

箸鲜香醉惠州

□ 曹杰

水门桥

王小虎 摄



播种机

□ 席海军

想起罗浮山，心中总会涌起一股莫名的情愫，想再次踏上那片土地，去细细品味那些曾经的过往。从大学毕业到转业地方足足十五年，而后在地方工作已然八个年头，二十多年的岁月啊，我人生中最璀璨的黄金岁月始终在那儿度过。那山间的一草一木，那山脚的一户一人，虽已深深刻画于心，但那份独有的情感，依然如血脉般流淌在身体的每一个角落，难以割舍。

那一年，我军校毕业，被分配到了罗浮山部队。从北方学校出发，火车转汽车，汽车又转小巴，那辆除了喇叭不响外哪里都在响的小巴车，风驰电掣，一路颠簸，末了，穿过一条蜿蜒曲折的山路后，司机扶着方向盘，大声喊“部队到了”。我迅速抬眼朝窗外看去，远处青山连绵，峰峦叠嶂，云雾缭绕间见山巅，四周被茂密的林木紧紧包裹，即便是那曲折的山路，两旁亦是绿荫如盖。然而，就在这葱郁之中，一座雄伟的军队大门巍然屹立，楼阁之巅，八一军徽在落日余晖中熠熠生辉，庄严而神圣。

门口的哨兵见我下车，迅速从值班室走出来询问。得知我是新排长来报到，随即电话通知集训队。不多时，一个士官匆匆赶来，热情地自我介绍自己姓黄，说着，转身提起我的行李，一行人步入军营。穿过一条笔直宽广的大道，黄士官向我提议抄近道，引领我转向了一条环山小径。

小径幽深曲折，仅能容两人并肩而行，但沿途风光旖旎，美不胜收。我初次见识了诸如桫椤、棕榈、小叶榄树等树种，林中，各种不知名的鸟儿在欢快鸣叫，一只只松鼠在树枝间肆意跳跃，夕阳透过树叶洒下，留下一地斑驳的光，那份生机与活力，瞬间驱散了我从繁华都市坠入寂静乡野的淡淡忧伤。

穿过茂密的丛林后，眼前的山径豁然开朗，一间低矮的土坯房映入眼帘。我心中一阵诧异，

垂阴当覆地，耸干会参天。小满一过，夏初的惠州万物滋荣，丰渚园的清荷，南昆山的绿竹，双月湾的海浪，都透着无限生机和热情。这时候各种蔬菜瓜果，河鲜山珍，也到了一年之中最肥嫩的时候。无论是繁华的都市还是僻静的乡野，一箸令鲜香，总会让人沉醉。

水是惠州的灵魂，惠州古称循州，因循江而得名，循江即是现在东江的古称。东江是惠州人的母亲河，支流遍及惠州各县区，与西枝江汇合于惠城区之后，一路奔腾到海。这条源远流长的大江，滋养了惠州的土地，也提供了丰富的江鲜和便利的航道，千百年来已经成为惠州的标志。因此，惠州境内的经典菜式，大家总会习惯冠以“东江”二字，方显正宗。这些菜式汇集在一起，则习惯称之为“东江菜”，其特色便是“就地取材，粗料精制”。

在琳琅满目的东江菜中，出自初夏东江之中的蚬子堪称鼻祖。东江蚬子，大多分布在东江近岸干净的沙滩中，外壳颜色微黄，因此习惯称之为“黄沙蚬”。较之于灵活的鱼类，黄沙蚬很容易捞取，加上丰腴滑嫩的口感，成为生产力低下的时

代最为普及的美食。黄沙蚬做法也很简单，开水焯烫，捞出拌以食盐和香辛料即可食用，惠州人谓之“捞蚬”。这种清爽鲜香的滋味，成为东江两岸共同的美食记忆。

东江黄沙蚬作为食物，历史十分悠久。早在远古时期，东江两岸的惠州先民便在河中捞取蚬子烹食，食罢之后，将蚬壳堆积在一起，有些地方竟然成为山丘，当作地标，名之为蚬壳岗、蚬壳巷等，其中最著名的如博罗葫芦岭的“贝丘遗址”，蚬壳不计其数。几千年来过去了，沧海桑田，物是人非，但是这份美食记忆，依然镌刻在惠州人的记忆之中，每年小满前后，堆满贝丘遗址处的东江浅滩，依然有很多人会去捞黄沙蚬，延续这份美食记忆。

如果说捞蚬是餐前开胃菜，那鱼鲜则是东江菜的担当。东江两岸的客家先民，很早便视鱼为吉祥之物，出土的文物之中，常能看到鱼类的纹样和画面。在他们看来，有了鱼便有了富足和欢愉。东江鱼鲜，四季皆有，其中初夏尤其丰富，此时，水温上升，浮游生物和水草丰富，鱼类食物丰富，肉质也变得丰腴起来。这时的东江鱼，不需要太精

致的烹饪，配以香葱，或煎或炸，配以榄角，或煮或蒸，只需稍加处理，都别有滋味。

“四十七年一梦，天涯流落泪横斜。”绍圣元年（1094年），一位年近花甲的老人风尘万里，最终在东江岸边的码头登上惠城。城中的父老乡亲纷然而至，聚集在江畔，迎者如堵，惊问到底是何种罪行，竟然在垂暮之年被贬谪到此。殊不知正是这位老人，日后为惠州文化点燃了新的火炬，散发出万丈光芒，这位老人正是北宋大文豪苏东坡。

作为资深吃货，食材丰富的东江成为苏东坡的试验场和惊喜地。从蛇与蛙到鱼与鸡，从家常到罕见，苏东坡都能应付自如。惠州美食纷纷走进他的肠胃，同时也诉诸他的笔端，让我们时隔数百年，能再次看到宋代饮食的风采。他在诗作《二月十九日携白酒鲈鱼过詹使君》曾写道：“青浮卵碗槐芽饼，红点冰盘藿叶鱼。醉饱高眠真事业，此生有味在三余。”后面两句已经成为家喻户晓的名句，而“红点冰盘藿叶鱼”自然也成为一道名菜。取东江鲜鲈鱼，以藿叶烹之，盛于青瓷盘中，点缀以枸杞或红枣，鲜甜滋味，沁人心脾。

用苏东坡自己的话说“虽非珍馐美馔，然与好友醉饱高眠，而乐亦在其中矣”。

东江水不仅产出河鲜，也滋养着两岸的沃野。早在宋代，惠州是珠三角重要的稻米产区，稻作品种极为丰富，产量也很高。这也使得惠州人在满足吃得饱的基础上，更加关注如何吃得好。如苏东坡笔下的盘游饭，“鮆脯鲙炙不有了，然皆埋之饭中，里谚曰‘掘得窖子’。”作为主食的米饭，已经演化成次的地位，而米饭之中“窖藏”的肉食，则成为主角。这种饭食因为保温，便于携带，也被戏称为“盒饭鼻祖”。

苏东坡点亮了惠州美食的文化之光，此后的数百年间，惠州人也不断为东坡美食赋能增色。在众多东坡美食中，东坡肉无疑是影响最大的。惠州人按照苏东坡《猪肉颂》里的程序，复刻经典东坡肉的同时，将惠州优质茶叶融入菜中，创制了“茶香东坡肉”，口味醇厚的同时，带着一股茶香。既保留了传统东坡肉的工艺，也突出健康养生的主题。

不仅是主食主菜，一些小吃，也足见惠州人的用心与温情。曾经风靡于街头巷尾的小

吃“阿嬷叫”，吸引了很多省内外的美食爱好者打卡。用小网篓盛起调好的粉浆，在油锅中炸透，然后放入萝卜丝、虾仁等作为馅料，浇少许粉浆入锅复炸，最后外包焦黄，外酥里嫩，十分可口。传说过去手艺人常担着挑子，走街串巷去卖。每次香味都能吸引很多小孩前来围观，为了防止小孩烫伤，他们常说“快回去，你阿嬷在家叫你了”，久而久之，这种小吃便得名“阿嬷叫”。

此外，在惠州仲恺潼湖等地流行的“红团”，寓意红红火火，团团圆圆。作为传统喜庆小吃，以糯米粉为主料，配以花生、芝麻等，蒸熟之后，口味甜糯细腻，很受欢迎。其形状如同一枚发芽的种子，透着无限的生机与希望，也体现了客家人对美好生活的向往。

如果说江鲜和小吃是鱼与稻的碰撞，那东江菜里的担当盐焗鸡和酿豆腐便是山与海的交融。岭南人善于烹饪鸡，这其中最为广泛的做法就是白切和盐焗。惠州盛产毛黄皮、脚黄的三黄鸡，尤其环南昆山—罗浮山的龙门、博罗等地，所产三黄鸡最为地道。东南沿海海岸线绵长，稔平半岛盛产海盐，质地优良，有“江天晴雪”之美称。惠

州盐焗鸡做法多样，一般家常会选取三黄鸡，内外抹上沙姜粉或盐焗料，将粗海盐炒热之后，用纱纸包好鸡，热焗至熟。开锅之后味香浓郁，皮爽肉滑，颜色金黄，是东江菜中的压轴大菜之一。

在惠州众多的丘陵山地之间，客家人会利用难以耕种的边角山地种植黄豆，制作成豆腐。他们将豆腐切成块状，然后用猪肉、香菇等调制成馅料，“酿”入豆腐中间，不加一滴水，两面煎烹，成为外焦里嫩的“酿豆腐”。这种做法不仅赋予了豆腐丰富多样的滋味，也承载着客家人遥远的故国之思。传说客家人的先祖大多来自面食为主的中原河洛之地，到岭南之后少有面食，于是他们别出心裁，以豆腐为皮，鲜肉为馅儿，复刻故乡饺子的味道，中原的乡愁，岭南的湿润，共同成就了这道美食。

一箸鲜香醉惠州，这里每一种味道，都带着江山的馈赠，人文的礼赞，还有那生生不息的市井温情和生活智慧。初夏时光，凤凰花开，当我们行走到此，一缕缕鲜香触动味蕾时，那便是我们与惠州最美的相逢。

蛙声作管弦

□ 宫凤华

栖居里下河小城，初夏夜晚，小区里的一方清水泥塘里时时传来清脆悦耳的蛙鸣声。起初是零星几声，像是试音，接着便连成一片，此起彼伏，以天地为舞台，奏响夏夜的乐章。

蛙鸣与童谣、民歌一样，清新悦耳，温润乡愁，沁入人的内心。聆听蛙鸣，我总是热泪盈眶。透过飘忽的蛙鸣，我眼前浮现出了母亲的白发芦花般纷扬，家乡的老屋古窑般静默，苇滩上的蒿草经幡一样飘摇。

麦香弥漫、菜籽金黄的季节，故园的田野阡陌间便传来潮湿的蛙鸣，如班得瑞的轻音乐，穿透人的心灵。心中便涌起一股骚动和亢奋，诗性的夏夜又有了蛙们激情洋溢的伴奏了。

蛙声如木桥、炊烟、水牛一样，与我们别别已久。木桥有着古风般淳厚的品性，驮着夕归牧童清亮的笛声和牧牛悠远的咏叹调。在木桥上听蛙声，听欸乃的桨橹声和甜润的水乡棹歌，心里一片波光旖旎。

青蛙“呱—呱—呱—”地鸣叫，此起彼落，如涛如梦，飘过高远的夜空，飘过岑寂的田园。它们用泥土一般质朴的声音，为恬淡平和的乡村生活平添一缕朴素而温馨的感动。声声蛙鸣如素手弄琴，弹拨着心底最优雅动人的弦。

乡民们耧犁耙耨、薅草耘田、耥耥挖塘，有蛙声盈耳，清风荡涤，感觉这相濡以沫的田园是那般温情和善意。

怀想儿时风清摇曳的夏夜，结伴捉萤虫、捕青蛙的片段，心就哗啦啦地潮了一片。那盈盈灌耳的蛙鼓，激昂亢奋地聒噪着，将落寞的静夜和旷野，喧嚣得如同夏天一般热情洋溢、生机勃勃。

蛙月当空，人们聚于木桥上纳凉。说古论今中，包裹四野蛙声，那情景便有了一种诗的韵

致。清风似少女的纤纤素手，缥缈的蛙声如苏州评弹，穿过朦胧月色，袅袅娜娜，沁人肺腑。

蛙声极富节奏与韵律，如诗如歌，悦耳感人。蛙声其实就是姑娘、媳妇们口中飞出的民歌民谣，乡音土韵，田园风情。蛙们以一种原始的激情，填补农事的间歇，奏响春种秋收。乡亲们从其旋律中，倾听到稻麦分蘖、抽穗和灌浆的声音。

乡村的蛙鸣是最乡土最纯粹的天籁之音，城市短暂的蛙鸣总是心存戒备，总是被尖利的车喇叭淹没。蛙声为恬淡平和的乡村生活涂抹了一层暖色，在乡村的背景上奏起了土味十足的二胡曲、唢呐曲、埙曲。

蛙们是乡村快乐的精灵，是纯粹的诗人和歌手。蛙鸣时而稀疏如古刹晨钟，时而繁密如急雨骤至，时而舒缓如小河淌水，时而激越如春江潮涌。透过蛙鼓纷纷的旋律，我们摸索到的是充满魅力和张力的乡村风情，是沉甸甸的稻穗淡淡的幽香。我们的呼吸伴随着节奏分明、起伏有致的蛙鸣，共同构成了夏夜丰富的音像图景，传达着一种莫名的幸福和快慰。

某日，我去濂湖湿地看到木桥，心中愁绪汨汨流淌。木桥苍老，夕照凝脂，流水娇柔，牧笛轻飏，麦秸草屋，灰瓦土墙，随意穿插。这时，四野蛙声铺天盖地而来，如奏一部雄浑的乐曲，令人沦陷其中不能自拔。一种累积千百年沉垢的气息，扑人衣袂，宋画般苍劲古雅。

“蜃气为楼阁，蛙声作管弦。”蛙鸣是月光下的盛典，具有很强的仪式感。阵阵蛙鸣，汹涌而来，劈头盖脸，打湿蓬勃生长的乡愁。蛙鸣时节，让我们走出喧嚣和浮躁，让如水的蛙声荡涤胸中的郁结，让心灵充盈着久违的温润和感动。



无论从哪种角度上看，泗洲塔都立于西湖正中心

们村在搞脱贫攻坚，我在学校参加不了，但我相信，建设我们村，什么时候参与都不晚。等我毕业了，也回罗浮山，回去建设我美丽的家乡，像“播种机”一样，播种快乐，播种美好，播种幸福，播种希望。”这一瞬，虽隔着屏幕，我依然能够清晰地看见阿望那双亮晶晶的眼睛里闪烁着坚定的光芒。而他那自信的言语，于我而言，更像是一台自信可感的“播种机”，正在为美好未来播种下希望的种子。

从阿望家的红砖房出来，已是夜晚。我信步走出军营，漫步在那条乡间小路上。罗浮山的夜空繁星点点，一轮明月高悬，如同油漆匠般将整个大地涂抹上了一层明亮的月光。身边树影婆娑，小路旁早已排列起了一栋栋整齐的小楼，灯火或明或暗；远处传来阵阵蛙鸣声，声音或高或低。在小路旁的不远处，正在修着一条更宽阔的大路，路上灯火通明，机器轰鸣，人来人往。那一刻，蛙鸣声与机器轰鸣声交相辉映，犹如一曲动人的交响曲，莫名地和谐，又恰似一曲清泉，汨汨流淌在每个人的心上；而那月光与灯光交织在一起，将整个热火朝天的工地照得通明透亮，为每一个忙碌的身影和机器披上了一层亮丽的光彩，熠熠生辉。

不知不觉中一晃又是数年，时间悄然来到了2024年。这一天，我随单位工作组再次踏上了罗浮山。下罗浮山乡村工作早已不知是多少次了，然而，这一次的一路上，同事们都开始热情洋溢地讨论起了环南昆山—罗浮山镇村高质量发展引领区建设的点点滴滴。我默默聆听，思绪却始终徘徊在往昔的回忆中，只是，我的脑海里早已没有了阿望瘦小的身影，取而代之的是他在视频中露出的淡淡笑容和那台神奇的“播种机”。

工作组一路走访，接连转了三个村，最后来到了一个村委会。在人群中，我一眼便发现了

阿望。他穿着一件淡蓝色的T恤，手里抱着一摞文稿，远远看见我，连忙上前来打招呼。谈话间，我得知他大学毕业后便回到了罗浮山，应聘做了一名大学生村官。现在，他正协助村支书，忙着借“环两山”示范区建设的东风，全力推动朱顶红种植产业。

工作组在村支书和阿望的带领下，来到他们口中的朱顶红种植基地。望着那一大片盛开的色彩斑斓、犹如牡丹花般硕大的朱顶红鲜花，书记自豪地侃侃而谈。阿望也在我身边小声讲解。尤其是从种球引种价格到鲜花售卖价格，再到中间差价及给农户带来的收益，那些纷繁复杂的数字账目，他竟能脱口而出。不经意间，我看见他那双大眼睛依旧亮晶晶的，闪着光，虽然眼袋已深，但仍炯炯有神、神采奕奕。末了，我调侃他这台“播种机”在家乡的土地上播下了希望的种子，有没有为自己的人生也播下“种子”。一旁的书记接过话茬，笑呵呵地说：“他的种早就种下了，两个小阿望都满地跑了，哈哈哈……”书记的一席话引得众人欢笑连连，而阿望则一脸羞涩地挠头，红着脸。

看完鲜花基地，我随工作组登上回城的汽车。书记和阿望在路边挥手告别。当我回头再次看向他们时，突然发现又是一个夕阳西下的时候，那琥珀色的晚霞披在他们身上，显得格外灿烂。两个瘦高的身躯如同两台播种机，在这片火热的土地上辛勤地播种着未来。而身后的罗浮山，依旧巍峨挺拔，翠绿如初，白云悠然。我想，它或许正静静观望着山脚下这群如阿望一般的年轻人，在时代的洪流中挥汗如雨、砥砺前行，热火朝天地建设着自己美丽的家园。

从罗浮山归来，我辗转难眠，因为我还想再次踏上那片山美水美人更美的土地，再走一走那通向远方的康庄大道，尤其是想再去看看那一台存放于东江纵队纪念馆里的“播种机”……