

智游天下

读城：人间四月天，鼓腹而游粤地行

● 我最喜欢的是广东有一种地母的特质，无论你来何方，收入多少，都能够在这里找到属于自己的角落，得到一种相对体面的生活。回家的幸福感，是一个城市能够给予市民的盛大礼遇。

● 每次到广州我都必然会在街头的小馆子里点一钵砂锅粥，鳝鱼粥是最爱。当然除了粥，也顺便解锁了广州美食的诸多密码，比如广式早茶。

● 在广东旅行的时候，常常会在不经意间被许多的生命细节所感动。无论是风景、建筑、植物或人文，似乎都能够在这片土地上获得充足的生长空间，拥有存在的价值，无有贵贱。

● 广东的风景之美更多在于一种浓郁的人文气息。在广东旅行，常常像是无意间翻开一本古旧的书页，每一处褶皱里都刻满了时光的划痕。



佛山市顺德区清晖园博物馆



小丽/画

大，在孝德思想的沁润和传承之中，逐渐形成了岭南一带特有的家族宗亲文化。至今，南社村村民大多仍以谢姓为主，并每年发放奖学金，鼓励族内子弟勤奋学习，还为60岁以上的老人发放养老金。它默默延续着一个家族的历史和记忆，也无意间保留下许多可供后人研究的文化密码。

去顺德清晖园游玩时，印象最深者有二：一是书香气。据说此地曾为书院，主人大力支持办学，恩惠当地民众。顺德弹丸之地，但允擅科举，自宋代以来，出过四名状元，占据了广东地区近一半之数。此外，进士多达数百人，举人上千名，其中很多人都在清晖园修习和生活过。园中至今仍有惜阴书屋留存，人去屋空，旧址尚在，当年的琅琅书声耳边似可听闻。

二是庭院中所种植的寿命高达百年的芒果树。在广东，即使平凡的一颗芒果树、芭蕉、榕树，都可以从容地存在数百年，如一位位布衣大褂的百岁老人，带着生命本身的朴实与厚重，穿越时间，安静生长。

我也曾在一些广东小城的街头漫步，在几乎看不到什么绿色的地方，有鳞次栉比的工厂厂房像一只只低矮的盒子，安静地运行自己的程序。转过几条街，街道两旁是一些狭矮的门面房，猛一看很像是20世纪80年代末的建筑，让人想起《狂飙》里高启强最爱吃的一碗猪脚面，就藏在这样平淡而老旧的一砖一瓦里。

在广东旅行的时候，常常会在不经意间被许多的生命细节所感动。无论是风景、建筑、植物或人文，似乎都能够在这片土地上获得充足的生长空间，拥有存在的价值，无有贵贱。

人：“思无邪”，生活细节见真情

在东莞南社村游玩时，早起觅食，村里的小食店空无一人。我去街口的咖啡馆买杯咖啡，老板告诉我，店员还在吃早餐，肚子饿的话可以送蛋糕给我吃……

南社村立村于南宋末年，始祖原为会稽(今浙江省绍兴市)人。后出仕南雄，时值国乱，由南雄徙居茶山南社现址。现今仍保存了大量的明清古建筑，有25间祠堂，100多古民居间，是广东省文物保护单位，目前已申报中国历史文化名村。

广东人似乎对于虚名和头衔一向不看重，他们所追求的幸福，在于家庭成员的状态以及人际关系的浓淡，更愿意把时间精力都花在生活的细节里。在广东，经常可以看到一家老小或亲朋好友在茶楼围坐一堂，谈谈笑笑，人生的快乐惬意尽皆在此。

去年自驾去海南路过韶关，订了一间网上评价极好的民宿，车子一路开进深山才找到这家农家小院。民宿只有母子二人打理，母亲负责下厨，儿子待客。我点了餐回来，少顷门被轻轻叩响，小哥端着托盘，一客酿豆腐，一碟煎茄子，大碗米饭，送入房中，轻轻放在桌上，一举一动，很是从容安静。

在如此偏僻的地方经营民宿，本身是一种极大挑战，里外的人手只有母子两人，却能够将店面打理得面面俱到，张弛有度，同时令客人如沐春风，真的可算作一种人格魅力了。

广东人确有一种待客的风度，我独自旅行时，经常被服务生和老板特殊照顾，推荐菜品，甚至讲起饮食典故。想起去了苏东坡，他被贬惠州时已历经沧桑，如惊弓之鸟，再加上年老体弱，本来难以再有安定的心思，是岭南独特的风物与人情，逐渐缓解了他那颗忧愁不安的心。

在惠州的三年，他爱上了荔枝的香气，也生出了不辞长作岭南人的感慨，还在白鹤峰下东江之畔造成了一所“思无邪斋”，种植柑橘荔枝，更作诗云“南岭过云开紫雾，北江飞雨洒清波”。此刻想来，这一片土地所带给他的快乐与期待，在他一路颠沛流离的后半生中，大约也算是聊作慰藉的高光时刻了。而他对于广东的喜爱，又岂止是为了那一颗荔枝的甜蜜呢？



东莞南社明清古村落

至散花露水。在这一系列既暴露年龄又令人缅怀的旧时杂物里，会找到一种莫名的安心，亦会让人想到，无论你去往何方，在外漂泊过多少年，都可以随时回来，在这里找到家的味道。回家的幸福感，是一个城市能够给予市民的最大礼遇。

广东的风物之美，在我的感觉中是脱离了皮相的，它以一种浪漫的方式，隐藏在与人文情怀休戚交融的点滴之间。

在东莞的南社村明清古建筑群闲逛，于祠堂名牌上看到，主人的名字叫谢云野，顿时被拉入了古诗词的意境里。在这座小小的古村落里，祠堂多达30多座，以谢氏家族最为鼎盛，与广州的合族祠堂陈家祠类似。在漫长岁月里，人们以血缘为凝聚，守望相助，令家族逐渐兴旺，声势浩

一种味道都在舌尖宣告着它的独特个性，又相互缠绕，糅合成浑然一体。

从之后每到广州，我都必然会在街头的小馆子里点一钵砂锅粥，鳝鱼粥是最爱。当然除了粥，也顺便解锁了广州美食的诸多密码，比如广式早茶。

这次在广州的那几天，我每天睡到九十点，穿着拖鞋晃悠悠地随意捡一家茶楼，一个人占据一张大圆桌，一杯茶，几件点心，排骨香糯，凤爪软烂，肠粉滑腻，虾饺清鲜，一样有每一样的好吃。

广东的“美食之乡”顺德，街边随处可见一家老铺子里的双皮奶都意外地美味。在顺德的每天下午，都必定要一碗冰凉甜蜜的双皮奶。糖水好食，正餐更出彩，大名鼎鼎的顺德鱼生是我此行最深刻的记忆。一条金鲫鱼大约180元，一鱼两吃。鱼肉切片，鱼头鱼骨香煎，薄片的鱼生以柠檬丝、葱丝、萝卜丝、陈皮、花生、芝麻等配料调和，入口脆爽，与日式料理大为不同。再来一小盅南北杏炖排骨汤，是相当完美的一餐。

这次途经肇庆在七星岩游玩半天，顺手团购了一份附近的午餐，价格实惠，却被一只外焦里嫩的小小乳鸽所惊艳，连骨头都酥而入味，略嚼即碎。忽然想起《红楼梦》里的夏金桂最爱以焦炸骨头下酒，以前只觉她没品，骨头炸得黑乎乎有什么好吃？直到此刻才知道此人虽然性格不可爱，却是个实打实的吃货。

预制菜在广东是没有出路的，即使一家平平无奇的小馆子里售卖的猪脚饭或叉烧、鸭腿饭，无论价钱几何，广东人都固执地不允许它不好吃。食物的味道，在广东是一条不可逾越的金线。

景：行走在时光褶皱里，浸润在人文情怀中

广东的风景大多数并不奇特，与西北边陲的壮阔、江南小镇的婉约、中部山水的绮丽相比，广东的风景之美更多在于一种浓郁的人文气息。就像作家韩波芳在《老广州·老城记》一书中所说

的：“你若要知道羊城得名的由来，应该逛逛五仙观。你若不忘本，要知道祖先怎样才能读书识字，应该逛逛中山四路开越大夫祠。若要知道前刺史吴隐之怎样饮过的贪泉，你就去应师门山下看一看。”

这种历史溯源，令看似平平无奇的景物也散发出一种中庸的温润之感。在广东旅行，常常像是无意间翻开一本古旧的书页，每一处褶皱里都刻满了时光的划痕。

广州的博物馆和寺庙数量甚多，越秀公园里的广州博物馆原名“镇海楼”，明代建成。在这里，有老广州的代表雕塑“五羊石雕”，一百多年前拿来抵抗英法联军的铸铁大炮，仍然摆放在明代的古城墙上，登墙远眺，广州城尽收眼底。此外还有展示广州历史发展的十三行博物馆、粤剧博物馆、陶瓷博物馆、龙舟博物馆乃至地铁博物馆、香云纱博物馆等，风格各异，充分展示出粤地历史人文的丰富性和多样性。

广东人天生一副务实的性格，他们为每一处庙宇赋予了独有的精神内涵。如果要拜太岁，就去三元宫；想平安祈福就去华林禅寺；求姻缘去海幢寺和光孝寺，灵不灵另议，主打一个心诚。

无论你喜欢考古还是爱物或是热衷宗教艺术，都能在广州找到心头好，而我中最中意的当然是集风景、美食、人文和运动于一体的“街溜子”漫游。

在广州老城区背包行走，从陈家祠出发，先逛老市场，吃一碟镬气十足的炒粉，鼓腹而游。一路经过时间感满满的老建筑，银楼、住宅、杂货铺，在街坊邻居才会光顾的简陋小店里买两个刚出炉的酥饼，目测一下挂在“西华美食”橱窗里的那几只皮子油亮、肉质粉白的烧鹅，在信丰行老铺子门口闻一闻炖品的香味，再穿过繁茂的绿荫，走到光孝寺去看一看唐朝的石经幢、宋代的卧佛殿，还有必不可少的大榕树。

出了寺，中山路街道两旁有很多分不清今夕何日的年代感建筑。在创办已80多年的励红百货店里，至今仍可以买到雪花膏、搪瓷茶缸甚

夏天已来，怀念广州的各种甜

曹寅

广东是一个活在美食纪录片里的地方。丰富多彩的美食文化，滋养了遍地都是美食家的自信。而老广东人最不能被低估的，就是对于甜的痴迷。这种甜可以是糖带来的愉悦快乐，可以是老火靓汤的鲜甜，还可以是鲜得发甜的原汁原味……这种甜，是老广东人对甜更加丰富的描述，更是每个老广东人对待生活独有的态度。

老广东崇尚的“甜”，并不单单只是糖。更确切地说，是菜式所达成的“鲜甜”。这是因注重食材本身的鲜美，而将“鲜美”发挥到了极致。藏在各类菜式中的“糖”，是每个老广东厨师多年把控的精准，将隐藏的“甜”达到最高级的风味，形成最为丰富多彩的口感。

白灼蔬菜。对鲜味挑剔的老广东人，最喜欢用“白灼”将鲜甜发挥得淋漓尽致。口味清淡的同时又保证蔬菜最原始的新鲜味道，而只有这样看似普通的做法才是最考验品质的。炒制的时间、火候必须把握得当才能尝出真正的“鲜甜”。

毋米粥火锅。相较于川渝的火辣，老广东人最爱的便是熬到极致的毋米粥所制的火锅。海鲜、肉类、蔬菜等依次下入锅中，不仅可以品尝最鲜美的食材，还能享受这碗汇聚了各种鲜味的粥。“鲜甜”这两个字，一直是毋米粥火锅可以制胜的秘诀。甜蜜绵软抚慰了每个食客的心，也在瞬间滋养了每个老饕的味蕾。

老火靓汤。食补更胜药补，一直是老广东推

崇的圣经。使用真材实料每日老火炖煮，如此煮出来的靓汤才是最为滋补的。甚至每个季节、每个时令，都有拿得出手的一碗好汤。走进广州的街巷巷巷，到处都有着平价的地汤店。每日饮汤，就是在滋养广州这座城。

蜜汁叉烧。蜜汁叉烧这道菜，果然只有在广东吃才是最地道的。白糖、蜜糖、麦芽糖与叉烧的完美演绎简直绝了！它既是老广东人最为甜蜜的乡愁，也是一日三餐的日常操作。

咕咾肉。广东人爱甜，更爱使用甜食的食材。菠萝、雪梨、甜椒等都被运用到菜肴中。而咕咾肉则是将甜发挥到了极致，菠萝、白醋、白糖、山楂等勾芡加入，既能解腻，又能增鲜。

各类酱汁。广东人爱吃鸭、鹅，于是各种烤鸭、烧鹅、烤鸽子层出不穷。酱汁中必须加入的便是糖，由于糖的加入而使得酱汁更为鲜美，更加鲜甜。

同样作为老广东日常的肠粉，加入了糖的酱汁也同样是精髓。爽滑与绵柔口感的肠粉，遇上恰到好处酱汁，便是最活泼的味道。

广式糖水。每个广东人每天都要喝糖水。除了爱甜，还因为“糖+水”的组合更是一种滋补。

春季糖水以养肝调气为主，清甜甘润是最好的。木瓜地雪蛤是最为传统的糖水，而金橘雪梨红枣汤、冰糖雪梨汤等则是最流行的喝法。夏天燥热，更需要糖水来养心安神。马蹄雪梨薏米、茅根竹蔗葛根水、红豆百合陈皮糖水等都是不错的选择。秋季较为干燥，是调理脾

肺的时候。无论是妈妈牌莲子百合汤，还是店里的无花果雪梨糖水、桃胶皂角米银耳糖水等，都是秋季的火热担当。冬天则是最好的养生季节，黑芝麻糊、桂圆红枣汤等暖胃又滋补的甜品便是最好的安排。

广州的街头糖水文化，从清末清初就开始了。绿豆沙、芝麻糊、番薯糖水等传统糖水就是老广东人的生活，而现在的广州糖水更是从平价到高价都有，丰俭由人，如同百花齐放的一种文化。

将“奶”玩出花。牛奶的妙用是广式糖水中最爱的，著名的双皮奶出现在美食纪录片里实在太多。西米露、姜撞奶、芋圆汤等，都是小姐姐们离不开的下午的“奶味”、夜宵时刻的甜蜜。而荔枝甘露这道甜品则是不少广东人儿时的回忆。芒果、西米、椰汁、西柚等组合在一起是那样的美妙，无论四季如何变化，没人能拒绝一杯荔枝甘露。

五色豆花。由五种谷物制作而成的豆花是最近花式养生的宠儿。用汤匙挖上一勺，先入口的是红糖水淡淡的甜味，然后是芝麻的香气、豆的香气、胡萝卜的甜味……嫩滑好吃又好看。

花生糊。炒香的花生与米手磨成糊，煮熟后更是香醇柔滑，加上糖简直是绝了。还有与芝麻糊双拼的吃法，被做成了太极的样子，既好看又好吃。

在各类美食纪录片里，治愈人心的往往是这一口甜蜜。这片“甜甜”的地方，真是爱了爱了！

智享美食

老广东崇尚的“甜”，并不单单只是糖。更确切地说，是菜式所达成的“鲜甜”。这是因注重食材本身的鲜美，而将“鲜美”发挥到了极致。藏在各类菜式中的“糖”，是每个老广东厨师多年把控的精准，将隐藏的“甜”达到最高级的风味，形成最为丰富多彩的口感。



文旅集萃

五一假期，世界文化与自然遗产峨眉山—乐山大佛人气居高不下。火热景象也同样出现在三星堆博物馆——五一假期前门票即被抢光。游客纷纷走进三星堆博物馆，探寻神秘的古蜀文明。

四川拥有以乐山大佛、都江堰、剑门关、翠云廊古蜀道、三星堆、三苏祠等为代表的珍贵文化遗产资源。随着文化遗产的保护传承和活化利用，这些承载着“中华民族的基因和血脉”的珍贵资源“活”起来、“火”起来，成为国内外旅游者向往的目的地。

从实证中华文明多元一体的三星堆遗址，到世界最大的石刻弥勒佛坐像乐山大佛；从持续运转两千多年的水利工程奇迹都江堰，到全国最大的三国文化专题博物馆武侯祠……这些具有珍贵价值的文化遗产类景区不仅是“网红”，更是“长红”，人气持续高涨。

文化和旅游厅统计数据显示，五一假期文化遗产类景区持续火爆，并涌现出一些新秀。其中，绵阳市平武报恩寺、广元皇泽寺博物馆等，假期前3天累计接待游客人次和门票收入同比大幅增长均突破200%。（吴梦琳）

文化遗产焕发时代光彩