# 西江之畔的荷塘

四季话语一具

遇见,有时是缘分注定。

于我而言,最美的遇见就是邂逅一座 城。它,就是西江之畔的荷塘。

每天上下班,驾车都会经过西江大桥。 江边几棵木棉树花开正艳,满树火红的花朵, 配上碧绿的江水、江上来往穿梭的船只…… 马上让我想起唐代诗人白居易《忆江南》中所 描写的美景——"日出江花红胜火,春来江水 绿如蓝",不由让人感叹,古人虽然没有照相 机,但寥寥数语就能勾勒出如此美景,仿佛专 门为今日的木棉花开而写一样。

荷塘位于西江下游四面环水的江心岛 上,地处江门市区东北部,是江门、中山、佛 山三地交会的"金三角",西江主航道绕镇而 过。据历史记载,从宋代开始,荷塘已形成 居民点,历经上千年的沉淀。因荷塘以前有 一条村落,它东三面有石山耸立,成陆前,由 于汹涌江水被山阻拦,冲激较大,低陷,像是 "河中之塘",因此初名"河塘"。以后,附近 一带遍植莲藕,夏日荷花盛开,荷香飘拂,故 有"荷塘"雅称。荷塘是一个充满传奇故事 的地方,需要细细品味,才能体会出其中的

行走在荷塘,这里一草一木、一砖一瓦, 都带有浓浓的文化烙印,从北宋末年至元初 的两百多年间,中原氏族跋山涉水,几经周 转,来到了南雄珠玑巷,后又从珠玑巷迁居于 荷塘,他们凭着智慧和勤劳的双手,在这片秀 美的大地,拓荒创业,一砖一瓦地建设这颗镶 嵌在西江畔上的明珠。

一方水土养一方人,在这片崇文重教、赓 续红色血脉的热土上,走过的每一处都有故 事可以娓娓道来。在篁湾村回望抗击日寇的 烽火岁月;在塔岗村倾听冒风雨护送珠江纵 队主力部队夜渡西江的故事;在南村村感受 一段难以忘记的红色故事,爱国人士胡剑卿 回乡创办梅溪小学,并以梅溪小学作为掩护 开展革命活动的历程……在木棉树下,回顾 起20世纪90年代初,荷塘人凭着"敢闯敢 试,敢为人先"的精神,自力更生,兴建了荷 塘、马滘、白藤、西江4座跨江大桥,修筑了中 兴路、北昌路、中泰路、环岛路、南华路5条公 路,结束了荷塘的"孤岛"历史的创业历程,总 是在不经意间激荡人心,摄人心魂。

品读人文典范,寻找千古风流人物。中 原文化和西江文化在此交汇,孕育了独具特 色的地域文化。千百年间从这里走出了"刚 正不阿"余经、"铁血为官"胡苹运、"粤剧名 伶"廖侠怀、"公益大使"胡珠、土木工程专家 容祖诰、著名画家李研山、革命先辈容忍之 等杰出人士。走进周源李公祠,让人倾倒的 不仅是巧夺天工的雕刻艺术,更是记载着篁 湾村曾经辉煌的历史。探访司谏进士坊,正 楼匾额镌刻的"司谏大行"4个大字让人心生 敬仰。寻访篁湾炮楼,外墙上布满了累累弹 痕,谱写了一曲英勇的抗日壮歌。说到拥有 600多年历史的国家级非物质文化遗产荷 塘纱龙,江门人就更不陌生了,逢年过节或 是大小盛事,常能看到荷塘纱龙的影子。荷 塘纱龙还经常遨游粤港澳,名扬海内外。而 对于城市来说,留住这些记忆不仅是为了传 承文化、延续历史,也是为了更好地走向未

水,是荷塘的灵魂所在,也是荷塘自古 以来始终焕发生机的奥秘所在。荷塘自古 享有"鱼米之乡"的美誉,这里河道纵横,大 部分区域处于西江河两侧的低洼地带,土壤 肥沃,水产丰富。喜欢荷塘的烟火生活,荷 塘人对食鱼早有研究,以丰腴美味的优质鲮 鱼作为原材料,制作出风味独特的鱼饼和酿 鱩,深受人们喜爱。鱼饼,把鲜活的土鲮鱼 肉剔掉鱼刺、剁碎,加上佐料用劲摔打,煎得 两面金黄,表皮焦香脆口,香气四溢,鱼肉弹 牙嫩滑。酿鱩,把西江蚬肉与鲮鱼肉搅拌成 泥,放入鱩壳里面一起煎,煎好后的鱩壳和 鱼肉色泽金黄,嫩滑可口,还夹带着一股暖 融融的焦香味。如果说美食是一座城市的 名片,那么荷塘的名片还有很多,拥有200 多年历史的"五邑八宝"之一、肉质爽脆无渣

的荷塘冲菜;清香可口的鸡屎藤饼;鲜香味 美的大盘鱼……荷塘美食文化风情万种,源 远流长。

山水相逢,为"荷"而来。"月光如流水一 般,静静地泻在这一片叶子和花上。薄薄的 青雾浮起在荷塘里……"著名文学家朱自清 所写散文《荷塘月色》中描绘的美景,走在荷 塘月色的小道上,便可欣赏到。进入新时代, 荷塘人站在新的起跑线上,正努力把荷塘打 造成生态优美、乡村富丽、人文灿烂、社会和 谐、人民幸福安康的"西江明珠"。

时光荏苒,岁月流逝,我已在这座小城生 活了6个春秋,自千古而来的西江,悠悠不尽 的东流江水,承载着历史与文明,它见证着勤 劳的荷塘人一步一步搭建起繁荣的城市,亦 穿过我的梦想和奋斗,一路欢歌,奔腾向前, 向着美好,向着远方。



静待花开》 小转 摄

几粒星光穿透夜色,微微一闪一闪 偌大的操场,她坐在中间 虫鸣占据左边,流水打右边哗啦而过 路灯占据宿舍楼顶,打量着几棵苏铁

清风吹来几声依稀狗吠 蚂蚁,不慌不忙地巡逻地盘 她撑着头,仰望墨黑的夜空 万物从内心走过,爱借着风的力

一次次撞击着心灵。生活在此处 悲欣交集。经受过人生的加减乘除 简单坦率,再加一点点从容 也能修成正果。多美的夜色啊

虫鸣空灵,流水奔赴遥远 她愿在此处独自低吟 听夜声一滴一滴 漏成明早叶尖上的露珠……

## 理发师的故事



我的发型多年不变,一直是披肩长发,不 烫不染,所以很少去理发。不久前,在好友的 怂恿之下,我决心改变一下风格,去烫了一次 发,顺便也捡到了几个和理发师有关的故事。

我去的那家理发店,算得上是镇里比较 有名的一家,老板是个40岁左右的男子,他 身穿纯白的运动服,看起来十分有活力。他 说自己从22岁那年开理发店,十几年来前前 后后3次迁新址。小店从最开始没有任何名 气,一路打拼到现在不愁客源,凭借的就是一 种老老实实干活的态度。他说的话我信服, 因为我从下午1点进店到傍晚7点离开,其间 进店来美发的基本都是老顾客,大家对这里 的服务和价格显然很熟悉,没有人讨价还 价。老板会根据顾客本身的气质来推荐合适

我这里来,都是为了变美,我会根据自己的经 验认真推荐,如果顾客选的发型不适合自己, 给多少钱我也不做,因为他们顶着难看的头 发从我这里出去,那就等于砸我们店的牌子

老板就是老板,他只负责修好发型,至于 洗头、染色这类的活儿,全都交给助手去做。 给我洗头的是一个高高瘦瘦的男孩,他说自 己21岁了,中学毕业后去过一线城市,换了 不少工作,后来因为母亲身体不好,他就回来 了,一边跟着老板学手艺,一边方便照顾母 亲。如今他在店里已经工作了一年多,简单 的发型也能做下来,一个月能赚3000多块 钱。我问他:"这钱够你花的吗?"他笑着说: "我花不了那么多,多数交给家里存起来,我 过几年娶媳妇要用钱啊,我攒点,爸妈就轻松 一点儿。"我觉得这个小伙子真不错,年纪不 大,却懂得踏实赚钱。

的发卷,把头发分层卷起来,分两次加温,接 下来就可以染色了。这时,店里一个最胖的 男孩子向我走来,别看他这么大块,给我染头 发的动作却十分轻柔。他一边动作娴熟地给 我的头发抹着调色膏,一边跟我聊天。他才 18岁,家在距离店里不到10公里的一个村子 里,上学时淘气,学习不好,没考上高中,因为 从小就长得胖,在家里待着也干不动农活,父 母送他上了一所职业技校,学的是计算机专 业。可惜他毕业后只在一家复印店干了一 年,就觉得整天坐在电脑前敲键盘太无聊了, 说啥也不想去了。

他说,很喜欢现在的工作氛围。老板待 人很和气,他来这里不到3个月就学会了染 发。这里店面宽敞,干活时可以听着音乐,晚 上下了班,和店里的学徒工一起出去吃饭,饭 后去打打游戏,回来一觉睡到大天亮,日子过 得逍遥自在。这个胖男孩快乐的笑声感染着

洗好头发,老板亲自上阵,为我挑选合适 我,仿佛也把我从这中年的兵荒马乱之中,带 回了无忧无虑的少年时光……

人生每个阶段都有不同的体验和目标, 胖男孩正是贪玩的年龄,那就趁着生活的重 担还没有压下来尽情玩吧;那个21岁的男 孩,大可以在工作之余尽情享受恋爱的美好; 店老板正处于上有老下有小的爬坡阶段,但 因为有之前的打拼和积累,目前这种稳定的 状态也是挺不错的。

3个理发师的故事各不相同,我仿佛从 他们身上看到了不同时期的自己,每个人 的经历和目标不同,最终也会演绎出不同 版本的故事。每个人或早或晚都要面对生 活的压力,尽可能选择自己喜欢或擅长的 事情去做,每天脚踏实地生活吧。因为,在 多数情况下,我们自己的努力和被上天眷 顾的程度是成正比的,成功本来就不是想 象中那么简单,执着坚守才有可能赢得你 想要的灿烂。

## 岁月无声

## 儿时味道

●何佩关

人的一生随着时光的流逝,有许许 多多的记忆会渐渐淡忘,消失得无影无 踪,可也有一些记忆恒久不灭,深藏心

那天,与家人一起去饭店吃晚饭, 菜单上竟然有"蒜香狗爪豆",这引发了 我的思绪,一股儿时深藏心底的味道顿 时涌上心头,它是我小时候的最爱!我 父母都是客家人,在那个物资匮乏的年 代,狗爪豆是客家人的家常美食,既当 菜,又当粮。这些年因工作东奔西走, 几乎把它忘掉,今日得见,不容错过。

菜端上桌,那久违的熟悉的味道扑 鼻而来,夹一块豆荚送入口中,那豆荚 本味鲜香、肉感十足,加上蒜香、豉香和 辣椒的香辣味道,让人食欲大增。筷子 不停,我又夹了一块,豆荚肉质厚实,增 添了牙齿的咀嚼感,令人齿颊生香,别 提有多爽了……

现在的生活一天比一天好,山珍海 味已进入百姓家,反而一些村野之物倒 是难寻起来。当晚回家后,我依然回味 着狗爪豆的味道,江门这边的菜市场没 见过,遍寻网上好不容易才找到,但半 公斤竟要15元。耐不住心中的馋虫涌 动,于是网上下单买了2.5公斤。静待 快递送货,准备自己动手,发挥久违的 厨艺,过过口瘾。

狗爪豆又叫老虎豆、古老豆,是客 家人居住地乡野间一种不起眼的野 菜。因果实(豆荚)形似狗爪,故名"狗 爪豆"。狗爪豆一直以来都是客家人餐 桌上的挚爱,有客家人住的地方就会有 狗爪豆。农村的房前屋后、山坡地头, 都是狗爪豆的生长之处,它从不占用农 田。狗爪豆粗生易长,有一些农家肥就 可以,它的花成串成串地开,像紫藤一 样,成熟的狗爪豆也成串成串的,单个 豆荚有的可长成20厘米长,单株狗爪豆 年产量最高可达10公斤。丰产的狗爪 豆就成了客家人在艰难时期的救命粮, 像红薯一样帮助客家人度过了那段艰

据《中草药大辞典》中记载,"狗爪 豆",其性温,味甘微苦,有小毒,尤其是 豆仁含毒素多,食前需先焯水后用清水 浸泡才可安全食用。

眼巴巴等了4天,快递终于到了。 赶紧把新鲜摘下的狗爪豆洗干净,放入 锅中加水没过豆荚,水烧开煮5到8分 钟,捞出放清水里,剥开豆荚静泡两天, 其间勤换水,待水清无色就可以烹饪

是时候展示厨艺了。我在热锅中 放入猪油,把豆豉、蒜末、姜末和红辣 椒圈一起放入油锅中炒香后,将已经 切成段的狗爪豆倒入锅中爆炒,随后 加入适量盐、生抽、蚝油、鸡精,翻炒片 刻,最后加入玻璃芡和包尾油,就可以 装盘上菜。这时的狗爪豆香气逼人, 闻一闻,口水直流,尝一块,停不住口, 一场家庭盛宴被狗爪豆的出场推向高 潮!我把狗爪豆美食的制作过程发到 网上,立即涌来近万人围观,没想到这 村野食材竟吸引了这么多美食爱好者 的青睐。

-盘狗爪豆,儿时家乡味。小时 候,妈妈炒制的狗爪豆让我们熬过艰难 岁月,伴随着我们长大。时至今日,我 也孙辈绕膝,回味狗爪豆的味道,不禁 想起妈妈曾经给我的浓浓母爱。

《白沙》版投稿邮箱(仅限本地作者): kf3502669@126.com 请注明作者姓名、电话、地址,并附上 银行信息及账号。字数控制在1500

