

六门闸风干鱼

◎官学荣

牛年到，天气真给力，这几天气温回升，春光明媚，大家纷纷从家里走出来，投入大自然的怀抱。洞庭湖畔的六门闸也成了岳阳人踏春的去处。

六门闸是建在东洞庭湖大堤与华容河交汇处的一处自排闸。闸名渐渐演变成地名。因为地理位置特殊，半个多世纪以来，六门闸慢慢地成了那些靠捕鱼为生的渔民上岸后的栖息地。渔民们忙时捕鱼，闲来就上岸在这临时的居住地做些鱼制品。“六门闸风干鱼”已经存在了四五十年，只不过近几年来，产量扩大，影响力也随之增大。

2008年，随着渔民上岸这一国家政策的实施，六门闸在政府的主导下建起了高标准的生态渔村，随后君山区钱粮湖镇又在此设置了六门闸社区。

近期，六门闸风干鱼突然间火了起来，据说多的时候一天可以售出几万斤。随着风干鱼持续走俏市场，六门闸这个地方也火了，到这里观鸟、看湖、就餐的人越来越多，旅游局还特意开辟了专门旅游线路，前来游玩的人络绎不绝，多的时候一天达上千人。

六门闸风干鱼演绎的是一种湖湘渔民文化，传承的是一种勤劳致富的精神。

牛年春节临近的一天，在一个叫“发哥风干鱼”的作坊里，我看到十几个男男女女围坐在一个剖鱼的台子边，台子的中央堆满了清一色的桂花鱼，每条大小相差无几，都在一斤左右。谈笑间，台子上一大堆的鱼就剖完了。这时，负责搬运的员工又会用斗车拖来另一批，就这样循环往复，一天下来，多的时候，一个家庭作坊要剖几千斤的鱼。

剖鱼是风干鱼制作中一个重要的环节。除了使用的工具要好，大小轻重都有讲究，刀刃要锋利，关键的是剖鱼时的刀法要好，一刀下去，位置要准，行走要稳。对于高手来说，一条鱼在他们的手中，三下五除二，就被整理得瘦瘦贴贴，艺术品一样耐人寻味。

桂花鱼是风干鱼中的精品。但由于它的背上、肚皮上等多处都带着锋利而有毒的刺，因此从背上剖开时，很容易被划伤，一旦被划伤，那疼痛感是绝对够你喝上一壶的。而对于六门闸那些从事风干鱼制作的人来说，他们摆布桂花鱼，游刃有余，得心应手。

腌制风干鱼是一个十分讲究而需要细心把控的过程。先是下盐的多少很有讲究，多了太咸，吃起来倒胃口，而且吃成了对身体不好，而盐少了鱼容易变质。只有咸淡适宜，才能确保风干鱼的品质。腌制时间的长短也有讲究，这要根据鱼的大小而定。

晾晒的时间同样有讲究，需要根据天气好坏和一天之中各个时间段的温度差别来决定，同时也要考虑鱼的大小，还要兼顾不同季节。比如夏天，用六门闸人的说法，就只能将鱼在烈日下晃一下，时间久了就会有两个问题发生，一是苍蝇会叮上来，二是鱼晒得过于干就会影响品质。到了冬天，阳光没有那么强烈，气温也低了很多，这个时候，风干鱼的晾晒时间就要相对长一些。

六门闸的风干鱼，品种繁多，在专门的晒渔场，琳琅满目的各色风干鱼，让人目不暇接，一见便有了购买的冲动。

六门闸的风干鱼，咸淡适宜，味道鲜美，用上好的菜籽油煎一下，然后再蒸，外酥内软，好看更好吃。

据六门闸社区负责人介绍，大约五六年以前开始，一些上岸渔民开始尝试制作传统风干鱼出售，结果销量相当可观。2018年社区便组织成立了风干鱼协会，会员单位很快发展到40余家。到2020年，风干鱼年产值销售超过1个亿。

刘晓云是个风风火火的中年女人，因为人长得胖，她干脆将自己经营的门店取名“胖姐风干鱼”，她做这行已经整整六年。她的风干鱼，味道好，销路畅，中央电视台几次来采访，还做过她的专题节目。胖姐所经营的风干鱼店，年销售量在两亿以上。一个柬埔寨商人，非常看好胖姐的风干鱼，近日从异国他乡来到六门闸，寻求合作风干鱼的销售。

胖姐的娘家世代捕鱼，一开始，胖姐和爱人经营一家渔船修理店。大江大湖禁捕后，她便转产做起了风干鱼，刚开始的时候，只是小打小闹。后来规模扩大了，冰柜也添置到了十台。如今冰柜不够用了，她就干脆建起了冷库。胖姐与时俱进又有商业头脑，她的直播带货吸粉不少，高峰的时候，一次直播带货就可以销售三千余斤风干鱼。

2020年1月1日，国家明令对长江和洞庭湖实施禁捕退捕。六门闸的捕鱼人华丽转身，成了做鱼人，养鱼人。而君山区则利用自身水资源十分丰富的优势，政府下大力改变水域环境，推行健康养殖。通过禁止投肥投饵，对集中连片池塘进行尾水治理，对工业排放水和生活污水实行处理，减少化肥农药使用，推广生物肥等措施，确保了水产品绿色生态健康环保，也为六门闸风干鱼制作源源不断地提供了上等的原材料。

六门闸风干鱼不断做大做强，不但很好地解除了渔民禁捕退捕的后顾之忧，增加了上岸渔民的经济收入，改善了他们的生产生活环境，同时，六门闸的风干鱼还极大地带动了下游产业的发展。通过最近几年的努力，以鲜鱼为主的水产品年产量接近三万吨，水产业强有力地支撑起了君山农业经济发展的半边天。

如今，钱粮湖六门闸风干鱼已经喜获国家地理标志认证，而家庭作坊最终成不了大气候，为了解除发展瓶颈，原六门闸社区四十吨的污水处理厂已经力不从心，现在正加紧建设一个日处理一百六十吨的污水处理厂。政府的有序引导与优质服务，大大调动了会员的积极性。2021年1月，钱粮湖六门闸风干鱼标准化生产基地，前期选址等工作已经完成。预计建成之后的风干鱼生产基地可创年产值3亿元。

在六门闸生态渔村的洞庭湖大堤上，我欣喜地看到，所有门店都晾晒着大量的鱼虾，品种繁多，美不胜收。有挂着的，整整齐齐；有用簸箕平放着的，看上去像银盘，似月亮，如诗如画。

夕阳西下，晚霞照在平静的洞庭湖上，湖面没有风，湖光就像没有打磨的玉盘一样干净，放眼望去，一望无际的湖水映照着，仿佛燃烧的色彩霞，分不清哪是水哪是天。晚霞把湖水划出了粼粼波光，如同天上的仙女撒下一把把碎金……六门闸生态渔村的店主与员工们又开始忙碌着将晾晒在晒场的鱼，小心地收起，然后包装待发。几百人忙碌的场景十分壮观，他们的脸上写满惬意，他们的心中载着梦想。



六门闸的风干鱼制作场景。

当我们还在正月里陶醉，来不及从浓浓的年味里回过神来，朦胧的春色就急不可耐地撞开了山野的门扉，把丝绸般的微风披在大地上，回望田野，种子发芽的声音，播放着新生命诞生的欣喜。

正月里的春天，带着温暖的梦想，带着簇新的情怀，带着嫩绿的清新，一切都是美好的，都是值得我们期待的。如果你细细倾听，那无限温柔里一定藏有幻想，有喜悦，有激情。

初春的雨最调皮，它淅淅沥沥地下着，带着一丝清冷，却又不舍得去冰冻生机盎然的大地。彩色的伞花犹如春天的心结，一一绽开，逗引着樱花、桃花、梨花，攒动开放。田野里，细细的雨丝斜织着，树枝被毛毛细雨浇醒了，结出了一个滋润的芭蕉，小草儿静静地斜靠在一起，抱团露出了毛茸茸的脑袋。此时，你可以撑着伞行走在乡间的小径上，抑或是在小河边迎风而立，沐浴在轻柔的雨雾中，想必心也会被这春色涂抹一番。站在石桥上远远看去，小村在雨里静默着，青砖黑瓦的房子，在雨雾中渐渐迷蒙，透出祥和安静的气息。好一幅淡雅的山水画，我在想，春天的脚步真轻，甚至都让人感觉不到。

春天，是绵绵细雨洗出来的。

一场春雨一场暖，就连阳光也都洗得净净的，一股脑地抖落在院子里，日子渐渐地亮起来，长起来。这时，春风不再寒冷，它带着温情，母亲般慈爱地抚摸着着你，带着几许关爱。风中有青草的新鲜，有迎春花淡淡的香，还混着泥土的醇，让人陶醉，令人畅想。

不会遗忘的瞭望

◎徐载满

四十多年前的那片幼稚岁月已变成支离破碎的回忆，伴随着校园遗址那断壁残垣在发黄。不远处横亘的麻布大山一直默默地守护，还有校园外老树枝上的百灵歌唱着激情燃烧的岁月篇章。小竹林齐齐排着队，摇摆着头窃窃私语，含笑望着盼来了当年的读书郎。就是这条小溪流，把弄污浊的红领中洗红扯亮，小蝌蚪扎堆听着故事，小黄狗还在操场那头张望，篮球砸中铁圈的欢呼。

过年的感受

◎赵萍

不知是因为美国过年冷清，还是自己真的开始老去，过年的激动和兴奋越来越少了，总感觉生命像一张张从手中撕去的日历，如落叶一样飘零在脚下。我孤零零地坐在小公园的长椅上，想着过年的那些往事。唯有如此，才感觉遥远的大洋彼岸的春节靠近着我，并成为我精神世界的一束明媚的阳光。小公园的树木摇曳出浅浅新绿，一群北美红雀从树上掠过，冲上蓝天振翅飞翔，一阵轻风吹过，我仿佛听到了花开了的声音，暗香撩人又撩往事。

90年元旦前夕，在香港工作的同父异母的妹妹邀请我去香港玩。那会儿香港还没有回归中国，出国，去香港澳门还是件新鲜事，好不容易才办好了港澳通行证。第一次去香港，确实令人眼花缭乱、头晕目眩。就像刘姥姥进了大观园，尤其在尖沙咀长滨道看维多利亚港湾夜景，鳞次栉比的高楼大厦在灯光辉映下，神奇的起伏浮在海面上，犹如海市蜃楼、童话城堡，那种惊鸿一瞥，心灵的撞击震撼，简直让人不相信自己的眼睛。

每天妹妹、姐夫上班，我就在弥敦道来回跑，乐此不疲逛街，看不尽的珠宝气与琳琅满目，让我流连忘返，但我基本只看中不买，囊中羞涩啊。在浅水湾游玩时，天上白云朵朵，银白沙滩上，平生第一次看到新婚夫妇在拍外景婚纱结婚照，书上、电影中的情景近在眼前，我从左边跟着看到右边，那新娘美轮美奂，吸引我不忍离去。一晃，我竟然在香港住了40多天。回来时，妹妹买了一大堆吃的穿的送给我，我就像一个暴发户，拎着大包小包欢天喜地赶回来。

当年从香港满载而归赶回家过年，记忆中那是一个撞了大运的欣喜年，吃的零食，穿的过新年的新衣全是香港货，儿子抱着一大铁皮盒嘉顿饼干不肯松手，后来过年还一直提起他记忆中最好吃的饼干。从香港回来后，我不停地告诉身边所有人，妹妹吃的油、米是亮晶晶的，家家有电话、汽车，晚上汽车牌照会发光等等。

一切来得是如此突然，如此迅猛，从香港回来没过两年，我们也吃上了亮晶晶的油、米，家家户户都安了电话。从上世纪到现在的网络时代，人们的生活随着科技的发展，发生了翻天覆地的变化，丰衣足食，新鲜亮丽，日新月异。此刻再回想过去单调乏味的时光，禁不住万分感叹。现在我们在生活在一个互联网方便快捷的时代，七八十岁的老人手机上刷、玩微信和抖音不亦乐乎。绝大多数家庭都拥有了汽车，出国、去港澳度假休闲已成为人们的一种生活方式，过去仰慕的物质文化生活应有尽有，幸福指数飙升，爆棚。生活没有万岁，但年年有春天，有春节的故事，而每一个春节故事片断都浓缩了那个年代的历史背景。

近些年，来来往往美国多了，也在美国过了好几个春节。当国内亲友忙者聚在一起吃年夜饭、看春晚、抢红包时，在美国包括儿子他们上班族正是工作进行时。疫情期间，大家都在家上班，约个周末，三五好友，叫一些外卖，家里再做几个特色菜，携家带口小聚，便是海外华人过年愉快的一天。

美国过的气氛和中国相差得太远，“洋装虽然穿在身，我心依然是中国心”。海外华人把中华文化带到世界各地。今年因疫情，小洋菜没有华人聚会庆祝活动，但有的华人家门口挂起了红灯笼，家门口贴了福字。在西雅图和硅谷，我们家分别有两大桌人团聚，西雅图我有继母、妹妹和两个表妹，加之姐夫的亲戚围桌而坐一大家人，他们都聚在妹妹家吃年夜饭。硅谷有我弟、弟弟岳父母一大家聚在一起过年，去年在弟弟的岳父母家过，今年在我家过。人团圆才有过年的感觉，如今美食不再是过年的诱惑，尤其在异国他乡，年味自然较淡，只有团聚才成为过年的焦点，所有关于过年的热闹和欢乐都在亲人围绕之中产生的。现在的年味，好像唯一保存的传统习惯就是吃年夜饭和拜年了。而拜年也让微信弄得变了味道，我虽然不喜欢群发的拜年信息，但我也用过这招拜年。其实我还是喜欢点名道姓真情祝福，肯定有很多人和我一样，不喜欢刷屏的那些花花绿绿。

随着越来越多父母来到在美国工作子女的身边，一些留学生、华裔在美国都习惯在《春晚》中过年，没看《春晚》，过年就不像过年。美国华人一般也会把这个习俗带到当地。今年因疫情取消了一切春节文娱活动，往年一般会选一个春节前周末，由华人友协和中国学生会联合主办一台本地春晚，男女老少欢聚一堂热闹过大年。节目内容大多是央视春晚的浓缩版，包括歌舞、舞蹈、武术、相声、小品，其中也穿插着抽奖。

因为疫情关在家里快一年了，感觉被抑郁的情绪逼着跑，我幸亏有网络，有写作陪伴。随着2020年12月疫苗的登场，按照美国目前的疫苗接种速度，到2021年圣诞节将可以实现群体免疫。我大概排在4月份打。有朋友告诉我，打完这一针之后，他压在心头的一颗大石头终于落下了，他可以开心过年了……

回忆跟着春风不急不忙散步，总有一些东西沉积下来，镶嵌在记忆深处。在不知不觉中，我已经在回味中学到了、感悟了许多，一个时代送走了另一个时代，有回忆才有对比，才会带着感激之情生活。

正月里的春天

◎雨凡

人勤春早，正月里的春天阳光明媚，麦子开始变得黑油油的，油菜也开始从地里站起，准备迎春撒播花香，农人们忙着为庄稼施肥，更有心急的老汉，早早地牵出牛，明亮的犁铧掀开了封存一冬的土地。

原来春天是犁铧犁开的。南迁的候鸟也重回到了枝头，燕子飞回到每家每户的檐下，它们成群结队地在空中翻飞着，叽叽喳喳叫个不停。田野里，各种小动物都醒了，伴着春天的旋律，唱着快乐的小曲儿，欢快地低吟，奏响了春天的序曲。就这样，春天被清脆的鸟声唤醒了。

正月里的春天是孩子们放飞纸鸢的好时节，他们牵着春风，欢快地如小鸟儿一般，跑啊、跳啊、追啊、乐啊！忘记了料峭的春寒，头上挂着细密的汗，泛着热气，一个个就像刚从蒸笼里钻出来的似的，包裹他们的是喜悦与畅快。

春天是孩子们欢快渲染出来的。城里的工厂都开工了，到处是热火朝天的场景。街上的门店都开业了，街道被行人压得笔直，可以看见新春的红灯笼，可以看见从高高烟囱冒出的白烟，最显眼的是一架一个的起重机，伸着长长的手臂，把春天的愿望举得高高，塔顶上的红旗，染红了人们一年的渴望。

春天，是工人们用挖掘机挖出来的。正月里的春天是美妙的，是一场轻音乐，没有夏的火热，秋的残酷，冬的萧条，它有着年轻人酣畅淋漓的热情与活力，有中年人的稳重和憨厚，有老年人的温婉和老成，明媚着、鲜艳着、芬芳着。

我喜欢正月里的春天，它沾着喜气、沾着憧憬，让人舒心，让人奋进……

做年糕 打豆腐

◎方绪南

长寿街人年三十和正月的餐桌上少不了两样东西：年糕和油豆腐。它们虽然算不上绝对主角，但也是重要角色——

冬阳总能把马蹄暖化，天上那泛泛的瓦蓝抹去了农家人满脸皱纹中塞满的愁苦，拭去了他们浑身的疲惫，他们要轻松随俗准备过年了。农历腊月二十四过小年，也是灶神爷将每家的人吃了好多斗粮，食了好多勺油，汇报给掌握人间命脉的玉皇大帝。老一輩的人说，一个人若是收满了吃的东西，就该从几间滚蛋。聪明的红生人，千方百计想使自己和家人多活一些岁月，勤劳的妇女在打扬尘的过程中，有意无意中将灶神爷记载在灶台上的统计数字抹去了。灶神爷的头都要炸了，怎么才能交得这个差，他脑袋瓜子一拍，只好如现代的马哈将，将凡人过年时，吃鱼吃肉的喜气洋洋的场面，汇报给天庭里的官员，这样皆大欢喜。

小年过后，家家户户亮堂堂，纤尘不染。农家就要备料蒸年糕打豆腐了。越是缺少少穿的年代，越把吃当成一回事。

蒸年糕，先是将四六比例搭配的糯米和粳米在清水中洗净杂质，过滤后放在木桶里盛井水浸泡一两天，再在石磨中兑水磨成浆，这个过程中，水要放得适中，少了水，磨盘转不动，有时，磨块被推磨的人撬得从磨架上掀翻下来，将磨架捣碎，这就意味着来年的不吉利，所以推磨的人生怕有闪失。若是水拌米，水过多，磨浆就太稀了，年糕不成型，蒸煮太久还会把锅烧炸。

米浆准备好后，就是蒸年糕，将年糕筛子放上生布，将米浆舀入热气腾腾的筛中，米浆中拌上黑芝麻和黄栀子浸泡的汁水，干柴烈火两刻钟后，灶房里便会弥漫一种浓浓的甜香味。再升温火蒸一刻钟，就可以出锅了。闹着的人都想进来尝半碗。刚出锅的年糕，拌上农家人自己熬煎的琥珀色浓稠香甜的红薯糖，格外好吃。这些年糕都是准备正月间村民来往拜年食用的，乡里喊办“年糕酒”。在热闹的正月间，农家人暗暗较劲，比谁家的年糕酒办得更好。

年糕出锅，划分成方正正一块，冷却一两天后，就要保鲜。将稻草烧成灰，用沸水冲泡稻草灰，过滤后，那泛着淡淡黄色的水，用木桶盛着，将年糕浸泡在稻草灰水中，可以保鲜到来年农历二月间。

蒸了年糕后就是打豆腐，豆腐打得多少，意味着家的殷实与否。年糕家家户都可以自己蒸，但打豆腐是要请师傅的。打豆腐最重要的环节扒浆非常需要技术，打豆腐重要诀窍就在扒浆过程中，也就是看石膏是否烧到了火候，配备的比例是否恰当，是否研得细，如果有颗粒状，掺入在豆浆中，凝固成豆腐脑中还未融化的，在泡豆腐的过程中，就会炸油，还影响到豆腐的成色，还有就是口感。

打豆腐的师傅，这会儿最吃香。他们被从这家请到那家去扒浆，但这只是一种义务工，都不是要报酬的，最多喝碗把豆腐脑，或者是吃餐便饭，菜当然少不了煎豆腐、白豆腐煎得黄灿灿好大一块的，还有是佐以老姜大蒜辣椒等配料的暴火炒的豆腐渣。扒浆过程中，师傅吩咐家主将烧开的豆浆过滤后，待稍微冷却一点，便将搅化开来的石膏水，一碗倾倒入冷透渗透的浆水里，一手持勺慢慢将琼浆玉液状的浆水扒开，一手持盛满大碗的石膏水如瀑布般倾泻下来，乳汁般的浆水向两边泼开，发出“卜、卜”的响声，慢慢地，见那豆浆水有了微微的颗粒状，师傅嘴里不由自主地喊道：“来了！”扒浆师傅如重负。

接着是舀豆腐脑上箱、下箱，这些都不是技术活，一般人谁都可以做。过年度岁是不吃白豆腐的，一般都是泡豆腐（油豆腐）用得最多。炸油豆腐时，先前几分钟要火猛，油锅里咻咻咻响着，主人的脸上漾着幸福满足的笑容，预示着来年红红火火，吉祥如意。

豆腐泡出来后，可以沾盐吃，也可以捞起来，待冷却一下吃。孩子们就是喜欢从捞子里抓几块，追不及待塞进嘴里，烫得舌头和口腔难受还嘿嘿地笑着。因为那香味确实诱人，但家里人是总是嚷着，冷一下吃，冷一下吃……孩子们却早已将香喷喷、生脆脆的滚烫金黄色的小灯盏似的泡豆腐，塞在嘴里了，烫也不怕。

豆腐泡出来后就盛在筛箩里。为防止老鼠，就挂在挂钩上，一天后做储藏处理：留下三分之一过年吃，其他的就用稻草秆串起来，一串串，如巨大的金黄色的佛珠，穿插在竹篙上，在有冬阳的白天里，天天搬出来晒。没有太阳的日子，就放在通风处晾干。晒干后，在炖腊肉的锅里炒，格外香。

如今，大多数长寿街人要年糕、油豆腐吃，都到作坊里买些机器做的回来。那部份忙碌被悠闲替代了，我却忘不了过去家家户户蒸年糕、打豆腐的情景。

祖母给的寒假

◎王晓

对于现在的孩子来说，漫长的寒假里，过年、压岁钱、小猪佩奇、漫画算得上热点。我总觉得，我的儿时虽然比不上如今的孩子丰衣足食，但那时的生活却也有让我很多难忘之处，比如寒假。

于我，关于寒假的美好记忆，都是祖母给的。放寒假后，陪伴我们小孩子的，主要是祖母。祖母一辈子未下过田，但家里的活，旁人插不了手，她整天围着锅台转，围着洗衣盆转，围着我们转。一日三餐，烧浆煮洗，照顾孙辈，就是她的主要职责。

童年的寒假特别温馨。我们四个差不多大的孩子，整天像一群捣蛋的小猪，围着祖母要吃要喝。吃饱喝足就闹啊闹啊，当时五十几岁的祖母感觉还很年轻，她微胖，一年四季穿着深色的衣服，头上经常包着一条毛巾。祖母不但管我们的吃喝，有点闲暇还陪我们玩，陪我们踢毽子、跳房子、砸烟板……乡下孩子的招数，好像祖母都会。

祖母会给我们找乐，在贫瘠的乡村，在没有图书、没有电视的寒假，给我们许多金子般的记忆。寒假寒寒，顾名思义，天气是寒冷的，家里冷，外面更冷。取暖靠衣裳、靠运动，我们穿着厚厚的棉袄棉裤，还是冷得缩成一团，更不想动。祖母有办法，门前小河的冰有锅巴厚了，祖母洗菜时，顺便敲上锅盖大一块带回家，我们就可以玩敲锣卖糖的游戏了。

我们那胖胖的身子，合合力把冰块敲碎。再去找芦苇秆，取中间无结的空管，一人一根。每人领一小块点的冰，对着冰块一个点用力吹，热气在冰面融成一个窝，既而成洞，可以用毛线将冰块穿起来提着了。再捣根屋檐下的冰锥，冰块是钹，凌锥是槌，当当敲着，我们就是走街串户的货郎呢，在敲锣卖糖。玩的吸引力战胜了寒冷，寒冷挡不住我们了，我们奔出家门，在村巷里跑着，引得别人的孩子在屁股后面撵，想玩，得跟我们说说话。兄弟姐妹，邻居伙伴，三五成群，竞相吆喝。走两步，磕下一小块冰扔进嘴里，牙齿震得嘎嘎嘎响，兴奋激昂在脸上。

小时候的寒假多冷啊，冰封河面的日子，也是造就英雄的年代。记得年根里最冷，门前那条河基本封住了，我们有祖母看护着，可以去河面溜冰。大哥胆大，常从洗菜码头敲下一块冰，垫在鞋底下，唻溜一声，就从河这边滑到河那边。胆小的我，要和他们一起去对岸小菜场买豆腐，只好绕远路从桥上过。儿时的记忆里，英雄与侠胆柔情、刀光剑影无关，能在冰上翩翩起舞的人，在我心中就了不得，比如我大哥，我非常崇拜他，对他言听计从。

也有围炉取暖的时候。阳光从大门口斜斜地照进来，我们正好坐在光里，四个孩子围着一只铜炉，八只脚脚尖靠着炉壁取暖。其实心思不在暖，而是埋在炉火里的蚕豆和土豆、红薯。一会工夫，就掀开铜炉盖子，用木棍做的筷子在里面搅搅，给它们翻身，接着接着，就有香味飘出来了。当豆子彻底熟了，会啪嗒啪嗒，有些调皮地像子弹一样射出去，惹得我们四个追成一堆。而土豆和红薯，是山区常见的东西，用它们代替大米填肚子时，我们并不待见，但放在炉子烤熟的，别有一种香味。

时光缓缓地流着，在祖母的照耀下，我们一天天长大。在父母为生活奔波、无暇顾及我们这些泥猴子的日子里，是祖母的爱抚慰藉着我们的的心灵。我们留恋童年、留恋小村，就是留恋祖母羽翼下的温暖。



西贝摄 岳阳楼