

H 家在海南
重访老周三

■ 唐 岚

蓝天白云倒影在明镜的水面,在岸边青山的衬托下,坐在一艘飞快的小机船上,犹如腾云驾雾。山风裹挟着水气,紧紧地吻着脸颊,一股股无法形容的暖流润入心田。一路水域一路风光,船在景中游,人在船里悠,很是心旷神怡。记不清多少次到过老周三了,而这次重访却是一个春暖花开,草长莺飞的时节。

老周三是一个黎族村庄,坐落于琼岛松涛水库白沙水域的一处岸边,三面环水,一面临山,没有陆路,出入全靠船渡。

不到一个小时的里程,船便在一个新建的简易码头靠岸。下了船,登了岸,眼前是一条平坦的水泥小路,路段的斜坡之处有阶级而上,一步一步走起来颇为舒坦。走至二三十米处,有一扇木制的金字形牌坊,牌门三扇,正门大于两侧之门,正门顶上绘有一幅黎族“大力神”图腾,两侧之门顶上分别挂着一个牛头模型,门之后是一条绿色长廊,形状为榕树枝丫交错的那种,树冠攀附着不知名的藤本植物,虽是人工所建,却犹如自然所成。在绿色长廊行走,犹如畅游于热带丛林之中。记得上次来老周三时,还没有什么码头,船是随意靠岸的。路还是土路,凹凸不平,走起来,步履一高一低,身姿左摇右晃,犹如行走的旱鸭,颇为滑稽。路两旁,杂乱地长着一些竹子、槟榔、橡胶之类的,以及很多不知名的树木和野花野草,一看就知道这里是一个粗耕粗种的村庄。如今,这条进村小路焕然一新,成为了一道体验黎族原生态植被的风景线。

一路沐绿一路清凉。村头已是一个小广场,周边有一些形态各异的榕子和吊椅,坐在其中,很是惬意。广场的入口处,摆设有几尊黎族崇拜的偶像,模样古拙可掬,给村庄增添了几分的神秘。广场的左则是三幢木制结构的两层楼房,这些楼房有的用作休息室、展示厅、小卖部等。昔日村里那两排面对面的红砖青瓦的房子已不复存在,每户房前房后种的那些木瓜、南瓜之类的也消失,代之为幢幢错落有致的钢筋水泥结构的两层民居。广场的楼房也好,民居也罢,架构均模仿黎族旧式金字形建筑形状,再融入黎族原生态文化元素。屋顶盖的茅草是身形貌似茅草状的那种铝合金条带,不仅形象逼真,而且经久耐用。门、窗、柱分别以“蛙纹”、“鱼纹”、“鹿纹”等黎族崇拜图案装饰。身临其处,浓浓的黎族建筑文化风味扑面而来。

村道旁有三角梅盛开,姹紫嫣红的,颇为热烈,很是调动游人的热情。有游人边观赏村庄的景致边举起手机拍照,然后,很认真地在微信上传,分享给远方的亲友,以炫耀自己的游玩品味。

村边的那片竹林,已是曲径通幽。有男女在磨合情感,这边的一对手拉手左顾右盼,好像在寻觅什么。那边的一对在相互追逐,打情骂俏。而隐蔽处的那张木凳上坐着的那对即在卿卿我我,难舍难分。

竹林尽处,有农家乐,炊烟袅袅。走进其中的一家,主人忙上忙下的,烹饪游客早已点好的菜肴。主人说,过去,他们主要靠打鱼为生,有时竹笋、槟榔也成为他们的收入。他们村建成美丽乡村后,不时的有游客而至,于是,他们办起了农家乐,还把从水库捕来的小鱼小虾以及竹笋晒干出售。他接着说,这些都是村庄的特产,卖价好也很畅销。

据了解,老周三的蜕变,得益于美丽乡村的实施,有老板看中村里独特的自然环境,就与村民合作,投资打造一个旅游乡村。

老周三的美丽,虽经过一翻的改造,但毫无造作,犹如一位藏在深闺的黎族姑娘,即便是经过一翻的打扮,也掩盖不了她的真率。老祖宗留下的那些文化符号依然可见,让游人很是见识,很是乡愁。

H 食话琼崖

■ 梅国云

第一次到屯昌,留给我印象最深的竟然是普通的米粉。

走遍大半个中国,吃过各种涮着,不管是地上长的牛羊,还是水里生的鱼螺,只要厨师刀功了得,把肉切得薄如刨花,食客们用筷子夹着,在沸腾的汤里只需点上三下,便可放入口中,尽情享受一嚼即化,一化就留下汤味和肉味结合后神奇的鲜缠绕在舌尖的妙趣。没想到米粉也可以当成肉来涮,在沸腾的舞台当光彩夺目的明星。

服务员笑吟吟地问我,先生,这里有猪肉片、牛肉片、羊肉片、猪肝片,您喜欢哪个?我说我自己涮,不用您代劳。服务员咯咯地笑了起来,先生,这些肉不是涮的,是煮的。只有米粉才涮。

肉片是用来煮的,米粉是用来涮的。此话从服务员口中说出来,我一下子好奇起来。今天真碰到奇葩事了!

我直起身,自己随便端起一盘肉倒到锅里。服务员赶紧拿起漏勺在锅里来回搅动,等肉片都漂浮起来了,我问她,这肉可以吃了么?服务员又是咯咯地笑说道,如果不讲究,当然可以吃,如果讲究一点的话,还是等涮了粉之后再吃。这肉片主要是装饰和调味的作用。说着,她用筷子从盘子里夹起一坨米粉放进漏勺里。她将漏勺在翻滚的汤锅里摇晃几下后,就将米粉倒进了一个放了葱花和胡椒粉等调料的小碗里,然后又换成汤勺,舀半勺带有肉片的汤浇到

严?

煮上一锅,一人打一碗端上来不就得了吗。要不要我回去换套礼服再过来吃?我开玩笑说。

友人一个劲儿笑,逐一从服务员手中端过米粉,分别放到大家的面前。

到现在我都不信,米粉可以用来涮,一定是我这个爱玩噱头的友人在拿我开涮取乐。我这样想着。

友人给大家一一招呼完,就领了其中一位服务员来到我跟前对我说,她是这个店最好的料理师,然后又对服务员说,把你的绝活拿出来。

服务员笑吟吟地问我,先生,这里有猪肉片、牛肉片、羊肉片、猪肝片,您喜欢哪个?我说我自己涮,不用您代劳。服务员咯咯地笑了起来,先生,这些肉不是涮的,是煮的。只有米粉才涮。

肉片是用来煮的,米粉是用来涮的。此话从服务员口中说出来,我一下子好奇起来。今天真碰到奇葩事了!

我直起身,自己随便端起一盘肉倒到锅里。服务员赶紧拿起漏勺在锅里来回搅动,等肉片都漂浮起来了,我问她,这肉可以吃了么?服务员又是咯咯地笑说道,如果不讲究,当然可以吃,如果讲究一点的话,还是等涮了粉之后再吃。这肉片主要是装饰和调味的作用。说着,她用筷子从盘子里夹起一坨米粉放进漏勺里。她将漏勺在翻滚的汤锅里摇晃几下后,就将米粉倒进了一个放了葱花和胡椒粉等调料的小碗里,然后又换成汤勺,舀半勺带有肉片的汤浇到

米粉碗里。她放下汤勺,用双手把碗端到我跟前,微微欠了一下身子说,先生,请享用。

这么快就涮好了?这可是米粉啊,熟了没有?我很是不解。

真的好了,先生请慢用。服务员一边说,一边转动桌盘,转身给我旁边同行料理。

端起热气腾腾的碗,葱香胡椒香肉香还有好几种说不上名字的调料香混合在一起扑鼻而来。我用筷子把米粉搅了搅,喝了一口汤,感觉味蕾须臾间彻底绽放了似的有些迷醉,胃里忽然有了很强烈的饥饿感,就有些迫不及待地连汤带水一口气将大半碗米粉呼啦啦地吃了个干干净净。

味道如何?友人笑着递过一张纸巾来。此时,不顾吃相刚刚放下碗筷的我还没有完全回过神来,接过纸巾擦了擦脑门上沁出的汗。

回忆了一下刚刚短暂的奇妙感觉,我脱口而出:气香、汤鲜、粉滑。真不明白,这米粉为何如此爽滑,熟得这么快,这么透,不软不硬,恰到好处?想想我们老家煮米粉,把水烧开了放米粉再烧,烧开了还要用冷水激一下,然后再烧开,关火后盖上盖焖几分钟,才不生夹。

友人立即回应:你把我们屯昌涮粉的特色概括得太好了。屯昌涮粉的特点就在于气味、汤味、咀嚼的口感。

您不明白米粉为什么熟得这么快,其实刚才服务员端到包厢之前,就已经是熟的了。我常出门,知道你们岛外的人无论是做面条还是做米

粉,吃起来就一道程序:煮熟了直接食用。

而我们,把米粉煮熟后,需要放上一天,等轻微发酵了再下锅。这样,不仅营养好,口感爽滑,而且更容易吸收汤里的美味。

考验酒店的不仅是汤里的东西,还有服务员料理的功夫。这已被煮熟的米粉下锅涮的时间不能太久,太久了会烂,吃起来不劲道。而涮的时间如果太短,味道进不去,就只有米粉味了。所以,吃我们屯昌涮粉,实在是技术活啊。

友人的一番话,听得我目瞪口呆。

友人接着说,屯昌涮粉据传已有好几百年的历史。尔后,他打了半碗汤,用调羹一边慢慢搅动一边说,那是明末清初,兵荒马乱的,内地东南沿海不少难民逃到这块地方。在此之前,这里荒无人烟。难民来到这里辛劳屯垦,盼望子孙后昌隆。屯昌镇这名字就是这样来的,当然屯昌县名是后来的事。难民们刚来时生活十分艰苦,他们常常要走上百里地到周边乞讨。乞讨到干粮还好的,如果是煮熟的米粉,只能用粽叶包裹好,带回来热一下再给老人孩子吃。起初只是热一下,后来可能因为米粉放的时间长了,粘在了一起,他们就把米粉放在煮开的水里涮。再后来,为了除去馊味,他们就在水里放些荤腥和调料,没想到却成了美味,流传至今。

听了朋友介绍,我不胜感慨。我叫来服务员,请她再给我涮一碗。这一碗,我吃得很快,在享受舌尖幸福的同时,还有历史的况味对我心灵的洗涮。

H 诗路花语

扬州慢 石山美社村

■ 陈健春

小径蜿蜒,荔林红野,古榕展势横翻。
掩苍穹无限,尽幽境桑田。
火山迹、岩含嫩草,惟塘鹤渡,泉滴蝉欢。
旧风庭,半阳泥香,燕壁云端。

乡愁舒景,破红尘、岁月芊眠。
绕翠绿轻骑,山风垂钓,携笑悠闲。
几度书生豪诉,农情透、共享庄园。
梦如痴如画,瑶池羞比凡间。

临高感怀(外三首)

■ 李孟伦

临高角上祥云起,正是潜龙出浴时。
我欲推门迎旭日,忽闻岭上玉鸡啼。

与脱贫户小酌

余兴未艾情未倦,三杯落肚话桑田。
抬头遇见故乡月,月美人间五百年。

春风逐浪

几度春风轻破浪,今朝领笔数风流。
临高角上看来渔父,一叶扁舟钓自由。

无题

海棠花绽惹人恼,庭院深深蝶自由。
看我窗台多窈窕,一春风雨一春羞。

邦塘湾观渔翁捕鱼

■ 陈奋

天色渐朦胧,微微起晚风。
游醉夜幕下,牵网溯潮中。
这片祖宗海,须些有不同。
无形多水草,十网九回空。
或问何其苦,或嘲我逞雄。
当乡尚孝友,耕读泽无穷。
逐利惟劳作,经营妙工。
堂前参二老,灯下教儿童。
节物催双鬓,奔波收寸功。
双肩知担重,岂敢惜微躬。
烟浦湾环转,时和家小丰。

父亲

■ 陈海金

池塘的荷蕾
一如往年
指着六月的天空
传递出天气的暗示
一顶发黑的草帽
在稻浪里沉浮
风一遍遍抚摸
庄稼的诗行
一抹汗湿的身影
深入字里行间
不经意
黏贴成动人的插图

这个季节
荔红一夜之间
就潮漫漫山遍野
每一颗荔果
都是荡累秋千的孩子
等待一双宽厚的巴掌
一根时光的扁担
晃动两个钟摆
乡下的日子
很薄 很薄
轻轻一撕
就露出次日的蝉鸣

田野里的诗人

■ 阿人

父亲是位诗人,是生活的捕捉者
他用锄头做笔
在故乡的土地上写诗

父亲喜欢用锄头去和杂草交谈
谈谈如何让它们搬迁他处
好让庄稼诗的字节长高长壮
如果有了石头,仅凭一丝声响
父亲就能品出它的脾气和个性
一个弯腰的姿势,就能让土地的诗句
有了更好的韵脚

微风轻拂,父亲的头发在飞舞
就像他诗意的情怀一样,庄稼铆着劲儿
拔节
你听,那细微的声音
正是对父亲诗句的标榜

H 冷暖人间

■ 杨春云



《家》(油画) 王家儒 作

H 学痴

■ 杨春云

父亲是上世纪60年代的中专生,那时他们学的都是俄语,对英语一窍不通。可是在他48岁那年评高级职称,要求必须考英语。父亲回家愁了两天两夜,想放弃评职称,又心不甘:老爸是单位里的业务骨干,中层干部,如果将来年轻人都比自己职称高,自己在工作中哪还有威信呀?

如果参评,英语就是个拦路虎,自己年近半百,从头学起,真不是件容易的事。

那年我还在上大学,父亲写信给我时,提到这事,说自己终于下决心开始学英语了,还买了英

文词典、语法书。我虽然回信鼓励他一通,但总觉得父亲一大把

年纪学英语不现实,况且他工作

又很忙,出差频繁,还经常有应酬,估计顶多学10天半月,就坚持不下来了。

结果等我暑假回到家,发现

家里大变样。所有的电器、家具

上都贴上了小纸条,上面都是英

语单词,连抽水马桶上都有,父亲

说他这是“杨氏学习法”,记熟

了一个单词,就将纸条反过来

贴,还经常用这些单词来考我,

我发现仅仅学了4个月英语的

老爸,单词量竟然不输给我,真

是功夫不负有心人啊!

父亲用过的英语词典都翻烂,

语法书上满满的都是注解,晚上也

不看电视,就是抱着英语书啃或在

灯下苦苦做习题。弄得全家人都

有意见,电视机也不敢开大声,说话

也要小声说,怕影响到他学习。

母亲意见最大了,一天累下来,想追正在热播的电视剧《渴望》,还像做贼似的。父亲得罪不起母亲,就哄她:“老婆,我要是评上高级职称,每月工资比现在高四五十块钱呢,到时咱家的生活质量又高一个档次,你现在牺牲一下,还是值得的。”母亲只好作罢。

因为学英语,父亲闹了不少笑话,有一次晚上应酬回来,还想看会儿英语书,结果书捧在手里不到10分钟,就盖在脸上鼾声如雷了,我过去想将书抽出来,父亲擦得紧紧的,嘟囔一句:“Time wait for no man。”(时间不等人),母亲说:“赶紧考试吧,否则你爸成学痴了。”

还有一次,我们去本地一家酒店参加亲戚婚礼,已经开席10分钟了,和我们一起来的父亲还不见人影,那时也没有手机,于是发动亲戚到处找,结果在酒店保安部找到了。原来,父亲看婚宴没开始,就在大堂溜达,突然来了一位外国友人(那个年代很罕见),大堂经理亲自接待,两人的英语对话,一下子将父亲吸引过去,他一直跟着人家进了客房,结果被当做危险分子带到保安部调查。父亲委屈地说:“我就是想听听外国人怎么说英语的,看看自己能不能听懂。”弄得全家人大笑不得,连婚宴都没吃好。

幸亏后来的职称考试,父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。

父亲考了80多分,顺利地评上了高级工程师,否则他一直痴迷下去的,还不知道要闹多少笑话呢。