

最美大花房

□ 潘大林



自朝天而歌,又顾盼生姿,保持着独立于世的个性。但她们又不是孤独的,她们同身边的姐妹竞相绽放,辉映于荷叶之上,辉映于天地之间。她们用自己的花形组成了一曲美艳和谐的大合唱——高声部的,伸向蓝天;低声部的,匍伏叶间;中间声部,呼应着高低两部,以眉目传递真情。偶尔也有两朵共栖一支的,那就是并蒂莲,那是千里挑一的啊,犹如歌咏中的男女声领唱,那么出类拔萃,那么卓尔不群,那么声震遐迩,那么鲜明华彩!

它美在花色,红的鲜艳欲滴,让人想起天边的云霞;粉的稚嫩如童,似乎碰一下都会掉下颜料;绿的带点青粉,一看就知道少经世事;白的素净如玉,似乎刚从昆仑山下挖来,还带着采玉者的体温;黄的,大家都知道黄玫瑰吧,但她比黄玫瑰多了一份水灵,更何况她本来就是水生的!

她美在种类繁多,且不说我们无法一一知晓的那五百多个品种,就说摆放在道路两侧的那些荷花,要是能一一叫出名字的,就多半可以当个“护花使者”了。当然,她众多的名字只是为了给欣赏者提供便利罢了,于她而言是全然无所谓的。

她的美来自四面八方,有经过太空育种的名贵之花;有来自江南水乡的荷泽精灵;有来自中原的千年遗裔;有来自印度的水面睡莲——这种花如佛祖莲座上张开的瓣,她知道自己的珍贵,拒绝阳光的暴晒,只在每天早上和晚上的8点到12点间绽放,其余时间她会收起自己的花颜。如果你来得不是时候,就看不到

她美丽的面容了。

她的美还来自她的效用。莲荷也有不同的种类,它被分为花莲、藕莲和籽莲,就像人类的五行八作,各司其职、各尽所能。花莲给人以愉悦,藕莲自然是最大众化的消费,籽莲则让人在无藕的季节里也能品味到那一份来自荷塘的清香。

莲荷的美,不论你欣赏或不欣赏,她都一直在那里,就像一位待字闺中的农家姑娘,荆衣麻布遮掩着内美,低头靠在墙角里,不敢望向人。

直到有一天,吃饱喝足的世人,似乎突然发现了她的美丽,向她围拢过来,对她投以惊喜的目光,欣赏着她那让世人惊羡的鲜艳。

事实上,她的出现并非是一夜之间的事,而是有人一直在背后谋划,在支持,在发力。因着贵港有着千年荷城的美誉,他们决心要将荷城的美重新规划起来,展现在世人眼前。

我认识贵港的一位先生,他手上有着一份不错的产业,但比起整日忙碌的那些经营之事,他更钟情于他的养荷基地——一个数十亩的荷花园。每年他都会拿出钱来,慷慨地投到那个看不到经济收益的园子去。荷花季节,他更是像蜜蜂一样,飞到各地有荷的地方,听别人介绍养荷的经验,还将自己缺少的荷花种子带回来,细心地加以培育。有时候,为了求到一个稀缺品种,他甚至不惜花上数万元。如今,他拥有着国内品种最全的荷花园,一说到荷花,他脸上就洋溢出一股掩饰不住的热爱和自豪。

自豪。

而本来就遍地荷花的覃塘区,政府更是花了数年之功,打造出了一片有数千亩大花房的“荷美覃塘”,还将种荷、养荷、赏荷、品荷等结合起来,将“荷美覃塘”产业推到了一个全新的高度。仅去年一年,从各地前往荷美覃塘观光的游客就多达百万人次。覃塘真可谓是赏荷品荷的绝佳去处!

来到荷塘,殷勤的主人请我们吃了一餐“莲荷宴”,菜品几乎都与莲荷有关。先上来的自然是筒骨莲藕汤,莲藕的鲜甜和筒骨的浓香,结合得恰到好处,以至你会产生错觉,认为天底下最好的汤大概莫过于此了!接着是荷叶包鸡,土鸡的原汁原味被包裹在荷叶里,丝毫没有散失,荷叶一打开便浓香四溢,满座皆惊。然后是荷塘鸭,土名叫青头鸭,刚好养够三个月,不老不嫩,不肥不瘦,咬起来有嚼头,却又正好可以嚼烂。然后是酿莲藕,那藕眼里塞满了用鲜肉和莲子做成的馅,吃下去满口余甘。还有煎藕饼,是用打碎的莲藕做成的,柔软中又带着点韧。还有“荷花鱼”——这个菜的本名是“禾花鱼”,意为吃着禾花长大的鱼,但鱼长在荷塘里,吃什么禾花啊?我之前看过一段网友拍摄的视频,鲤鱼从水里跳起来扑食荷花。这个镜头给我留下了深刻印象——显然,鱼是吃荷花的,因而将养在荷塘里的鱼叫作“荷花鱼”,似乎也没什么错。然后是藕带,用醋炒出,带点酸味,正好可以消解肉食的黏腻。原先我都不知道这藕带是什么,后来听说是莲荷刚长出来的嫩芽,在泥潭里向四面八方攀爬伸展。不过为了保证莲藕长得粗大浑圆,周边的嫩芽最好清掉,而这些被清掉的芽自然不能浪费,于是人们就把它们做成了餐桌上的美食。藕带颜色雪白,质地有一点硬,不过吃起来却咔嚓脆!

待大家大快朵颐、吃得肚腹浑圆之际,一道用青瓷小碗盛着的美食上桌了,那就是莲藕羹,一种用藕粉冲泡的食品。覃塘的藕粉制作时用的是本地特产的红藕,而且不是用机器打的,而是将莲藕放到石板上反复搓擦,藕粉就会沉淀进水里,去水晒干,就成了藕粉。所以覃塘的藕粉数十、甚至上百元一斤,应该多半收的是手工费。大家吃饱饭后,已是日高人困,刚要散席,服务员又端出一壶饮料来。够了,不喝啦!大家婉拒道。主人说,这是荷叶茶,清热消暑、化食去滞,还可以减肥呢!此言一出,大家又纷纷改了态度,这个要一杯,那个也来一杯,一壶荷叶茶,瞬间就见了底。

来过了覃塘的还想来,为的是那万千娇艳的颜色,为的是那独具风味的美食,为的是那浓得化不开的风土人情。这就是今日的覃塘,荷美覃塘,一见荷花不忍离去的覃塘!

怀念石板路

□ 方掌三(毛南族)

一提起盘江,我就想起了与石板路有关的故事。这个故事是我小时候我爷爷给我讲的。

爷爷说,在一个风雨交加的傍晚,大清清生方宪修从京城回到家乡。一下轿,他就发现侍从浑身烂泥,挥汗如雨。他触景生情,感慨万千,心里思忖着:“从始祖到我,在盘江已经定居落户且繁衍生息13代,前后历时两百六十多年,可我们连条像样的路都没有,怎么对得起下一代呢?”于是他决定自己出资,带领他的民团利用农闲时间修建石板路。

方宪修是个实干家,说干就干。他首先做的是整顿盘江屯。屯内所有的房子都统一了朝向——坐北朝南,一排一排的,很是好看。排与排之间,都有一定距离,再用大石板铺平,形成街道。建成后的石板路很光亮,在暗夜走路时,即使不用火把照明,人也不会走错路、进错门;一下雨,石板路就会变得很光洁,就算是光脚走路,脚面都不会脏,只见浑水从路边的水沟滚滚地向盘江河里流去。

石板路以盘江屯为中心,向四周辐射,呈八卦图的形状。东北达水源街,东南到虎龙街(今三才村肯圩),西南至近洞河,西北通西里下芒。石板路四通八达,促进了民族交融,发展了地方经济,活跃了乡村文化。

值得一提的是,在盘江屯的西面山顶顶场——肯列,方宪修将其开发建成了练兵场并称其为“盘谷寨”,里边的通道都是石板路。

这些路或陡,或缓,或平,或向下倾斜,总长大约有六公里。

通向四方的石板路,几乎是沿着山脚或水边建造的,也有向山坳攀爬的。向峻岭攀爬的路,晴日犹如天梯,伸向云端;雾天恰似仙女,朦胧可爱;雨天仿佛沐龙,精神抖擞。地上的路,蜿蜒曲折,时时处处都似遨游太空、穿云破雾的劲龙。晴日站在高处,极目远眺,展现在眼前的石板路都光闪闪、平溜溜的,让人看着很舒服。

山坳间有大榕树,葱葱茏茏,像巨伞,供人乘凉;路边有大圆石墩平稳摆放,像凳子,供人小坐休息;不远处有泉水,清凉可口,供人解渴。一到圩日,众人聚坐,这里就变成了“家事、国事、天下事”的谈论场所,也成了青年男女的定情圣地,更成为了山歌对唱的高级擂台。

大家都在村口种一棵大榕树,这是约定俗成的。它的作用也不可小觑!人们要进村,都会先坐下休息,稳定情绪,整理容妆;赶长途的,也可以坐下养精蓄锐,整装待发;儿童还可以在树下嬉戏,给这块小小的树荫增添无穷乐趣。

而在一条条小河上,也都建有石板平桥或石拱桥。据统计,盘江屯附近共有六座石板拱桥和三座石板平桥。这些桥的建设,免除了人们过河蹚水的艰辛。

爷爷说,修建这些石板路前后花了十多年的时间。

我想,一个多世纪以来,石板路带给了人们无穷的希望和无限的乐趣。它是方宪修一心为民着想和贤达的见证,它是近代先民们血汗凝成的结晶,它是盘江连系京城的彩虹!

近几年来,中共环江县委、县人民政府大力狠抓脱贫攻坚工作,采取分片包干的办法,指派驻村工作队员,下屯入户,登记造册,并建档立卡。群众积极配合,建言献策,投工投劳,脱贫攻坚工作也取得了可喜成绩。盘江屯昔日的干栏式土坯墙泥瓦房已全部改建成了砖混结构的两三层或更高的现代楼房了。冰箱、电视机等家家都有,大多数家庭还安装了空调。干净的自来水水管架到了家里的水缸上。古老的石板路已经没人走了,取而代之的是又宽又平的水泥路。太阳能路灯到处都是,夜晚屯里也明如白昼。村里建了娱乐场,打球、跳舞、玩牌……摩托车已经是各家普遍有的了,村里小四轮和卡车有十几辆,小轿车有二三十辆。“铁牛”则家家都有。穿戴都跟

上社会了,都讲究质量了。吃的,每餐也都有了肉菜。赶集的都有车接送。人们都参加医保,卫生院还定期派医生下村为老人做健康体检。六十岁以后的老人,每月都能领取养老金。人口也多了,由原来的三百多发展到现在的五百多。在文化教育上也实现了九年义务教育的普及。近几年大学生人数不断增多,前前后后也有了二十多个。人人都讲文明,屯里一派整洁雅目。天蓝、山青、水绿也成了盘江优美环境的代名词。

2020年5月,环江毛南族自治县退出贫困县序列,习总书记作出重要指示:“把脱贫作为奔向更加美好新生活的新起点,再接再厉,继续奋斗,让日子越过越红火!”盘江屯人民听后,振奋精神,昂扬斗志,准备向着更加美好的生活阔步前进!

兴奋之余,我在想:“石板路虽然退位了,但它的历史功绩将永远在盘江人民的心中熠熠生辉!”怀念石板路!怀念方宪修!热爱今天的幸福生活,更为明天的理想而努力奋斗!



盘江屯东边的石板平桥