

惠州北站·惠州西湖、罗浮山

循迹东坡

文<范伟锋



听闻赣深高铁开通，途经惠州，不由想起曾在惠州畅游的时光。

“问汝平生功业，黄州惠州儋州。”获知惠州，是从苏东坡那首《自题金山画像》开始。想来能够出现在传奇式大才子东坡笔下的，必是让人眷恋之地。作为东坡的“铁杆粉丝”，我当然要到惠州打卡。

惠州素有“岭南名郡”“粤东门户”之称。穿行其间，追寻当年苏东坡的足迹，感受“半城山色半城湖”的神奇，尽览“江海天共一色”的美丽。

到惠州，惠州西湖肯定要去。身为浙江人，听到“西湖”二字倍感亲切。清人有诗云：“西湖西子比相当，浓抹杭州淡妆。”化用苏东坡那句“欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜”，由衷地道出了惠州西湖的美。

惠州西湖有“五湖六桥八景”，平湖是景区中最大的湖。只见环湖绿树遍植，葱郁覆盖了曲径通幽的廊桥。

沿廊慢行，两侧水平无痕，湖水清澈泛蓝，时有各色鱼儿甩尾而过。远处，卷翘飞檐的仿古建筑隐约可见，画舫缓缓行进。更有那小船悠悠撑荡，手持捞兜的艄公立于其上，细心地维护水面的清洁。好一幅山水秀邃图！

抬头仰望七层高的泗州塔，如洗的蓝天作底色，白云悬压在塔尖，耳边传来阵阵风铃声。此情此景，自然而然念起苏东坡留此的诗句：“一更山吐月，玉塔卧微澜。”我也想在月圆之夜把酒临风，像东坡一样醒而复醉，静听一回西湖水漾声……

苏东坡得知罗浮山为“岭南第一山”，便慕名前去游览，尽兴之后，留下了多篇诗赋。其中最著名的，当属那首《惠州一绝》：

罗浮山下四时春，
卢橘杨梅次第新。
日啖荔枝三百颗，
不辞长作岭南人。

匆匆饭后，我追随东坡的足迹，直奔罗浮山而去。山上多奇峰怪石，飞瀑直下，别有洞天。山下盛产荔枝，正是东坡“日啖荔枝三百颗”之处。所以登山之时，我的心始终被荔枝吊着，不由得畅想：“糯米糍”来几颗，“水晶球”吃一捧，“妃子笑”得多吃……

众所周知，苏东坡与美食有不解之缘。到惠州后，他生活穷苦，但依然能就地取材，发明出道道江湖美食，并流传至今。朋友得知我是为东坡而来，晚餐就点了与东坡有关的菜品。最有趣的是一道“炒东坡”，其实是酸菜炒大肠，据说是苏东坡最爱的惠州菜。洗得干净的猪大肠，切段后与本地酸菜爆炒。酸菜吸收了大肠的油膩，混搭后味道酸美，滑嫩可口。

苏东坡停留之处多有“东坡肉”。我在黄州、杭州等地品尝过，惠州的“东坡肉”却是第一次吃。虽然主料一

样，但惠州“东坡肉”所用酱油为老抽，而且焖烧之前先过油，所以吃起来比其他地方的更酥糯，不油腻。我一人独享了一大块，又喝了许多清口的“东坡羹”。

避开炫目的华灯，我一个人徘徊在巽寮湾的沙滩。浪涛一波一波推来，我的思绪也跟着起伏。苏东坡在惠州时，惠州百姓热情接纳了这位江海寄余生的游子。东坡也尽己所能，为当地百姓做了许多好事。他一度想在此造宅终老，足见其对惠州的喜爱。

一自坡公谪南海，天下不敢小惠州。苏东坡惠及惠州，惠州人亦以不同方式报惠东坡，如定期举办东坡节，在西湖建苏东坡纪念馆，还以“东坡”命名各物件。走在惠州的街弄巷角，谈起东坡，妇孺皆知，莫不以他为荣。

我知道东坡还“活着”，这是我惠州之行的最大收获。

惠州北站·巽寮湾

青春海岸

文<朝颜



我是追赶着夕阳来到惠州巽寮湾的。穿过一大片金黄色的沙滩，打开事先预定好的海景房时，我终于可以确信，我拥有了属于自己的那片海。

许多年前，我便爱上了孟庭苇的那首《一个爱上浪漫的人》。对大海的追逐，很大程度上和浪漫有关。当夕晖和云层相互交汇，在海面上投射下迷离的光影时，我的心便被整个俘获了。

黄昏的海滩是性感的。在这座天然的海滨浴场里，时常有身姿曼妙的女子，或穿长裙，或着泳衣，摇曳而过。而水面上点点攒动的人头、洁白的肌肤，以及掀起的银色浪花，最是诱引得人心头痒痒。我没有理由不张开双臂，投入水中，尽管我是一只彻头彻尾的旱鸭子。

放松了自己，漂在海面上，任由海潮将我冲上来，又带下去，就像一只不小心搁浅的贝壳，来去全不靠自己。我喜欢就这样忘了时间，忘了脑子里塞满的凡尘俗事。

很多时候，我们和自己，和别人，和生活较着劲，常常累得精疲力竭。而随波逐流，又何尝不是一种轻松的活法。

巽寮湾的夜，注定是无眠的。夜灯眨着暧昧的眼睛，海风一波一波地掀起你的长裙，这样的夜晚，或者最适合邂逅。真的，经过一堆篝火的时候，一个大男孩拿着一串烤肉走过来，很真诚地说：“请你一起去唱歌，好吗？”

淡淡地摇了摇头，终于明白，内心的浪漫永远只对某一个人开放。那些浅浅的青春欢愉和悸动，被悄悄地遗落在了十八岁。

十八岁，是多么令人嫉妒的年龄啊。沙滩的舞台上霓虹闪烁，有音乐，有宣言，有嘶吼，还有尖叫，那是他们

的天下。他们举着各路“武林盟主”的牌子集结人马，他们高声亮出年轻的狂野，他们恋爱、拥抱、表白，他们喝彩、追逐、驱赶，甚至将鞋子和瓶子像一阵暴雨似的扔向台上，因为他们还那样年轻。

不远处，孩子们坐在沙滩上，堆砌

日，为部队送粮、送衣、送鞋，为革命事业作出了积极贡献。

黄山洞山清水秀，风光旖旎，是市级自然保护区。进入黄山洞地带，越向山里走，空气越清新，微风中夹杂着一丝水汽，果然，峰回路转，一汪清澈水库出现在眼前，这里便是黄山洞水库了。黄山洞水库建于1958年，沿着水库蜿蜒的山道继续行，一路山峦叠翠，鸟语花香。站在高处极目远眺，美景尽收眼底，4座高峰矗立在群峰之中，格外显眼，那就是黄山洞标志性的“一山三嶂”——丫髻山、红花嶂、鸢婆

嶂和四方嶂。

如今，黄山洞人继承了先辈自力更生、艰苦创业的拼搏精神，积极打开山门，开拓致富门路。改革开放后的黄山洞人，在外经商的生意红红火火，在村里发展的也热火朝天。村民因地制宜，充分发挥山地资源优势，造林种果、种药材，养蜂、养鸡、养鸭、养鱼，种养结合。黄山洞村有大小果场15个，面积500多亩，经济林5000多亩。与此同时，黄山洞村的生态旅游、乡村旅游蓬勃发展，村集体经济纯收入日益增长，黄山洞人靠勤劳的双手、发奋图强的精神走上了富裕的道路。

走进黄山洞，就如走进了一片碧波荡漾的绿色海洋，黄山洞的十多个自然村就散落在方圆十多里的山湾里。走进村里，只见村前是柑橘、蜜桃，村后是龙眼、荔枝。沿着清澈见底的小溪而上，两边尽是香蕉、翠竹。山坡上，井然有序的经济林在阳光的照耀下泛绿滴翠。

村中的好环境吸引了越来越多的游人。每到周末及节假日，游人纷至沓来，在浅溪中戏水，在青山绿水间呼吸新鲜空气。还有人在村中开起了农家乐、民宿，村民的一些旧房子又“活”了过来，整个村子也热闹了起来。

深山洞天

博罗北站·黄山洞村

文<张煌新

黄山洞不是一个山洞，而是广东省博罗县石坝镇的一个客家山村。这里两山夹峙，十多个自然村分布在山脚下，从山口一直弯弯曲曲延伸到十多公里的山里面，地势形似山洞，故称“黄山洞”。

黄山洞是全国有名的革命老区，早在抗日战争时期，已有共产党员在黄山洞一带秘密活动。1938年后，广东人民抗日游击队东江纵队一个团驻扎在黄山洞开展抗日斗争，纵队领导人曾光、刘彪等人曾多次到这里指挥战斗。当时的黄山洞人积极参加抗



俗话说：“无鸡不成宴。”鸡，古称“德禽”，又名“烛夜”，虽属家禽中的“小个子”，却是“元老”之一。在广东、广西一带，鸡的称呼被分得很细，如没生过蛋的小母鸡，广西叫“童子鸡”，广东叫“鸡项”，广东博罗名菜“窑鸡”，便是由肥嫩的“鸡项”做成。

窑鸡与著名的“叫花鸡”实属同源，标准叫法是“土窑鸡”，传说是明末清初江浙的一个叫花子发明的。做法为将一只鸡杀了洗净，用荷叶包上，再用黄泥裹住，造个窑放在火里煨，约一个小时后取出，异香扑鼻，肉质更是香滑可口。

看过金庸小说《射雕英雄传》的人，肯定对里面的叫花鸡不陌生，黄蓉就是凭它骗来了洪七公的降龙十八掌。黄蓉烧制的叫花鸡，就是地道客家窑鸡，俗称“富贵鸡”。

在博罗，“窑”一只鸡，要技巧，也需“人气”。挑一个晴朗的日子，全家老少齐动手，寻一处僻静的地方，挽起袖子加油干。窑鸡三步走：搭窑、腌鸡、埋烧，方能做出一只美味的窑鸡。

搭窑是基础。大土块筑底，小土块垒高，一层又一层慢慢叠上来，讲究的人还会糊一把黄泥，把窑的缝隙黏好，远远看去，土窑有点儿形似窝窝头，只是这“窝窝头”的底部正面开了一个洞，为的是把柴塞进去烧。烧窑一般要连续烧一个小时，看火的人得时不时往里添柴。

腌制鸡肉也是重中之重。取三黄“鸡项”，细皮嫩肉、肥嘟嘟的，放葱白、姜片、胡椒、十三香一通揉搓，另加精盐、蚝油、酱、酒去腥提味，把揉搓过的鸡放荷叶里一裹，外面再包一层锡纸，就可以进窑烧制了。

生鸡入窑后，“掌厨的”便扛起锄头“哐一哐一”几下，把高高耸起的土窑压平，恰好埋住那只鸡，又取泥沙覆盖其上。一瞬间明火尽灭，热度不

越「窑」越乐

文<甘婷

博罗北站·窑鸡



退，鸡肉痛痛快快地在底下“成长”着。这个焖烧的过程好像是孙悟空进了太上老君的炼丹炉，抖擞几下，出来便“惊天动地”。

博罗人做窑鸡总是全家出动，青壮年都在忙活着，孩子们则支起了耳朵，瞪圆了双眼滴滴溜溜地紧盯着那埋头苦烧的土窑。老人呢，总心疼大伙儿，怕热着、怕渴着，时不时给大家送水、端水果过来。在那蓝天白云下、绿树青山间，彼此说说笑笑，一起期待着窑鸡出炉的“高光”时刻，这场景很美，很温馨。

吃窑鸡时，打开封装的锡纸，顿时满屋飘香，鸡内肉口酥烂肥嫩。若配葱白、甜面酱进食，口味更佳。

还记得未离乡时，我曾多次呼朋唤友自制土窑鸡，那体验，如今回忆起来，真是越“窑”越乐。

东莞南站·早茶

得闲饮茶

文<缪士毅



一幅南国品早茶的风俗画卷。

东莞早茶是广东早茶的一个缩影。这儿的人们生活离不开早茶，就像鱼儿离不开水，无论工作多忙，吃早茶是必须的。这儿的宾馆酒楼大多设有茶厅或茶室，供应早茶。东莞人工作节奏比较快，忙碌的工作之余，在茶馆酒楼喝喝早茶，也是一种放松、一种享受。尤其是经商的人，更看重喝早茶，民间有“君不入茶楼，难入生意圈”之说。

东莞人喝早茶十分讲究，所用茶叶常见的有铁观音、普洱茶、茉莉花片等，佐茶食品则有香米粥、皮蛋粥、肠粉、虾肉烧卖、薄皮鲜虾饺、马蹄糕等。茶中有饭，饭中有茶，这是东莞一些茶馆酒楼的特点。当地人邀请你饮茶，其实便是请你吃饭的意思。喝早茶时，我刚叫了一壶普洱茶，服务员已推着装满点心的小餐车出现在面前，好让我点几样自己喜欢的点心。诱人的香味从小餐车上飘来，一瞧，那点心十分精致，而且摆盘花样很多，惹人馋涎。于是，我点了蟹粉小笼包、酱萝卜糕、薄皮鲜虾饺、豉汁蒸排骨、叉烧酥等几个颇有当地特色的点心。如此悠闲地喝着早茶、美美地品着点心，享受了一段美好时光，也深深领略了东莞的早茶文化。

东莞南站·道滘牛蹄

“蹄”中美味

文<甘武进

初到东莞市道滘镇，当地朋友请我吃饭。“你远道而来，一定要尝尝这里的牛蹄。”他说。

不一会儿，冒着热气的道滘牛蹄便摆上了桌。一个白色的大瓷碗里，几个拳头大小的牛蹄堆砌其中，色泽明润，骨肉错落，香气四溢，引人垂涎。戴上专用的塑料手套，拿一块牛蹄啃起来，那种弹牙而又软糯的感觉美妙无比。

道滘牛蹄无论是选材、烹饪、调味还是摆盘，都凝聚着主厨对美食的热爱，尤其是原材料的选购，店老板总是精挑细选，保证了牛蹄的口感和味道。牛蹄挽去蹄角，刮去毛和黑色部分，再经过清洗、焯水、冲淋、放料、大火烧开、小火慢炖、入味等多个步骤，数个小时的细细炖煮，方才成就一道肉糯、筋道、香滑的牛蹄，啃起来别有滋味。

牛蹄号称“牛身上的最后一块肉”，旧时常被视作废弃之物，少有人



食用，即使有人想吃，也难去其腥膻味。殊不知，去掉外边那层厚厚脏脏的硬壳，里面还藏着耐人寻味的一块美味。经过长时间的炮制，牛蹄被炖到筋骨尽酥，半透明的蹄筋颤颤巍巍，光是袭人的香气就让人口水长流。每一口下去都软、韧、糯，咽下肚后，嘴巴上还残留少许微黏的滑腻，却令人吃得开心无比。

好的味道和口感是一道地方特色菜的灵魂，也是食客们最难忘的记忆，就像这牛蹄，一旦提及，就让我想起东莞，想起道滘。

本版插画<呱咕