良精神，省府以一块“忠良街”的牌匾为之正名。

即使后来也换过时髦的名字，最终也会还魂，回复“忠良”的名称。

这一天，我来到忠良街，看到修旧如旧的骑楼与石板街的本来面目。

看到灰黄的墙面，闪亮着曾经的辉煌。

那座古色古香的牌楼，是走进历史的入口，又是通向未来的出口。

一条步行街，文化街，沉香特产街，重现着历史的精彩。

古韵风华，一张历史的名片。

也是一张现代化新城，不可或缺的新名片。

家乡の木麻黄

小时家乡最多的树，就是木麻黄了。

海滨小城里，街头、庭院、校园、屋边，张眼就见它常绿的容颜。

身材高大，令人不禁仰视。针叶密布，遮出一片阴凉。

耐炎热，耐贫瘠，耐干旱，耐潮湿。

更因耐咸，防风，固沙，早在60多年前就排列成阵，成了全国第一条海滨林带。

在碧海银滩之上，耸立起一道绿长城。

也许因司空见惯，也许因其貌不扬，从来没有人与它合影。我也没有。

许多年过去，我回到家乡，已很难找到它的身影。

街道上，全是各种风景树在迎风招展。

也难怪，现在的人，总是更看重颜值。

而在我的记忆中，更难忘台风到来时——

它挺身而出的品相。

最爱是捞粉

炊熟的河粉，切成条。

不加猪杂、牛肉、海鲜，一片素色，犹如故乡的云。

不用炒，也不上汤，干捞，老家特别的吃法。

浇上酱油、韭菜油，加上花生与蒜蓉，少一项都是遗憾。

嫩，滑，顺溜，扑鼻的香。夹进嘴，一股爽快的感觉在胸间回荡。

每次回到老家开同学会，最先上的就是捞粉。

问每桌要上几碟？不用数，反正我自己就要一碟。

八百里外一座别人的城市，干捞粉早已广为流传。

原来，老板与厨师也是一口同样的乡音。

当然，最铁的追捧者是一群退休的老乡。

他们的童年，早就被捞粉美化过。

是谁说，万物都有返老还童的心？

儿时的美食，一生的最爱。

案头上的山水

■ 李瑞明

我的办公桌上绿植换了又换，找不到合适的存在。

最初是网红的多肉，确实喜欢上一阵子。生怕渴着它们，三天两头就浇水。叶片上沾了灰尘，我用软毛刷刷轻轻拂去。那段时间，我的手机相册里全是多肉的特写，逢人便炫耀它们的“胖嘟嘟”。渐渐地，新鲜感已过，我忘了浇水，忘了观察，甚至懒得再多看一眼。某个黄昏，我瞥见那盆曾经最爱的桃蛋已经枯败不堪，心里却没有波澜。

乡下的野花野草多，叔公说薄荷叶可以炒菜可以泡水，好处多。我扯了根薄荷秧子回来栽在花盆里，出乎意料的是竟长得飞快，枝叶婆婆，空气里淡淡的都是薄荷香。有一天很热，我按着小红书的配方，小心地摘下七、八片叶子，再准备上两片柠檬，开始煮水。养生壶里柠檬和薄荷在快乐地冲浪，凑近闻闻，清香拂了一身。喝上一口，清凉带着甘甜。沿着缕缕清香，似乎又回到了村里，看到老屋，池塘，薄荷边那一架沉甸甸的青瓜，瓜下觅食的鸡鸭，偶尔闲逛放风的小母猪。

同事觉得寸土寸金的小空间种薄荷，束缚了它的自由天性，这不是好事。我

不置可否，谁叫我喜欢嘛。同事哈哈大笑：你这是占有，不是爱。话都说到这份上，我总不能太自私了吧。

这次决定换一种好养的，符合办公室气质的。像老舍先生说的，自己会奋斗的那一类。听说文竹好养，我便网购了一盆。来时瘦瘦弱弱的五六根，但胜在姿态挺拔，精神气挺足。店家还送了几片大大小小的苔藓，贴心得很。我把海苔放到水里泡了半小时，等待足够滋润，就把它们一片一片覆盖在泥土上保湿。平坦的泥土铺上了绿色的地毯，慢慢有了曼妙的曲线，像一个绿幽幽的小山坡。

没多久，文竹竟然不负我所望，渐渐长粗长高，数不清的叶子向四周扩张，慢慢拉开山的架势，层层叠叠，峰峦迭起。闲时看着，仿佛听到一声清脆的鸟啼，穿过山的缝隙，如流水一般。

在我用心呵护下，眼前的文竹竟有了山水的韵味，我越发喜欢了。微风吹来，文竹的叶子有节奏地轻轻抖动，似有似无，温柔抚慰我的烦躁，那是安静的力量。于我在匆匆的车声人影里，找回从前的慢与闲。

换了又换，终于换来这一隅心安。这案头上的山水，便是我的世外桃源。



夕照 莹禾摄

七绝·清明（二首）

■ 刘福文

（一）

墓田烟雨暗清晨，漫抚残碑泪湿巾。
料是啼鹃知我苦，尽倾喉血荐慈亲。

（二）

春风恬宕漫山红，绿韵悠悠一色葱。
翁媪寻幽何所有？青烟暮处是桥东。



快捷投稿
扫码关注