

故人故事

光辉岁月

(东部搏击界的厨子) 魔四叔

老高是个从农村来的保安,在我们小区工作了七八年。他会帮轮胎瘪掉的小童车打气,帮吃素的阿婆过年杀鸡,还会帮腰椎间盘突出...

人间遐想

想念冬天

(追求少年感的老文艺青年) 徐晓军

想念冬天,让自己像孩子一样质朴,百无遮拦,回归到纯真年代。那片白茫茫的雪,覆盖着原野,没有一点野心和杂念。

小白眼抓纪律有一手,抓了很多保安,罚了很多钱,也辞退了几个人。唯独抓不住老高。这让小白眼很有挫败感。为此,小白眼琢磨出一个鬼主意,在岗亭装了一个摄像头...

不能自拔,我喜欢这样一种状态。我在江南想你,冬天里北国的雪。江南的雪总是一脸严正,堆积着,紧挨着,透出寒意,像武士手里亮出的剑,寒气逼人。

不能让小白眼观察到异常。他压抑着自己,将滚烫的曲子藏在喉咙里滚来滚去。月光从小窗照进来,他想象自己穿上飘着流苏的黑马甲,戴着魔镜、牛仔帽,歪着身子酷酷地站在农村草台上...

心里最清楚,也最为敏感,打从第一片霜晶降临,他们就做好了各种应对措施。因为种在地里的蔬菜和果实,特别是种的新苗是绝不能经霜的。为了防止打霜,他们要为幼苗盖上厚厚的被子——稻秆,或者铺上塑料薄膜。

从其他保安那里打听到,他生病了,没钱化疗,只能躺在家里吃土草药。还能回来上班吗?大伙儿不止一次问他的同事说。应该不可能了。物业经理怎么会养一个病人呢?大家自言自语。

冰,呵气成霜,却是让人惊奇。那年住在漠河,我们一行人夜里去边上的一个公园去玩,回来时,只见每个人的眉毛和眼睫毛都像落了一层霜。那时漠河最低温是零下二十几摄氏度,却并不比南方最冷时冷过多少,我专门买来带着的那件军大衣,最终没有用上。

文艺旅志

南戴河滑沙

钱国丹 (一级作家,有趣的老太太)

那次从北戴河旅游回来,有人问我:你最喜欢北戴河的什么?我便响亮地回答:南戴河滑沙!似乎是答非所问。去了趟北戴河,才知道还有个南戴河。南戴河旅游度假区东起戴河口,西至抚宁区与昌黎县交界处,海岸线长17.5公里。

导游小姐介绍说:世界上只有两处有“滑沙”这种活动,一是非洲的纳米比亚,可那是当地人自娱自乐的;第二就是南戴河的昌黎县了,这儿的沙丘张开大大的怀抱,热情地欢迎普天下游客。导游小姐一再介绍说滑沙如何惊险,如何刺激,她自己曾经如何地栽跟斗,说得我心里怕怕的,又痒痒的。



茶言观展

流沙画

元琴华 摄

曾经的鲜沙沙滩,潮水退去后,形成一幅幅天然流沙画。似山川河流、草原沙漠、天空流云、日出日落等,其画面或泼墨,或写意,千姿百态。如今,500米长的沙滩全被人工覆盖,小石子随处可见,基本不见昔日沙画的风采,真可惜。我在仅存的角落里拍摄几张,留作纪念。

——作者絮语



食味人心

海鲜三剑客

(行走在美食世界里的蟹大厨) 解秋枫

椒江,古称海门,1994年改为椒江区。大江贯城而过,有“台州六邑咽喉”之称,沿海滩涂漫漫,海域辽阔,渔业资源丰富。一方水土养一方人,在这块东海渔场里,孕育了一批批地美味。作家王寒曾说:“无鲜勿落饭”。

鱼生要精选新鲜的小带鱼,刮去鳞片清洗后,用盐和酒曲腌渍起来,经过近一个多月发酵、浸渍,打开盖时,咸香、甜鲜扑鼻而来,每个寂寞的胃也被调动起来了。盐是个好东西。聪明的老人家,让盐与海鲜极致碰撞,打开了一个咸香鲜甜的海鲜江湖。

家呛蟹等的就是这个时刻。呛蟹讲究极简:挑选新鲜的膏蟹,在一口大碗中倒入凉开水,放入盐,搅拌均匀,把螃蟹平放进去,压上稍微重点的东西,静置六个小时左右。剥开螃蟹那青色坚硬的外壳,金黄油亮的蟹黄,简直就是流金的红玛瑙,雪白半透明的肉,吱溜一声吸进去,吧唧一下,入口即化,与爆汁的鱼子酱有的一拼,比肥嫩的鹅肝还叫人解气。

计钱。”宋元文学家方回描述过“浙乡巨舰供鱼鲞,淮郡骈肩致蟹螯”的盛况。浙江沿海一带的鱼鲞,早就闻名遐迩。而腌马鲛鱼鲞,则是我们老家的一绝。选取新鲜的马鲛鱼,清洗干净鱼脊骨,切成2厘米左右宽的鱼块,让它们在酱油、黄酒、姜葱蒜混合成的浓汤酱汁中洋洋洒洒地打磨,又混合了米香、稻香,端上桌的马鲛鱼鲞锁住了最鲜嫩的口感。放入口中,细腻丝滑、粒粒香浓,每一口都带着味蕾欢欣的余味;海鲜的自然风味涌入口腔,似乎还有西北风和阳光的味道,让人唇齿留香,回味无穷。纵使离家千里,这餐桌上的海鲜三剑客:鱼生、呛蟹、马鲛鱼鲞,也是游子最朴实简单的念想。