



随风飘飞 摄



张福全 摄

夏日,为荷而去

□ 贺 莺

每周“城事围观”主题我们将提前在《金山网·镇江论坛》“影像镇江”板块公布,欢迎参与。刷二维码,或登录镇江论坛,海量专题图片完整展现。

“城事围观”QQ群:

179576385



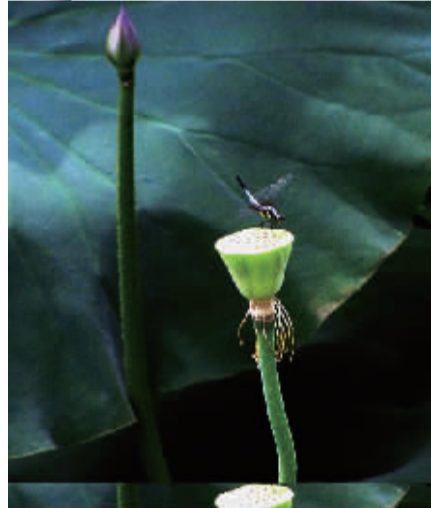
风影 摄



张兴淮 摄



卢益民 摄



丰成银 摄

夏日里,荷花以清新靓丽的美为人们所钟情。全国各地许多公园和景区纷纷用荷花独有的魅力,吸引人们出去旅游赏花的脚步,镇江也不例外。从本月1日起,我市第九届荷花展在金山拉开帷幕,共展出塘荷、缸荷、碗莲等近200个品种、数万株,展期一直延续到8月中旬荷花花期结束。

近期的镇江论坛上,荷花成了许多爱荷人士共同关注、拍摄的主角,荷花又以不同的视角和姿态在论坛里竞相“开放”。难怪网友“四月芳菲803”赏过、拍过荷花后吟起诗来,“荷塘七月拍荷忙,哪管炎热带雨湿,辛勤只为苦中乐,怡然自在心清凉。”这一切无不吸引着小编想去参观的心情,周二下午提前半小时下班奔赴金山公园,看荷花去喽。

到达金山时,已快六点,说了一通好话,门口工作人员才放行。一进入大门,就受到荷花的夹道欢迎,道路两旁的湖里荷花开得正旺,似乎每个转角都能与妩媚动人的荷花巧遇。缸荷品种虽多,但相对独立,无法成片,也算是个遗憾。为了不影响公园闭园,只得走马观花地逛了一圈。出金山公园再转到金山湖景区,在主题园区,老远就看到白娘子雕塑前比较密集成片的荷花。走近时,一座廊桥把荷分隔成东西两片。夕阳下的荷花,千姿百态,一朵朵碗口大的荷花从墨绿的荷叶间露出了笑脸,有红色的,有白色的,有红白相间的,都被镀上了一层金晕,肆意绽放。天边残留的一丝晚霞,显示着太阳刚刚离去。下午令人窒息的热气,一下缓和过来,徐徐的凉风吹来,夹带着荷花的清香,带走了燥热,沁人心脾。渐渐地来玩耍锻炼的人多了起来,一个、两个、三五成群,廊桥上渐渐活跃起来,不时还有人驻足,拿出手机一通猛拍,颇有“误入藕花深处”的诗意。一些摄影爱好者早已架好家伙,守候佳景入画来。

一花一叶一世界,美丽的荷花是被子植物中起源最早的植物之一,“荷”被称为“活化石”。荷花以它的实用性走进了人们的劳动生活,也凭借它艳丽的色彩、优雅的风姿深入到人们的精神世界。说到荷花自然就会想到与它相关的一些诗句,如最早的民歌“江南可采莲,莲叶何田田”,杨万里“小荷才露尖尖角,早有蜻蜓立上头”,周敦颐《爱莲说》中的“出淤泥而不染,濯清涟而不妖”……荷超凡脱俗的气质,自然就成了“君子之花”。

由于“荷”与“和”“合”谐音,“莲”与“联”“连”谐音,传统文化中,经常以荷花即莲花作为和平、和谐、合作、合力、团结、联合等的象征,以荷花的高洁象征和平事业、和谐世界的高洁。因此,某种意义上说,赏荷也是对我国“和”文化的一种弘扬。“和谐社会”构建理念基本上天天都能听到,遗憾的是在赏荷的途中,小编看到一位老太太带着两个小女孩,手捧着荷叶包裹的莲蓬,正一路说笑着离开。无论是廊桥两旁,还是荷塘岸边,但凡人手能及的地方均遭黑手,只余下竖着的光秃秃的柄杆。在镇江论坛的一些帖子里,有网友也对此行为进行曝光。在此,小编也呼吁游客手下留情,切勿采摘荷叶、荷花,做个文明赏荷客。

其实,仲夏若想远离城市的喧嚣与烦扰,赏荷真是个好上的选择,心动不如为荷而去。



曹松清 摄



苏建新 摄



黄淑琴 摄



唐月明 摄



@ 大大大颖子是个肥妞妞

镇江有没有什么地方可以捐衣物物的,搬出来很多不穿的用不的,很多几乎都是新的,有的甚至没用过没穿过,丢了觉得好可惜。

@ 强迫症患者杨 bella

去年各大路口的遮阳篷到哪里去啦?我们等红绿灯好痛苦!今年还会搭上么?

@ 枫叶 jn

三国中刘表埋伏杀刘备的三津渡是在哪里啊?怎么有人说就是现在镇江?还有人说是武汉……

@ 王三三是我

扬州停车4块钱一次,完全秒杀镇江好吗?镇江搞得什么乱七八糟的收费标准,多停一分钟也算钱,收费的腿脚慢而多出一分钟又怪谁呢?

@ 我要成为像祝融一样的英雄

镇江市中山路小学、镇江市外国语学校、省镇江一中、中国药科大学,一路走来,就缺一张研究生录取通知书啦!!努力!@梓墨 love 唯一的10年校友!一晃10年啦!

@ 爱天地雨

终于看到男的大热天打伞了……

@ 田爷万岁

皇上,臣妾有一事相求,可否把臣妾速速打入冷宫?这天儿,太TM热了!



http://user.qqzone.qq.com/1328376955/blog/1372747387?app=2&via=QZ.HashRefresh&pos=1372747387

偷一顿晚饭

□ 柏邦妮

很喜欢的八个字:“一切有情,依食而住。”

在我们生命中,一切美好的回忆似乎总与食物相伴。并非当时的食物多么美味,但如果没食物,总不够圆满。什么是最忠实的?不是我们的心,是我们的肠胃。不知不觉发现,自己慢慢学会了做饭,热爱厨房,喜欢在盆碗灶台之间耽溺一个黄昏和夜晚,喜欢在饭桌边挽住一堆朋友和亲人,喜欢煮好一锅汤的时间,也许就为了,给客居的自己,找到一点家的感觉。还有什么声响,比这些更像一个家?

但是,总有些时候,“像个家”满足不了我,我想真的回家,和家人一起吃一顿晚饭。于是我回家了,不是节假日,也没有特殊的理由,就为了一顿晚饭。知道消息的时候,他们照例是高兴的,问都不问一句为什么回来。

那天,爸爸和妈妈早早就起了,外出买菜。还没醒,就迷迷糊糊听见妈妈在外屋打电话:“徐螃蟹啊,你家的螃蟹今天怎么样?”妈妈的手机里存了很多小贩的电话,“徐螃蟹”“超大虾”“黑妹子水果”,只要一接电话,他们都知道,是我回来了。上午十点,厨房地板上已经摆满了战利品,新鲜的海螺、大虾、螃蟹和鱼。宰杀好的活鸡,爸爸取下胸脯最鲜嫩的两块肉入菜。这道菜是我们的家传菜,据说曾祖父是一方名厨,这道菜是看家本领,叫做“六月雪”。做起来极其费事。做法如下:先将嫩鸡胸脯肉取下,用刀背细细斩成泥,用鸡蛋清洗鸡肉泥,细细过滤,鸡肉渣滓都弃去不用,只要肉浆。起一个猪油锅,将鸡肉浆在油锅里爆炒,炒出来一片洁白松软。看似简单,特别考究火候,火候不够,炒出来成汤成水,不行;火候老了,炒出来结块成团,也不行。

爸爸还忙着做老家的炒面儿。一边做,一边唠叨家务事儿。那些烦心事,也和芝麻一起被搅拌打碎了吧?做完了炒面儿,爸爸舒坦多了。我珍惜那些饭桌上的时光,也珍惜此时此刻,饭桌上的时光。

带着炒面儿、炸好的藕盒和酥肉,带着回家吃一顿饭长出的新肥肉,我又坐上回北京的飞机。“如果你三十岁,你父母六十岁,每年春节才回家和父母一起待七天,那么,假设你的父母能活到九十岁,那么你也只能和父母在一起吃一百二十次晚饭了。”是的,最初,就是这道简单的数学题打动了。

我为我偷到的,多出来的这一顿晚饭,感到庆幸。



恍然梦已成真

□ 岐山

哥们是个80后,上有老,下暂缺一个宝宝(老老老妈每天念叨的宛如唐玄奘的紧箍咒),有职业但没有事业,也有房(中学时候老爸就给备好的)。呵呵,惭愧惭愧。

买了一辆别克昂科拉,是通过反复掂量比较搞定的。比较下来,CRV和途观价格贵点,感觉也不是我的菜。话说,我们这一代人,没工作的时候,人家是包分配的;没房的时候,房子是免费的……说着说着,说到昂科拉的广告词了。

还别说,当初在上海虹桥火车站看到这段视频的时候,哥们眼睛都湿了。“让年轻先上车!”呵呵,对,让我先上车吧。我买车时中间讨价还价几个来回,省下不少真金白银。

昂科拉的外形,哥们跟老婆一起从各种审美角度都分析过,没得说。十分难得的是里面很宽敞,尤其是后排空间。它的内饰设计新颖大方,蓝色氛围灯很有feel,坐椅很feel,高坐姿也很有feel;总之,进到里面,再打开音响,特别有feel的。

动力“杠杠”的,1.4T涡轮增压,6速手自一体,起步快,换挡平稳。原配导航系统和倒车影像确实给力(老婆说的原话)。至于缺点,我现在还没找出来,只是丈母娘说坐我的车会晕车,不知算不算缺点。

呵呵,人生若只如初见……你懂的,不说了。



上大学时有一位相处很好的韩国同学,经常一起活动。韩国人极重礼仪,每次我们请了她吃饭,她一定要回请。第一次请我和男朋友吃饭是在汉口路的一家韩国餐馆,男朋友对一道辣白菜汤一吃钟情,又辣又咸的汤喝得他满头是汗,大呼过瘾。第二天见面后,我告诉同学,我男朋友评价“这道菜真过瘾”。她笑了,说这是最家常的韩国菜。后来她经常在公寓做饭请我们吃,不管准备多少品种,辣白菜汤永远少不了。

毕业后来镇江,结了婚,安了家,男朋友变成了老公。和那位叫朴修美的韩国同学联系也渐渐断了。但是辣白菜汤却固执地成了我老公心目中韩国菜的代名词,对,不是烤五花肉,不是参鸡汤,而是普通的辣白菜汤。每见一家韩餐馆,他都要去尝尝,每次都要点上一道辣白菜汤,吃后总说不是那个味儿。

直到有一天,在万达金街看到了一家名为“江南韩品”的小餐馆。

走进的装饰就蛮有新意,墙上各式卡通墙体彩绘,有别于一般的饭店装潢。坐下来点菜,第一道当然是辣白菜汤,又点了一份部队锅,一份烤肉,一份铁锅炒鸡,另外点了蒜香炒饭和芝士蛋卷,还有年糕。没等多久就开始上菜,先是烤肉,年轻的服务员将肌理分明的五花肉一块块摊在特制的石板上,石板有个微微倾斜的角度,底端有个洞,烤出的油就顺着石板边沿的小槽流进小洞下面的小碗。肉烤得差不多了,又放进金针菇、鸡腿菇之类的菇类同烤。烤熟后,挟点肉,再来点菇类,沾点特制的酱,裹上生菜,口感层次分明。肉吃得差不多了,服务员又换上一只锅,这次是铁锅,里面放好了各种作料,泡菜、方便面、熏肠、火腿肠、肉丝、粉丝、大白菜、辣酱……打开火就炖起来。服务员是个兼职的大学生,和我们闲聊这道菜的来历:据说这道菜来自军中,当时物资匮乏,就把能找到的吃的一起放到锅中炖了,经过不断地改进变成今天的样子。锅开了再煮一会儿,就能

吃了。这道菜口味倒是极丰富,不枉韩国大杂烩的称号。吃完部队锅,服务员又换了锅,这次上的是叫“NO.1”的铁锅炒鸡,服务员把整块的鸡腿肉用特制的剪刀剪成小块,和泡菜、土豆、白菜等配料一起下锅炒制,炒成后鸡肉嫩而入味。这三道菜都需要等待,蛋卷、炒饭和年糕就可以先吃起来,芝士蛋卷可以拉出长长的丝,炒饭略带蒜香,异常开胃,年糕则又韧又“Q”,口感极佳,喜欢简单的小朋友吃得极为投入。等到辣白菜汤上来,老公终于开口了:就是这个味儿,然后就闷头大嚼——惦记了十几年的道菜,终于吃上了。

饭后和老板唐哥聊了几句,原来唐哥的老公是韩国人,他俩是在新西兰留学相识的。唐哥极喜欢韩国的小吃店,早就发誓要自己开一家。婚后两人定居镇江,干脆就开了这家饭店。为了保证口味地道,唐哥的公公婆婆在开业之初,特地赶到镇江住了几个月,负责指导制作,保证口味正宗——难怪某人的评价是“就是这个味儿”。

遇见地道韩国味

□ 花蕾