



荻花素描

(外一首)

◎黄有

釜江伸出的纤指
吴阳弯弯曲曲的水线
晨光下眨着秋冬的眼脸
幻化一片水镜碧天

一支支荻花挥动洁白的小手
一片片雪唇亲吻阳光
让我不知身在南方还是北方

一只只白鹭穿越芦花飞出惊喜
一朵朵白云拥抱蓝天
让我不知身处天池还是湿地

一袭袭旗袍飘入镜头，风荡起霓裳
一幅幅美景似真亦幻
让我不知神游仙境还是人间

啊！釜江潺潺的乳汁
滋润娇媚的吴阳
水镜中的浮羽仿如雪山飞狐
溪流里的孤影犹似天上白虹

时光叹调

时光在飞 高铁
让城乡肩挨着肩
轨道似绵长的丝线
串起千山万水 一条
璀璨的珍珠项链

和谐号一个呼啸
箭一样射出夜的腋窝
一溜烟 黎明在汽笛声中缥缈

退休的日子轻闲
白天鹅叹早茶 恹恹恹恹
又去湖光岩打个卡 逍遥
吃了沙虫汤再烧蚝
转身珠江夜游
沐浴晚风的缠绵温柔
拥抱小蛮腰 光的浪漫

岭南的天空妖娆
荔枝红了朝霞的赧颜
可怜秋蝉 依旧唠唠叨叨
高高在上 知了 知了……

大王椰树蓝色的梦

◎林爱珠

几株笔直挺拔的大王椰树
举着长长的绿发
追逐着蓝色的梦想
在楼宇之间直插云霄

我满怀着敬仰望着
细数着光滑的树干上
一圈一圈带雨的“年轮”
记载着它们经历的雨雪风霜
“沙—沙沙……”

长长的头发由绿到黄
任由大风撕扯，跌落在脚下
却把钻心的痛
挂在那一抹蓝天上
昂首挺胸地歌唱

裸露在光洁笔直的树干上的一圈圈伤痕
定是它们每次遭遇涅槃后留下的日记
为了夹缝上空那一抹蓝天
它们奋力书写向上的人生

藤蔓缠绕着它们粗壮的腰
想借力攀上蓝天
已经超过五层楼顶的绿色长发
迎着每一阵风
每天都直指云天
坚持不懈地做着蓝色的梦

海鲜当饭吃

◎简陈明

牛。其实，我的经历证实一点不讲大話。

早在小时候我在家乡读书的时候，就有过“吃海鲜当饭”的经历。一个初冬的月夜，我与几位在校住宿的同学到金沟村海边“捡虾子”。当天，渔民在海边拉起围网，涨潮时鱼虾随潮而上，等到退潮时鱼虾便成了“网中之物”。渔民捡了大鱼大虾之后，浅滩上便留下很多小虾小蟹。这种小鱼小蟹吸引着附近村庄的人都来“捡网门”，我们几位同学提着蒲草袋，拿着网兜加入“捡网门”的行列。我们借着月光在浅水滩里用网兜来回兜着，月斜时分，蒲草袋里便沉甸甸地装上半袋小虾。

当晚，我小心地淘去掺杂在小虾中的杂质，在砂锅底放上猪肉和葱头，然后用柴火煮熟。我没有吃饭，美美地吃上一顿海鲜大餐。虽然时隔多年，但那味儿至今想起来依然在舌尖打转。

我的另一次“海鲜当饭吃”的经历，是我二十多年前到徐闻六极岛的一次采

访。那是一个深秋的日子，在岛上采访结束，已是近中午一点钟了，我准备乘坐小渡船离开六极岛。但老渔民说什么也不让我上船。他说：“到我们岛上的来客，必须要吃饭再走，这是我们当地的一种风俗。”他的言语中透露出无比热情，为了让我留下来吃饭，他还说了一些神话故事来“吓唬”我。

我跟着老渔民回到他的家，他吩咐妻子说：“客人来了，把煮熟的花蟹起锅吧……”原来他早就备好花蟹盛情地款待我。

他的妻子将铁锅里的花蟹倒进一个竹编的半球形的大箩筐里，煮熟的大花蟹橘红橘红的，有的大花蟹肥得胀裂了壳。大花蟹热气腾腾，一股浓郁的香味扑鼻而来。

说是吃饭，但却没见米饭。老渔民说：“你们每天吃饭，今天来感受一下我们渔民‘吃海鲜当饭’的滋味吧……”他挑肥得胀裂壳的大花蟹摆在我面前，还亲手掰

干煎大白鲳

(小小说)

◎肖冠明

快要下班的时候，我接到老公的电话，他说爸妈今晚过来看孙子，顺便在家里吃晚饭，二老很久没见到孙子了，老公叫我到菜市场多买点菜。

公公婆婆很少端我家碗筷，我们之间的地方距离也不是很远，乘三站公共汽车便到了，主要是公公婆婆嫌我煮的东西不合他们的胃口，说多好的食材给我都做不出好的味道来，说我是糟蹋食材，还说我都做了好几年媳妇了，就没有学会一丁点的烹饪手艺，经常在我面前流露出不会做菜的媳妇不是好媳妇的话来……

我赶紧收拾一下办公桌上的东西，跟主任请了假，提前了十分钟下班。我风风火火赶到市场，直奔海鲜档。

看到市场的人流不多，估计这个时候已经没有新鲜的鱼卖了。还没等我走近，一个老熟档的卖鱼佬就朝我喊开了：靓女快来，好新鲜的大白鲳。

我随着他的声音走过去，卖鱼佬一边用手拿起一条大过他手掌的大白鲳，一边对我说：靓女你看，这是本海的大白鲳，随船刚上岸，原来是准备留给我一个经常帮衬的老板的，可他刚在电话中说了外地，一时赶不回来。你来得正好，算你有口福了。

卖鱼佬用手翻开大白鲳的两鳍叫我看看，说鱼鳍还很鲜红，鱼眼有青光，鱼身银白，鱼鳞一片都没少……

我仔细看了看这大白鲳，卖鱼人说的确是实话。

价钱我懒得问，知道他不会坑我，我就叫他帮我把鱼秤了，当他刚把鱼放到秤台上，这时来了一个手拿名牌皮包的男人，他要出高价买这条大白鲳，卖鱼佬指着我说，鱼已经卖给这位靓女了，下次有好货再来吧。

大白鲳是清蒸还是干煎，我拨通了老公的电话征询，老公说父母喜欢吃干煎鱼，香口。我平时很少煎鱼，总弄得灶台全是镬里射出的油点，要花半天搞清洁。我在电话中告诉老公不会煎鱼，老公说，让他下班接儿子回来再煎。

我叫卖鱼佬帮我把鱼整好切片。

又抓紧时间去买了十个活鲍，半斤老鸡脚，打算煲鲍鱼鸡脚汤。还买了一棵大白菜和一扎山药粉条炖五花肉。

回到家里马上进厨房，把做菜的食材全部整理好，又准备好配料。这时，老公和儿子也回来了。

老公脚也不歇，换了衣服，围上围裙，我立即去把炉火打着。干煎鱼不宜用不粘锅，老公叫我去拿生铁镬，他说生铁镬煎鱼的味道才香。

老公一边煎鱼一边说，烹饪时，要心静如水，只要用心，事情就会做得更好。煎鱼时，两眼视线不要随便离开铁镬，开始时要把油镬烧高温才能把鱼块放入镬里，让鱼块里的水分迅速挥发掉，使鱼块变得稍硬，鱼块就不会粘镬，用镬铲翻鱼时，鱼块也不会翻烂。待鱼块两面都煎硬后，这时要控制火候，火太猛，鱼块会煎糊。鱼煎到金黄色时，鱼块会散发出鱼肉烤焦的香气，这时就要把炉火关至最小，让铁镬的温度逐步降低，此时可以往镬里的鱼块洒下适当的薄盐生抽酱油，酱油很快被鱼块吸干，然后迅速把鱼块铲起盛碟。

一碟香喷喷的干煎大白鲳鱼在老公精心的操作下大功告成，老公用筷子夹了一小块放到我的嘴里，肉酥味鲜可口，味道美极了，怪不得公公婆婆喜欢吃干煎鱼，干煎鱼也是本地的传统美食做法。

我问老公，干煎鱼为何不下海盐？老公有点神秘地说，新鲜的海鱼若下海盐，鱼肉就会变得咸涩，口感不好。

餐桌上，看到公公婆婆吃得很开心，我也有一种自豪感，悬着的心也放下了。婆婆问，这碟干煎大白鲳鱼是谁做的？老公赶紧回答，是媳妇做的。婆婆瞟了我一眼，笑了笑说，烹饪水平大有进步的。公公又答，也是媳妇煲的。公公说，这汤好喝，下次还要煲这汤喝。公公还赞了大白菜山药粉条炖五花肉，很有特色。

婆婆摸着孙子的头问，什么时候又叫奶奶过来吃饭？我知道婆婆这话，实际是对我说的……

鹧鸪天·咏芦花

极目江洲一色花，
连天接地望天涯。
春如翠竹千支叶，
秋似彤云万片霞。
迷墨客，醉诗家，
虚心傲骨众堪夸。
今生不忘盟盟约，
一往情深志可嘉。

鹧鸪天·咏银杏

一夜西风日渐凉，
霜天杏树扮新妆。
春时叶绿同桃绿，
秋季枝黄共菊黄。
心耿直，气方刚，
欲将梅竹比坚强。
频频总把温情送，
缕缕馨香入小窗。

词二首

◎李繁



故乡腊味香

◎茹士初

从阳江市往东南方向走四十多公里，就到了我的故乡“腊味之乡”新洲镇。远在清朝宣统三年(1911年)，因新洲圩建于一个荒洲上而得名。

新洲镇是个物产富饶的农业大镇，盛产生猪、三鸟、花生、豆豉、西瓜等，农副产品加工也很出名。丰富的资源，为腊味制作提供了上乘的原料。

秋风起，腊味香。每年中秋节过后，天气渐凉，家庭和企业就开始制作腊味了，现在已进入腊味制作和销售旺季，处处是一片繁忙的景象。此刻，当你走进新洲镇，只见农家院子上，楼上楼下的晒场，到处挂满了一串串金黄色的腊肠、腊肉、腊鸭，迎接北风的熏陶，香味扑鼻，甚是壮观。你顿时心情大好，整个镇的空气都是香的，人民的生活也是香的。

新洲镇制作腊味历史悠久，据说四百多年前就有人制作腊味了。那时只限于一家一户小作坊式生产。随着历史的变迁，特别是改革开放以来，经济发展了，人民生活水平的提高，腊味生产在质和量方面有了很大的飞跃，逐渐成为新洲镇的品牌。2021年9月，广东省农业农村厅公布第三批广东省“一村一品、一镇一业”专业镇名单，新洲镇腊味榜上有名，同时也获得市级腊味制作“非遗”认证。

为了扩大腊味生产规模，提高品种质量，促进销售，2022年9月1日，镇党委政府以“政府搭台，企业唱戏”的模式，举办了首届新洲腊味节，新洲人迎来了自己的盛大节日。这天，街上搭满了腊味销售店和美食店，制作了腊味生产的图片，供人参观购买。全镇人山人海，熙熙攘攘，彩旗飘飘，醒狮助威，歌舞助兴，阳江市电视台还专门做了现场直播。采购商到企业现场实地考察和观摩，学习取经，并与企业现场达成合作意向，并进行签约仪式。

2022年，新洲镇又成立了腊味生产发展协会，全镇形成合力，有效地整

合全镇腊味产业链，全面打响腊味品牌。现在，全镇成规模的腊味加工厂有20多家，年产量可达70万斤，总产值3500万元，成为新洲镇一个响当当的重要产业。

新洲镇的腊味生产，有个名气很大的领军人物，她名叫郑秀娥，人称娥姐，是新洲腊味生产发展协会会长。她是土生土长的新洲人，其外公谭世安是新洲一个老牌腊味制作的大师傅，娥姐年轻时以外公为师，严师出高徒，深得前辈真经。娥姐退休后，放弃了闲适的生活，毅然把师傅的工艺继承下来，开拓出自己的新天地。娥姐为人热心，做事认真。她自从担任会长后工作更忙了，既要做好会长的工作，帮助别的企业解决生产发展遇到的困难，又要经营好自己的企业。她的食品公司是全镇较大的腊味生产企业，经常要亲力亲为，严格把好质量关。娥姐制作的腊味，选料新鲜，配料上乘，制作精致。通过“腌、烘、腊”几道工序，晒出的腊味，具有香、脆、爽风味，年产量几万斤，是全镇公认的王牌，受到人们的喜爱。她的腊味制作技艺，获得市级“非遗”认可。娥姐虽已50多岁了，制作腊味有十多个年头，工作从不懈怠，坚守在工作第一线。近年又千方百计拓展销售渠道，办起了电商业务，销路越来越广，已打进珠三角的腊味市场。

故乡人对腊味情有独钟，腊味是餐桌上不可少的美食。新洲镇的腊味以品种多、色泽好、味道香著称。平时特别是春节期间，人们十分喜欢购买腊味，或自家食用，或赠送亲戚朋友，成为人们往来最佳的“手信”。阳江人吃腊味花式多样，或用腊味蒸饭，或做成煲仔饭，或用荷兰豆、莴笋等新鲜蔬菜炒，菜色味美，唇齿留香，回味无穷。在新洲镇，你要买到心仪的腊味，圩菜市场和南街的销售点是最好的选择，这里腊肠、腊肉、腊鸭、鸭脚包，琳琅满目，应有尽有，令人馋涎欲滴，让你满意而归。我爱故乡的腊味！

联合拍卖公告

(2023)产权第426号

受湛江市公安局经济技术开发区分局委托，定于2023年12月14日15时30分在湛江市赤坎区体育北路2号天润中心6楼湛江市公共资源交易中心1号多功能厅公开拍卖位于湛江经济技术开发区麻洲镇中心渔港码头内一艘“三无”铁壳船以及船上物品。根据委托方要求，竞买人须具备相应的条件方可参与。详细资料请登录广东省公共资源交易平台网站(https://ygp.gdzwfw.gov.cn/#/440800/index)查看。

标的展示时间:2023年12月7日、8日，具体展示安排请致电拍卖行

联系电话:0759-3585829(交易中心)、0759-3338792(拍卖行)

拍卖行地址:湛江市赤坎区中兴街1号3栋二楼
湛江市公共资源交易中心
湛江市拍卖行
2023年11月28日



2023-426联合拍卖公告

遗失声明

●湛江市科锐自动化设备有限公司遗失公章一枚，声明作废。
●湛江市坡头区龙头镇石窝村村民委员会芦村遗失银行开户许可证正本，核准号:J5910002794302，声明作废。
●朱天涯遗失湛江南疆汽车服务有限公司粤G29B26出租车押金单据一张，金额:100000元，声明作废。
●雷州市杨家镇土塘村新埠经济合作社遗失雷州市农业农村局2020年10月20日签发的农村集体经济组织登记证正、副本，代 码 号 :N1440882MF69063349，声明作废。
●徐闻县中医医院韦雪敏遗失广东省卫生厅2008年12月31日核发的护士执业证书，护士执业证书编号:200844080459，声明作废。
●吴川市覃巴镇马路村双塘经济合作社遗失吴川市农业农村局2020年颁发的《农村集体经济组织登记

证》正本，统一社会信用代码:N1440883MF5530152K，声明作废。
●吴川市梅录景娣熟食摊遗失由吴川市食品药品监督管理局2020年颁发的食品经营许可证正、副本，编号为:JY14408830098423，声明作废。
●廉江市青平镇横坑村青山脚经济合作社遗失农村集体经济组织登记证正、副本，统一社会信用代码:N14408815625869127(NO:440881-1906221)，声明作废。
●廉江市石岭镇荔枝林村90号郑智杰遗失户口簿一本，声明作废。
●廉江市石岭镇毛车田村35号毛元光遗失户口簿一本，声明作废。
●廉江市石岭镇石安路110号李光耀遗失户口簿一本，声明作废。
●揭业旺遗失位于廉江市石岭镇创新路的建设工程施工规划许可证，编号:建字第4408812017008SL，声明作废。

广东安康实业有限公司 扩建项目环境影响评价 征求意见稿公示

现对广东安康实业有限公司扩建项目环境影响报告书进行公示，欢迎公众登陆网站下载:https://pan.baidu.com/s/1cW4ZrsouAWrBetYC1ggTg?pwd=87ya; 公众意见表获取途径: http://www.mee.gov.cn/xxgk/2018/xxgk/xxgk01/201810/W020181024369122449069.docx。公示期限:2023年11月17日至11月30日。项目周边群众或社会团体可通过网络链接查看环评报告书，通过电话/信函等方式向我单位反馈环保相关信息。

建设单位联系人及方式:陈先生 0759-3139269
评价机构联系人及方式:卢工 020-38277073
lch@gzghp.com

广东安康实业有限公司
2023年11月27日