

天涯诗海

金沙湾之恋

(外一首)

■ 吴慎劭

荣山寮卧在海峡臂弯，
像枚锈铁的贝壳，
沉默了四百余年！

我曾在黄昏，
等待落日把海面点燃——
北部湾的波光啊，
碎金般砸向天边！
归帆影驮着晚霞靠岸，
那是记忆里的容颜！

二〇二三年的春风，
劈开这古老沉睡的海岸线。
乡村振兴的号角，
把梦想砸进渔村的骨髓。
政策的甘霖，
像铁犁，耕过沙滩！

游客中心拔地而起，
村道蜿蜒如钢钎。
民宿的灯火，
一盏盏刺穿夜的眼。
露营地的帐篷，
撑起彩色的云团。
冲浪板在浪尖，
劈出青春的闪电。
摩托艇的欢笑，
撕碎海风的裙边。

车子像潮水，
从城市的喉咙里涌出——
涌进这片，
曾只停泊渔船的沙滩。
荣山寮——
就这样红透了半边天！
啊，荣山寮，金沙湾！
四百年不是你的终点，
而是你最热烈的初恋。

五源河,我的母亲河

我是那掠过天涯的信风，
总在月圆之夜，循着火山脉路
踏上归程——
啊，五源河，你是我血脉里流
淌的琴音。
五股清泉是你初啼乳名，
自玄武岩指缝涓涓渗出，
把十里长流，
酿成一坛月光美酒。

我曾是古村檐下戏水的蝌蚪，
叼着炊烟的尾巴漫游。
那古村的书香，
是你鬓间玉簪，
登龙坊石纹刻着祖先的平仄；
博养青瓦盛着伍氏耕读，
道盖怡德堂留着铮铮翰墨。

烈楼风骨是你刚烈的喉舌，
伏波楼船曾在此停泊；
洗夫人慈航载来教化星火，
王佐诗行似你胸前玉佩温润；
张岳松傲骨浸入“松柏常青”，
儒显村血泪是你心底朱砂，
铭记日寇铁蹄下的不屈魂魄。

长流儿女是你岸边苇荻，
根扎火山岩坚硬，
叶揽沧海辽阔。
一碗粥清苦熬成崇文薪火，
一碟虾酱成香脆出坚韧性格。
如今，新时代号角激越，
我便是河畔挺拔的木棉，
举着火红信念向苍穹诉说。

啊，五源河，我的母亲河！
你是我血管里不褪色的潮汐，
是我灵魂深处永恒的恋歌。
纵使浪迹天涯，
你的清波总在梦中泛起——
那是故土深情的呼唤，
是血脉千年不息的合和。



海边风景。 蒙海龙 作

六月琼西暑气清和。午后云影轻垂，我与挚友驱车赴东方市八所镇北黎古村，访藏于百年骑楼间的“东方北黎博物馆。”一路沿着北黎河缓行，河畔凤凰树垂落细碎的红花，海风卷着咸润的水汽漫入车窗，洗去了连日来的燥热，心中早已生出了几分访古之兴。

北黎旧梦，仲夏清欢。我们的越野车停在老街口，蝉鸣叠着微风扑面而来。北黎老街的骑楼依珊瑚石垒筑而成，灰白墙面爬着浅绿的青苔，木质窗棂褪尽朱红，檐角垂着细碎的三角梅，静静地守着古港旧事。一块红底招牌横立在门楣，“东方北黎博物馆”几个大字，在午后柔光里沉敛厚重，朴素门庭没有喧嚣，反倒衬得周遭市井烟火温柔恬淡。

北黎古称长兴，自汉代便有黎族在此栖居，唐宋更名北黎，明清帆樯云集，设环岛驿北黎铺，民国骑楼林立，凭渔港盐运盛极一时，素有琼西“小海口”的美誉。博物馆便安坐于斑驳老骑楼之间，白墙衬黑底金字牌匾，简约古朴，不事张扬，恰如这片土地沉淀千年的性子。推开木门，一室沉静和一股沉淀百年的人文气息扑面而来，也隔绝了街巷蝉声与海风的喧嚣。这时，馆长羊文良先生早已等候在展厅入口，准备引我们缓步观展。他待人谦和，眉间间皆是对本土文脉的热忱。整座博物馆由百年老商行改造而成，馆内三千余件藏品分为三厅陈列：“一为黎族非遗、二为南洋商史、三为红色记忆”，完整铺展着琼西千年的过往。



修瓷人。 蒙海龙 作

美食随笔

一碗姜撞奶里的温润烟火

□ 常宝军

常有人问我，岭南甜品千百种，清甜软糯、花样繁多，最爱吃的是哪一样？我吃过不少精致考究的糖水、精工细作的糕点，兜兜转转多年，心里最偏爱，也最愿意反复回味的，始终是一碗朴素至极的姜撞奶。

从前我总觉得姜撞奶做法简单，不过是姜汁兑牛奶，没什么稀奇。直到前些年在番禺沙湾，看到老师傅亲手操作一遍，才知道这道寻常甜品，处处藏着讲究，半点马虎不得。很多人也叫它姜埋奶，沙湾本地老人更偏爱这个叫法，“埋”字，比“撞”更温润，像是姜汁与牛乳慢慢相融相拥，沉淀出地道的岭南风味。

做姜撞奶，选材是第一道门槛。正宗的姜撞奶，只认两样食材：云南小黄姜和本地水牛奶。小黄姜姜味浓郁，自带一股清爽的辛香，不会有生姜的苦涩呛味。而喂食甘蔗尾长大的本地水牛产出的奶，乳脂厚重，口感绵密清甜，这也是姜撞奶能顺滑凝固、奶香浓郁的关键。

工序看着简单，实则全靠经验拿捏。小黄姜必须现剥现榨，用石臼细细春捣出汁，过滤干净的姜汁澄澈透亮，绝对不能加热煮熟，一旦高温，姜汁里的活性酶就会失效，后续再也凝不成嫩滑的奶冻。

最精彩的一步，便是“撞”。煮奶最讲究控温，水牛奶加糖水小火煮至微沸，随即关火静置，等温度落到七十多度的黄金区间。温度太高，会烫死姜汁活性；温度太低，又无法

百家笔会



北黎老街的骑楼。 蒙海龙 作

邂逅旧时光，一步一岁月。首入黎族非遗展厅，粗砺石斧、石镑静卧玻璃之中，刻着先民开山耕海的印记；藤编渡水葫芦纹路细密，依稀能看见黎人涉水渔猎的身影。最引人驻足的是一具巨型“木棉独木舟”，独木刨凿而成，肌理温润，见证了黎人自古刨木渡海、耕山渔海的生存智慧。最动人的是数幅黎锦与龙被、靛蓝、赭红交织的古老图腾，明代美孚黎筒裙针脚绵长，一针一线织尽了山海黎乡的天地信仰。随行的羊馆长指着锦面上的纹样，说起了东方黎寨的民俗旧事，我们五人静静驻足，不忍惊扰跨越百年的手工温度。一旁陈列的黎陶、树皮麻衣、牛角扁担，朴素无华，拼凑出黎族人靠山临海、耕织相伴的寻常岁月。

转过回廊，便是南洋商埠展厅。

来，扯掉胶带的动作放得很轻，怕带下一块瓷。碎片对上时，他凑近看了好一会儿，小雏菊的花瓣被裂痕穿过去，刚好断在正中间。

“好多年？”他问。

“外婆的。”姑娘的嘴唇动了动，“她上个月走了。”

陈叔没再说话。手底下开始忙活起来，对缝、走钻子……铜钉一颗一颗嵌进去，铜色压在白色瓷面上，顺着裂痕的走势排过去，乍一看像刻意画上去的花枝。打孔的力道控得极稳，多一分瓷就崩，少一分钉吃不住。姑娘蹲在旁边看，大气不敢出。

两个钟头后，陈叔往杯里倒了半杯水，搁在桌上晃了晃。桌面湿了一小圈，是杯壁渗出的，他用手指抹掉，又抹了一层桐油上去弄了一番，再倒水，不渗了。

姑娘接过杯子翻来覆去看，裂痕还在，但被铜钉铆得结结实实，摸上去平平整整，像是长出一束长长的花。她的眼泪掉下来，一边抹泪一边

生活记事

退休大妈的“早餐收复战”

□ 苏应纯

拍视频、回家反复试错。刚开始那几天，家里简直是“大型灾难现场”，烤出来的吐司硬得能防身，做出来的曲奇碎得像瓜子壳。老伴虽然嘴上不说，但眼神里分明写着：“还是去楼下买包子吧。”

经过半个月的“摸爬滚打”，当老面酵母的发酵规律被我摸透，当烤箱里散发出黄油与小麦完美融合的焦糖香气时，我，出师了！

现在的我早已不是那个只会煮白粥的“退休大妈”，而是掌控全家味蕾的“西点女王”。星期一，是金黄酥脆的牛角包，配上现煎的培根和煎蛋；星期三，是松软拉丝的爆浆芝士吐司，切开的那一瞬间，芝士能拉出长长的丝，儿子的眼睛都亮了；到了周末，我还会整点高难度的，比如蔓越莓软欧包、红豆麻薯小餐包，甚至还有奶香四溢的蛋挞。

每天清晨，当第一缕阳光照进客厅，烤箱“叮”的一声响起，那股浓郁的奶香味就会像长了腿一样，精准地钻进老伴和儿子的卧室。现在，根本不需要我喊，只要烤箱一响，他俩就像闻到肉骨头的二哈，自动自觉地洗漱后坐到餐桌前，眼巴巴地等我端出“作品”。儿子一边大口吃着牛角包，一边竖起大拇指：“妈，您这手艺，都可以开店了。”

回头看看这段日子，从老年大学烘焙班里的手忙脚乱，到如今在厨房里的游刃有余，我不仅成功打赢了这场“早餐收复战”，更找到了退休生活的新坐标。

代古渡通山海，环岛驿道设北黎铺；明清盐市兴旺，舟楫往来不绝；民国骑楼崛起，商贸通达南洋；日寇侵琼时古村蒙难，解放后北黎古村曾为昌感县委驻地，见证了海岛新生。当谈及黎族文脉，羊馆长细数美孚黎、哈黎的风俗差异，讲黎锦、独木舟、山栏稻背后黎族先民顺应山海的生存哲思；说到红色往事，一桩桩琼崖革命小故事娓娓道来，无空洞说教，全是扎根乡土的鲜活史实。

茶汤续了一遍又一遍，椰子树叶随风簌簌作响，远处老街偶有行人低语，古渡河水静静流淌，千年北黎古村的前世今生，都融在这一壶仲夏清茶里。不知不觉间暮色将临，茶盏渐凉，闲谈方歇。夕阳也斜斜照进了博物馆的窗棂，在地面上也投下了一条长长的光影，我们起身辞别羊馆长。仲夏的晚风掠过椰梢，带着北黎河淡淡的水汽，我们并肩慢行在北黎老街，回味着博物馆中的所见：黎锦的温柔、古瓷的清雅、红色文物的厚重，交织成独属于东方的城市记忆。回首再望北黎古村，那骑楼剪影浸在柔和的暮光中，斑驳的墙面藏着黎风、商韵、红色风骨，让人心旷神怡。

半日观展，一席茶谈，于一间民间博物馆里，读懂北黎的漫长过往。器物无言，却藏着一方土地的根脉。这不仅是一次简单的参观，更是一场与故土文脉的深度对话。原来世间最动人的风物，从不止亭台山水，更有这殷守史之人，细说着千年乡土，让寂寂的岁月，重焕温软的光芒……

买菜是门生活课

买菜这事，有人嫌琐碎，笑人斤斤计较：挑三拣四，讨价还价，能省几个钱？要我说，买菜不是俗务，也不是算计，是摸时令、过日子、通人情。菜虽微小，装着一家口味，也盛着四季消息。

古有市声，挑担推车，沿街吆喝。今虽说有了超市、网购，早市还是早市。陆游诗云：“小楼一夜听春雨，深巷明朝卖杏花。”卖花声是春信，卖菜声是日子的脚步。我爱去早市。天蒙蒙亮，露水还挂在菜叶上。老王卖豆腐，李婶卖青菜。我问：“这菠菜嫩不嫩？”她答：“清晨挖的，根上还带土。”我笑：“来一斤。”称好，扫码支付，家常话也就开了头。

如今人忙，常把三餐托给外卖。外卖便捷，可菜市场里那股活气，屏幕给不了。冬瓜拍一拍，听声辨老嫩；番茄看蒂，青红分明；豆角掐一掐，脆响入耳。老话讲“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，买菜便是头一步。

对于买菜者，我分三类：一是爱逛早市者，走走停停，问东问西，篮里红绿相间，心里盘算三餐。二是按单买菜者，纸条一展，照单抓菜，买完即走，利落干脆。三是手机下单者，指尖点几下，菜送上门，省时省力。三类人各有各的理，只是我喜欢早市那点挑挑拣拣。

事实上，买菜是生活学问。春买荠菜、春笋，夏买丝瓜、番茄，秋买莲藕、南瓜，冬买萝卜、白菜。顺时而食，身子舒坦，日子也是这么过的，细水长流，不必频频丰盛，时令到了，家常菜就够。多来几趟菜场，五谷菜名、什么季节出什么菜，自然就认得了——这课本上教不来。

我的做法是少买勤买，拎得动，走得稳，吃个新鲜。烹饪也简单，清炒水煮，少油少盐。菜篮里装着一家三餐四季。挑一把青，称两斤鲜，日子就在这挑挑拣拣里，有了滋味。

□ 朱天禄