

小小说

罗倩仪

不一样

冬冬总觉得他的爷爷奶奶,跟村里别的女子的爷爷奶奶是很不一样的。

爷爷是村里有名的牛贩子,白天很少在家。傍晚,总能在村道里看见他牵着一头牛,披着夕阳,徐徐归来。爷爷会去不同的地方贩牛,每次都带回来一包香烟。可他不像别的女子的爷爷那样会抽烟,他经常咳嗽、气喘,没法抽烟。那一包包香烟,都是给奶奶买的。奶奶是村里唯一抽烟的老妇人。

“爷爷,为什么奶奶抽烟?别人的奶奶可都不抽烟的。”冬冬睁着圆溜溜的眼睛,一脸好奇。爷爷坐在门口的石墩上,看着柿子树,声音有些低沉:“你奶奶也不是自愿抽烟的……”

原来奶奶中年时得了重病,辗转去了好几个地方看医生均不见好转。后来,一个村医给她出了个主意,叫她抽烟。说来也怪,自从奶奶抽烟后,病就好了,而且再也没复发过。

“这真够神奇的!”冬冬说。

还有一件事,冬冬也觉得挺有意思的。奶奶喜欢花,尤其是香气浓郁的野花。每次上山砍柴,奶奶都顺带采摘一些野花回来,有时还特意上山去摘。奶奶把从山上摘回来的野花,小心翼翼地插到饭桌上的小竹筒里。

冬冬用力地吸着野花的香气:“奶奶,这又是什么花?”奶奶微笑着摇摇头,她总是答不上来。

奶奶可真有意思,那么喜欢野花,却连花名都不晓得。别人的奶奶可不会这样!冬冬心里在笑。

冬冬笑着跑回家,妈妈正从小卖部买油盐回来,还顺便帮爸爸买了一包烟。妈妈把烟丢给爸爸,爸爸低头叹了口气。冬冬好像想起了什么,不禁问:“为什么村里有烟卖,爷爷每次去贩牛都给奶奶买烟呢?”爸爸笑了,摸摸冬冬的头:“傻瓜,村里卖的烟哪有镇上和县里的好,你爷爷是为了让你奶奶能抽到好一点的香烟,才总到不同的地方去给她买的。”冬冬恍然大悟,他觉得爸爸知道很多事情,忍不住又打探奶奶喜欢野花的事。原来,奶奶在家里放野花,是为了爷爷。奶奶常年抽烟,屋子里有烟味,容易引起爷爷咳嗽。她想用浓郁的野花香味,驱散屋里的烟味,让爷爷舒服一些。

有一天,冬冬到爷爷奶奶家吃晚饭,看着桌上放着一包新的香烟,便笑眯眯地对爷爷说:“爷爷,你对奶奶真好!”“好什么,你奶奶要不是年轻时跟着我吃了那么多苦,至于病重,至于要抽烟……”爷爷没有往下说。冬冬心里一惊,为缓解气氛,又盯着竹筒里新



鲜的野花,对奶奶说:“奶奶,你对爷爷也真好!”怎料,奶奶却说:“好什么,要不是你爷爷年轻时为了这个家拼死拼活,有病也不舍得花钱治,落下病根,至于经常咳嗽、气喘……”

冬冬心里又是一惊,刚想说什么,却听到爷爷奶奶齐声说:“别说了,都过去了!”随后,两人竟又同时笑了起来。

冬冬五味杂陈的心里渐渐长出一种暖暖甜甜的感觉,觉得他的爷爷奶奶,跟村里别的女子的爷爷奶奶终究是不一样的!

小小说

陈才锋

走进秋天

从一串串果实开始
秋天就是父亲的肩
将喜悦和幸福打成捆儿
堆在微笑的脸上

从一缕缕凉风开始
秋天就是父亲的烟
将蛙声和蝉鸣绎成河流
淌着对远方的渴望

从一场场细雨开始
秋天就是父亲的眼
将汗和泪涌成翻越的脚步
一边是思念
另一边还是思念

窦玉红

坐在八月的黄昏里

坐在八月的黄昏里
我听见自己正和另一个自己
轻声低吟
望不透的夜色
遮不住我的双眸
归巢的鸟雀儿匆匆
沉默的我,茫然失措
月华流泻一地银辉
一株怒放的夜来香站在夜空
问星问月问吹来的风
和它们讲一些神话
黑暗里的灯光透着引诱
用夜色的柔和填补白天的缺
远处的风景里藏一颗颤抖的心
我与你多么遥远呀
人在光阴似箭流
那万年的等待
谁,又是谁的坚守

钱春华

钱春华

爱上广州,从香煎海鱼开始

过去,形容一户人家过得富足,常常是这样说的:吃的是山珍海味,穿的是绫罗绸缎。如果来到广州,你会发现海味是人们的家常菜。在所有海味里,冰鲜鱼的人气一直很旺,比淡水活鱼要旺销。一个菜场,如果没有卖冰鲜鱼的摊位,就会少掉很多人气,兴旺不起来。

初到广州时,我对菜场的冰鲜鱼是视而不见的,心想都是死鱼,有什么好吃的?因为身边的同事也是新广州人,都不了解冰鲜鱼,也就从来不注意这种食材。

直到有一天,一位男同事娶了广州姑娘为妻,我吃了她烧的剥皮鱼,跟发现了珍珠一样。她告诉我,冰鲜鱼非常受本地人欢迎。原来,它们是刚从大海里捞上来,趁着活蹦乱跳时就用冰镇住了,确保了它的鲜味。挑选冰鲜鱼要看眼睛,如果眼睛明亮,略外

鼓,那就是活着被冰上的。再看鱼鳃,是鲜红的,就可以放心买了。老百姓最常吃的冰鲜鱼有剥皮鱼、红三鱼和太阳鱼。剥皮鱼最便宜,十几元1斤。它的表皮如砂纸,在买时,得要求商家把皮剥去,再带回家烧。红三鱼比较贵,经常卖到30多元一斤。太阳鱼小巧,鱼身中部有金黄的光影,像太阳,一条二三两重的,基本是5-8元。论味道,红烧的剥皮鱼味长、肉嫩,老人孩子特别爱吃;红三鱼身娇肉贵,味道比剥皮鱼要鲜美一些;太阳鱼的味道居中,鲜味一般,肉质紧实一些。

地道的广州人,喜欢把冰鲜鱼拿来清蒸,鲜、甜。我这样的新广州人,却更热衷于红烧或香煎,慢慢地,摸索出了一套烹调冰鲜鱼的方法。

最开始烹调剥皮鱼时,我都是买小只的,煎了以后一只只独立完整,焦黄可爱,撒上辣椒丝、葱花,色香味俱

全。但我烧红三鱼容易散架,一直以为是买的鱼不够新鲜,肉易碎。

最近,和一位同事散步,她告诉我,烧鱼之前,先要用大火将鱼两面煎一下,快速定型,然后改用小火慢煎。这样不仅香味会散发出来,鱼肉也不容易散。当然,煎鱼之前,需要用料酒和盐、姜丝、生抽腌上至少20分钟,打好基础味。煎到七成熟时,放老抽、生抽、剁椒,加少许水炖煮几分钟。我习惯于在起锅前一分钟,撒上切好的青红椒丝、蒜苗,然后调芡汁淋上,让汤汁浓滑,再起锅装盘。

因为烧鱼功夫到家了,近日,我香煎了一条一斤八两重的长寿鱼。这种鱼,是生活在深海500米至1500米之间的。居广州18年,我们吃冰鲜鱼,从浅海吃到了深海,从滩涂吃到了海底。我想,我们已从荆楚人变成了真正的广州人。