

2026年1月30日 星期五 责编 舒畅 投稿邮箱: aqwbyzk@126.com

枇杷无言

白泽湖中学初三(5)班 许紫菡

它非常沉默,非常骄傲,从不对生命的意义发出疑问。——题记

推开外婆家斑驳的木门,最先撞入眼帘的,依旧是那棵枇杷树。它站在十月的风里,像一个沉默的故人。秋风早已为它褪去夏日浓郁的墨绿,树冠蓊郁地铺开,投下一片温柔的阴影。

就在那片阴凉里,邻家的小花狗摊开柔软的肚皮,睡得正酣。阳光被枝叶筛成细碎的光斑,随着它的呼吸,在茸毛上轻轻跃动。时间仿佛被煮稠了,流淌得极静,极缓。

这般光景,是记忆里未曾有过的安宁。

我的目光顺着粗糙的树干向上攀爬,思绪却被拽回三年前那个被焦虑拧成乱线的夏天。外公突发急病住院,家里一夜之间兵荒马乱。那棵曾是外公“领地”的枇杷树,便被遗忘在角落,独自经历它的季节。

记得那时来看外婆,满树的枇杷正由青转黄。可我们终日奔波于医院消毒水的气味里,谁也无心为它们停留。

不过几日,再抬头时,树上已空空如也。成熟的果实,都被陌生的过路人摘走了。

我至今记得母亲说起这事时的神情。她刚从医院的长久值守中回来,疲惫地笑了笑:“也好,总比烂在树上强。果子嘛,本就是给人吃的。”

语气里没有责备,只有一种被生活碾压后的平静。我那时不懂,只觉得遗憾,一种被掠夺的委屈,久久梗在心头。

小花狗在梦中轻轻抽搐了一下爪子,继续它的好梦。我看着它,忽然明白了什么。

那些摘走枇杷的人,或许是一个嘴馋的孩子,或许是一个匆忙的旅人。他们不知道果实背后的故事,也不知道医院里树的主人正与疾病抗争。他们只是被那抹金黄吸引,伸手、摘取、品尝。

而在那个被消毒水与疲惫笼罩的夏天里,这棵树依然静静地履行着一棵植物最朴素的使命——开花、结果,然后被需要它的人取走。它没有因主人的缺席而忘记生长。

外公出院后,常在树下乘凉。他从未问起那年夏天的果实,仿佛那本就是一场意料之中的赠予。

风起了,枇杷叶沙沙作响。几片黄叶旋舞着落下,轻轻覆在小狗身上。它耳朵敏感地一抖,并未醒来,只在梦中发出一声模糊的呜咽,仿佛正追逐某个幸福的幻影。

我静静站在这里,站在过去与现在交叠的影子里。

枇杷树不言,却道尽了一切:关于生长,关于离别,关于在无常的世事前,如何保持一份如它般的沉静与慷慨。

生命的养分,并非源于固执的占有,而是来自无言的眷顾与开放的赠予。正如当下,它慷慨地荫蔽着一只安睡的小狗。而这幅画面,便是它赠予我的,最深沉而温柔的一课。

耳畔再次响起叶子摩擦的沙声,像是枇杷树在低语一个只有它自己懂得的故事。它只是

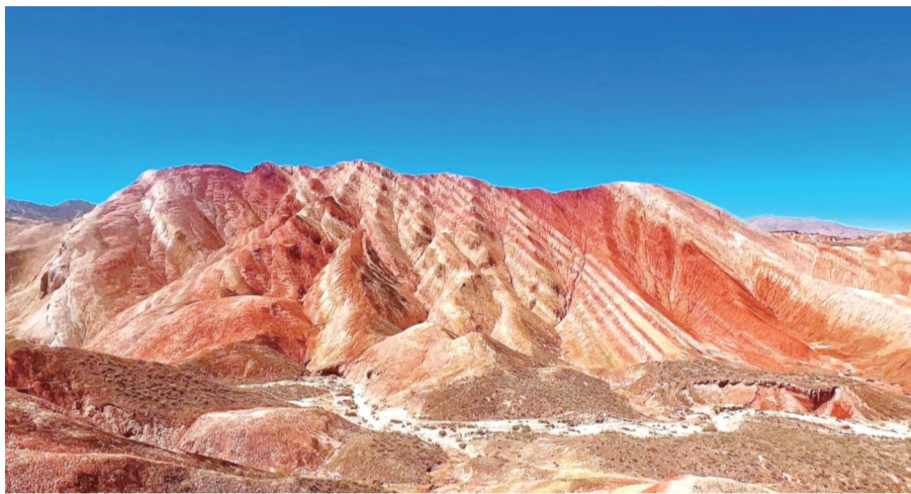
站在那里,它非常沉默,非常骄傲,从不对生命的意义发出疑问。

因为它本身,就是答案。

绚丽的七彩丹霞

龙狮中心学校402班 胡凯儿

指导教师:严胜利



图片由作者提供。

每当我抬头,看见书桌上摆放的九色鹿装饰时,就会想起去年八月我们一家的西北之旅——栩栩如生的马踏飞燕,绵延不绝的祁连山脉,神秘莫测的莫高窟,热闹非凡的鸣沙山和月牙泉,水天一色的青海湖,可最令我念念不忘的还是那绚丽的七彩丹霞。

七彩丹霞是怎么来的呢?在游览车上,我们听讲解员说,丹霞是一种地貌,是经历了几千年的地壳板块运动形成的。呈现出来的颜色是因为山体的不同岩层所含的矿物元素和当时所处的气候温度不同所形成的。

我们登上的第一个观景台叫卧虎峡。远远望去,它就像一只正在呼呼大睡的老虎。在阳光的照射下,山体赤红似火,橙黄如金,层层叠叠,相互交织,仿佛是大自然这位艺术家用最浓烈的色彩描绘出的写生画。一阵微风吹

过,一道道线条好像晃动起来,犹如老虎的肚皮因为打呼而颤动。走近些观察,脚下的山体坑坑洼洼的,有的像鱼鳞,有的像树皮,有的像叶子的脉络,风和雨两位雕刻家用千年的时间设计出了这些各具特色的作品。

登上后面几个观景台,我看到了大山做的五花肉,仙女遗落在人间的披风,想从沙漠回到大海的神龟……我被眼前的景象震撼到了,张大嘴巴发出一阵阵感叹。

光景在五彩斑斓的山体褶皱间流淌,风穿过饱经岁月的峡谷低声吟唱。这里不是静止的风景,而是大地缓慢而深沉的呼吸。每一笔色彩都是一个古老的秘密,每一道褶皱都是历史的脚印。

如果你有时间,一定要去一趟七彩丹霞,我相信你一定不会失望!

琥珀汤融金米香

华中路第二小学601班 夏吉祥

指导老师 丁海娜

中华美食博大精深,北京的果木烤鸭皮酥肉嫩,陕西的羊肉泡馍醇厚暖胃,上海的蟹黄汤包鲜香浓郁,甘肃的兰州牛肉面筋道爽口……神州大地,处处藏着独一份的美味。而我的家乡安庆,也有一道刻在骨子里的特色美食——鸡汤泡炒米。

这道美食,胜在选料的讲究。熬汤的鸡,必须是本地农家散养的土鸡,肉质紧实,鲜味浓郁。用这样的土鸡慢炖出来的汤,汤色清亮如琥珀,喝上一口,鲜味儿从舌尖直钻心底,鸡肉也炖得酥烂。而炒米的原料,也得是颗粒饱满的上等糯米。

鸡汤泡炒米的制作,藏着安庆人独有的巧思。炖鸡汤得用瓦罐,架在小火上慢慢煨,数小时的慢炖,让鸡肉的鲜味儿尽数融在汤里,比起高压锅的速炖,瓦罐炖出的汤更浓、更香,口感也更醇厚。炒米的工序更是细致:先在大铁锅里淋上少许香油润锅,再把泡发好的糯米倒进去,手持长长的竹制锅铲,不停翻炒。火要不大不小,铲要不停不歇,直到米粒变得金黄透亮,像一颗颗小金珠,这才盛出来。这样炒出的米,颗颗酥脆,咬一口“咔嚓”作响,香气直钻鼻腔。

最后,就是最让人期待的组合时刻。舀一勺滚烫的鸡汤,浇在盛着炒米的碗里,“刺啦”一声,炒米在热汤里微微舒展,金黄的米吸饱了鲜美的汤汁,一半脆一半软,口感层次瞬间拉满。

每次端起一碗热气腾腾的鸡汤泡炒米,我的心里就荡起满满的幸福感。不等炒米完全泡软,我就拿起勺子舀上一口,炒米的嘎嘣脆混着鸡汤的鲜,在嘴里碰撞出绝妙的滋味。鲜醇的鸡汤裹着金黄的炒米,鲜而不腻、脆而不硬,吃得人唇齿留香,连舌头都要鲜掉了!

这道鸡汤泡炒米,没有繁复的工序,没有名贵的食材,简单又质朴,却藏着安庆人最浓的乡情。它是清晨街边早点铺的烟火气,是逢年过节家里餐桌上的温馨味,更是无数安庆人走到天涯海角,都魂牵梦萦的家乡味道。

如果你来到安庆,一定要尝一尝这碗鸡汤泡炒米,才算真正触到了这座城的温柔。