

# 相聚雨中的北京

■ 芳小颖

2023年夏日的天津,阳光明媚,海风轻拂。我踏上了前往天津中德应用技术大学的旅程,心中充满了对即将到来的新型教材编写能力提升培训的期待。

培训的日子充实而紧张,我们沉浸在知识的海洋中,学习着如何将最新的教育理念融入教材之中。随着培训的深入,我们对教材编写的理解和技能也在不断提升。然而,天津与北京的近邻关系,总是让人心生向往。高铁半小时的便捷,让北京的名胜古迹变得触手可及。

随着培训接近尾声,同学们的心思也开始活络起来。每天,总有人课后请假去北京,或是看升旗,或是观降旗。我们培训班的班主任,一个年轻貌美的大都市女子,总能理解我们这些未曾踏足京城的“大乡里”的心情。她总是说,只要不影响上课,都会给我们批假。

我也不例外,心中早已种下了去北京的种子。更何况,我的好友李粤偲,一个我认识了30多年的老朋友,她先生正好在北京工作。李粤偲在我们家乡教书,趁着暑假千里迢迢赶来与夫君相会,得知我来天津培训,热情地邀请我去北京相聚。我怎能拒绝这样的邀请呢?于是,我跟室友踏上了前往北京的高铁。

然而,天公不作美,北京出现了罕见的强降雨。街上,到处都是拖着行李淋成落汤鸡的游客,所有的景点都因为天气原因关闭了。我们撑着伞,走在胡同里,感受着老北京的别样风情。雨水打在伞上,发出清脆的响声,仿佛大自然在为我们的相聚奏响乐章。雨水冲刷着青石板路,也冲刷着我们的心灵,让我们在这座忙碌的城市中找到了一丝宁静。

雨,总是能引发人们的无限遐想。在雨中,我思考着北京这座城市的历史与未来。从古至今,北京见证了无数的变迁,

每一次风雨,都是这座城市成长的见证。我想,这场雨,也许正是北京给我的一次特别的欢迎仪式,让我在雨中感受这座城市的脉动。

尽管天气不佳,但我的心情却异常兴奋。北京,这座我向往已久的城市,我终于来了。虽然未能一睹天安门的庄严、故宫的辉煌、博物馆的深邃,但我并不觉得遗憾。因为,我做了我想做的事,见了我想见的人。

在一家烤鸭店等待美食上桌的时候,培训班的室友,一个热爱摄影的年轻老师,用她的镜头记录下了我和李粤偲共撑一把油纸伞,雨中漫步的浪漫时刻。视频中,雨中的我们,虽然有些狼狈,更多的是快乐和满足。雨水模糊了视线,却清晰了心中的情感。我们的笑容,在雨中绽放,如同雨后的花朵,清新而美丽。

雨中的北京,有着别样的浪漫和情调。雨中漫步,我们的脚步虽然被雨水打湿,但心中的热情却不曾熄灭。我们在北京的街头巷尾留下了自己的足迹。这些记忆,如同雨后的彩虹,绚烂而短暂,却永远定格在我的心中。

在北京的雨中,我学会了欣赏不同的美,学会了在不如意中找到乐趣。生活就是这样,有时候我们需要的不是完美的天气,而是一颗能够欣赏不同风景的心。

北京,谢谢你给了我这样一个难忘的夏天。虽然雨中的你,没有展现出你全部的风采,但你的独特魅力,已经深深印刻在我的心中。

我期待着,下一次北京之行,能够在阳光下,一睹那些心心念念的名胜古迹。但我知道,无论何时再去北京,那个雨中的北京,那个与好友相聚的北京,那个让我心潮澎湃的北京,都将是我心中永远的珍藏。

# 冬日看海

■ 张智敏

化州不靠海,但离海也不远,从化州城区到达海边用老司机的行话说就是“一脚油”的事,所以我们对海一点也不陌生。况且在化州的市场各种海鲜琳琅满目,每天都让我们感受到大海的气息。

大海不单一年四季各有各的风光,就是一天之内也变幻着不同的景色,每个时间段都有其独特的美丽和魅力。所以,我常常陪同孩子去看海,每次看海都有不同的感受。

今年初冬的一个周末,我又与朋友们一起带着孩子来到了海边。这片美丽的海湾有一个富于趣味的名字——童子湾。这里海岸线曲折,海水清澈,海风轻拂,是一个适合亲子游玩的地方。

“妈妈,你看那块石头,好像是从海里爬起来的一只青蛙!”女儿指着沙滩上的一块大石头对我说。

“是呀,真是很像呀,真有神工鬼斧吗?”

“是的,神工鬼斧就是海浪海风。海风将土壤吹走,只留下那巨大的石头;海浪将石头拍裂、打磨,就形成了各种形状的怪石。”一位当地的朋友说。

在海湾另一侧的沙滩上,有一群当地的渔民在拉地网。据说拉地网是粤西沿海特有的一种捕鱼方式。首先,用小船将长长的网送到离岸几百米外的浅滩,网口向岸边张开近200米宽,从两边网口引出几百米长的网纲,从前是在网纲上每隔10米左右就横系一条2米长的木棍,木棍两边分别由一人用腰部抵住缓缓地而后退,艰难地将网慢慢拉上沙滩,拉网的人数大约是30人。拉网方法与与时俱进,如今,履带拖拉机改装绞

盘牵拉大网,有效地减轻劳动强度,但拉提网纲、下海牵绳、近岸拉起渔获和收网上船等仍然靠人工。在冬阳下,我们看到渔民的衣服被海水和汗水湿透,那一张张古铜色的脸却满是对丰收的期待。

网,慢慢地拉到了沙滩上,渔民们将那些小鱼分类装到不同的筐里。鱼并不多,大约是几十斤,围上来的小贩很快就将一些相对优质的鱼买走了,而剩下的鱼就是拉网渔民的下饭菜了。

当地的朋友说:“拉地网又苦又累,收获少,年轻人不愿参与,基本是五十岁以上的老渔民在做这累活。拉一网大约要4小时,一个潮汐只能拉一网。别看这一网有几十斤鱼,其实卖不了多少钱,参加拉网的渔民有10多人,每人只能得到几十元。但在渔民们已经不用依靠这种原始的捕捞方式生活了,现在渔村的主要收入都是来源于海洋养殖和远洋捕捞。渔村里的幢幢楼房就是渔民生活现代化的明证。”

告别了拉网的渔民,我们一行登上了晏镜岭,从山上俯瞰海面。

阳光洒在涌动的海面上,波光粼粼,细碎的浪花在海面跳跃着,每一朵浪花都仿佛是舞动的精灵。远处是海天相连,依稀分出那明亮的浅蓝是天,那深蓝的则是海。几艘作业的渔用快艇从海面掠过,为这宁静的画面增添了几分生动与活力。

此刻的海面,在冬阳的照耀下,美得令人心醉,仿佛能洗净人心中所有的尘埃与烦恼。所有的喧嚣与浮躁都被隔绝在外,只留下心灵与自然的对话,以及那份对美好生活的无限向往。

# 青海湖之美

■ 王如晓

去青海旅游不游青海湖,犹如到桂林不游漓江一样令人遗憾。去年,我和几位文友经不住青海湖大美的诱惑,相邀前往魂牵梦萦的青海湖。

我们乘坐的中巴车奔驰在去青海湖的路上,一路上人烟稀少,风景如画。天气十分晴朗,远远就隐隐约约看到了青海湖。当我真正面对青海湖时,被它那高旷之美、宁静之美、和谐之美及灵动之美震撼了,为之折服。

青海湖的高旷之美,就在这里的天更高更蓝,云更洁更白,水更清更绿。四座巍峨的高山环抱青海湖,犹如四幅天然屏障,紧紧守护着青海湖。高山顶上有终年不化的积雪,被太阳融化的雪水源源不断地流入青海湖,像一位圣洁的母亲用乳汁养育着自己的孩子。

这里的空气是那样清新,天空是那样明朗,目之所及,湖畔大片的农田整齐如画:麦子黄了,麦浪翻滚,在阳光下金灿灿的;油菜花开了,嫩黄嫩黄的,油亮油亮,可爱极了;青稞也在随风起舞;还有许多不知名的植物,在快乐地生长着。辽阔起伏的草原上长着一尺来高的草,就像是铺上了一层厚厚的绿色绒毯。那数不清的、错落有致的马儿、牦牛、羊儿在悠闲地吃草、玩耍。此景此情,让我真正体会到北朝民歌《敕勒歌》所写的“天苍苍,野茫茫,风吹草低见牛羊”的大美。

青海湖的宁静之美让人心醉。坐在小船上欣赏湖水,只见湖面烟波浩渺,碧波连天,湖水清澈见底,可以看见湖底每一片叶子、每一颗石子。俯首下去,湖水那种甜丝丝的沁人心脾的感觉直涌心头,恨不得开怀痛饮,多喝几口为快。

青海湖不像大海那样无风三尺浪,它一年四季都是那么安详与宁静。尤其是

夜晚,因为远离闹市,周围环境极为清静,静得可以听到草丛中小虫爬动的声音以及湖水轻吻岸边小草的声音。为了品读那份宁静,当最后一抹阳光落入湖中时,我们一行在湖边找到了一间木制的小屋,要了一瓶青稞酒,摆上一些手抓羊肉、油煎薄饼、奶茶、奶酪等食品,开始品味青海湖静谧的美。

青海湖不但有宁静的美,而且有灵动的美,还有人与鸟类的和谐之美。青海湖西边,鸟岛矗立在碧波荡漾的湖中央。这里一年四季都有鸟在活动,特别是夏天。每当群鸟翩然飞翔,遮天蔽日甚为壮观。由于这里怪石嶙峋,草木稀少,自然更能看清鸟的活动。当我们的船驶近鸟岛时,才真切感受到这儿是个喧闹、繁忙的世界,给青海湖宁静的美带来了灵动和生机。这里有来自南方的斑头雁、棕头鸥、鱼鸥、水老鸭、天鹅以及珍稀黑顶鹤等。各种各样的鸟有10多万只,是名副其实的鸟的天堂。它们或翱翔于蓝天白云之间,或嬉戏于万顷碧波之上,或栖息于沙滩岩石之中,每种姿势都是一道风景、一幅图画。

青海湖中丰富的鱼类资源及湖畔的植物资源为鸟类的生存提供了食物;反之,营养丰富的鸟粪也成为湖中鱼类丰盛的“晚餐”。由于人们也舍不得伤害这些鸟类,它们与当地居民及游客能和谐相处,造就了这个青海湖上的生态奇观,为游客增添了无穷的乐趣。

站在神奇的青藏高原上,站在壮美的青海湖边,我情不自禁地放声高歌一曲《青藏高原》,没有配乐,没有伴奏,但自己觉得从来没有像今天唱得那样深情,那样投入,歌声那样悠扬。

# 炸煎堆记忆

■ 周华太

煎堆是茂名地区传统的特色美食,除了可爱的圆球外形,还有特别的象征意义,寓意团团圆圆、甜甜蜜蜜。煎堆在节日或庆典中扮演重要的角色。平定人过年就少不了它。

我第一次吃煎堆,是在20世纪50年代读小学时,平定的一位姑妈于年初二带来的。看它那圆溜溜、油光光的样子,我馋得流口水。母亲递给我一只,我好奇地端详着。左舔舔右舔舔,才舍得咬上去,“咔嚓”的一声响,要不是双手掬着,早就“落地开花”啦。我一片片细嚼慢咽,由衷赞叹:“真好吃!芳香酥脆的,我喜欢吃煎堆!”父母见我乐不可支的样子,便说:“到年晚我们也炸煎堆来吃吧。”于是,我盼望年晚快点到来,炸好煎堆也给姑妈捎点儿,让她知道我们也会炸煎堆了。

煎堆是用糯米粉,混入煮沸的红糖水搓成个大粉团,然后捏制成一个个球形中空的小坯子(一般是不放馅的),用油炸成的。

岁月匆匆,年晚就到。春好米粉,煲糖水,揉粉团,捏坯子等等。

我家人虽然没有亲自炸过煎堆,但是实践出真知嘛,操作起来竟然得心应手。

炸煎堆是一门不可小觑的厨艺。首先得把油煮沸,才把坯子逐个放进锅里。然后,用筷子轻轻搅动,坯子逐渐变硬而不会相黏了,就用铁饭笊按住轻轻地翻转。火力不要太大,猛火耗油量,坯子易烧焦,只要保持翻滚的状态就行;按压的力度不宜太大,预防坯子不被压瘪。这时,坯子像吹气球似的胀大,表皮越来越薄,直到呈金黄色,“下锅一碗斗,透熟一锅头”就在眼前。

阿晨等几户也炸煎堆,都是乞丐坐花轿——头一回,最怕炸成实心球惹笑柄,所以都派人来我家观看、细问短长。他们看到正在锅里翻滚的煎堆,羡慕不已,我们同样感到无限的快慰。煎堆透熟起锅了,香甜的味道沁人心脾,闻者垂涎呵!

当年平定姑妈带给我家的煎堆,那味道我至今难忘。但物是人非,就在当年的11月初,她远离了我们,无缘尝到我家炸的煎堆。



快捷投稿,扫码关注



暗香

芳芳摄