



名家笔下的珠海

珠海天高海阔

□ 郝俊

珠海，一座被水滋养的城市，透着灵秀气质；一座面朝大海的城市，坐拥壮阔景象。

驱车行驶在路上，打开车窗，海风扑面而来，窗外不断变换的风景沿着海岸线一路向后。碧海银滩，长堤如带，翠绿的棕榈树随风摇曳，不知不觉中，仿佛走进了一幅海滨风情画……近两年，每次到珠海，只要有空，我都会到海边散步。海风吹来，周身的疲惫随即消散，天高海阔的景象顿时让人神清气爽。

算起来，我第一次到珠海是二十二年前。那次我和几个大学同学相约去珠海游玩。白天我们去了淇澳岛和圆明新园，傍晚时分到达珠海渔女景区。那矗立在香炉湾畔的渔女石雕，是珠海的标志性景观。美丽的“渔女”让无边无际的海景有了“焦点”，也让这片自然风景有了人情之美和生活气息。当天晚上，我把在渔女景区的所见所感写进一首诗里，具体内容今天已记不清，只记得诗中表达了一个心愿——希望以后在这座城市安家。

当年的心愿后来没有实现，因为工作原因，我在广州定居。尽管如此，我与珠海的“缘分”一直不断。广州和珠海两座城市相距不远，大约两小时车程，节假日的时候，我可以来一趟说走就走的珠海之行。更巧的是，我所工作的中山大学在珠海有一个校区，这让我在

两座城市之间的往返更加频繁。在一次往返中，我感到自己和珠海这座城市越发亲近了。每一次到珠海，就像是到近邻家“串门”，非常亲切熟悉。同时，我也欣喜于这座城市一天天的变化。比如，近两年每次去唐家湾，车过唐家社区党群服务中心后，一幢幢红墙绿瓦的楼宇便映入眼帘。这些在山海之间拔地而起的建筑，是中山大学珠海校区新建的海琴楼群。如今，它们不仅成为唐家湾一道亮丽的风景，也成为珠海这座城市又一处引人注目的新地标。

提到大学，不得不说，这二十多年来，珠海高等教育的发展着实惊人。早在1999年，珠海就与中山大学签订合作协议，设立了珠海校区。后来，多所高校相继落户珠海。如今，拥有十多所高校的珠海，其院校数量和招生规模已位居广东省前列。这样的变化，让人们看到了珠海的发展眼光与开拓魄力。因为高等教育不仅是一座城市发展的标志，更是一座城市未来的竞争力所在。

因为热爱这座城，所以我常常向朋友们推介珠海。朋友们总会问我：珠海是一座什么样的城市？浪漫、文艺、诗意、青春、活力、时尚……这些词语很快在我脑海里闪现。不过，我总觉得它们都普通了些。如果要用一个词来形容珠海，

“结识”珠海二十多年的我，想到的是“天高海阔”。这不仅因为珠海有着依山临海的自然风光，更重要的是，通过这片海、这片天，人们看到了这座城市在发展中呈现出的宏阔气象和无限未来。

如今提到珠海，很多人都会想到港珠澳大桥。这座横跨伶仃洋、创下多项“世界之最”的大桥，让珠海成为内地唯一与港澳陆桥相连的城市。前几年，学校组织老师们赴港珠澳大桥参观。第一次踏上大桥时的震撼，我至今仍记忆犹新。站在桥上，胸中顿时涌出万丈豪情，放眼四周，海天广阔，脚下的大桥如波上飞虹、蛟龙出海，气势雄伟，无比壮观。港珠澳大桥使珠海从过去的交通“末梢”变为珠江西岸交通“枢纽”，对珠海来说，这座桥不仅带来了交通的便利，更通向无限的未来。

而每逢双年在珠海举行的中国航展，则为珠海带来全新的发展机遇，也是珠海吸引世界目光的“蓝天盛会”。

2022年11月，第十四届中国航展在珠海国际航展中心举行。走进现场，我立刻感受到盛会的火热气氛。室内展区人头攒动，户外观看飞行表演时，观众更是一片沸腾。这些“空中战鹰”伴随着震撼的轰鸣声，完成了一个又一个惊险的动作，令人赞叹，更让人心生自豪。我虽然不是“航迷发烧友”，但也了解过

珠海创办航展的艰辛历程。1992年底，珠海机场才开始开工建设，仅仅四年后，1996年11月，首届中国航展就在珠海举办，而后经过二十多年的不懈努力，至今珠海已成功举办十四届航展，中国航展已跻身世界五大航展之列。这从无到有、从有到强的过程，见证了中国航展的飞速发展，也见证了珠海航空产业的崛起和腾飞，更诠释了“敢闯敢试、敢为人先、埋头苦干”的特区精神——由此，一个又一个大胆的设想，变成了令人瞩目的现实和令人期待的未来。

看完航展后，我的心情久久不能平静。乘车返回的途中，满脑子都是飞机升空、劲舞苍穹的画面。我在心中感叹，珠海真是一座充满魅力的城市。

同样一片海，白天澎湃苍茫，晚上则柔情缱绻。晚上，我又到珠海的海边走了走。起伏的海浪轻轻拍打着海滩，周围的一切仿佛已悄然入睡。仔细看，海面上有点亮光，像一盏盏渔火，为深邃的夜色平添了几分暖意。这些亮光是港珠澳大桥上的灯光。放眼望去，那排列有序灯光犹如一串巨大的金项链，它们点缀着海面，让这片海、这座城市熠熠生辉……

本文转载自2023年4月8日第8版《人民日报》“大地”副刊



轻盈之诗 (组诗)

□ 薛依依

冰箱上的提醒贴

别忘了，清晨得铲牛粪
穿上黑色高筒水鞋
注意那头懒惰的牛
它会说人话，别被它迷惑
如果它还表演画画，更是要警惕
这一切都是为了不干活
它还在意你为一头牛的尊严
犄角磨得很锋利
看不得他人异样的眼神

昨天风和日丽，草木葳蕤
是它发情期的第一天
屋外的刺嫩芽
正在枝头展示它雄壮的身躯
你自己要小心
对于生活
这头牛有它自己的理解

风景养殖场

在风景养殖场
销量最好的黄土、海岸与沙漠
它们是妖娆的女人
而大峡谷与火山是伟岸的男人
它们在养殖场
一天比一天肥硕
却总是没有等来买家
我想让它们多吃蔬菜
保持健康
可是依然无人问津
它们热烈又孤独地生活在养殖场
毕竟
它们作为一种公风景
总是比母风景少了一点风情

多米诺骨牌

在老鼠粮食工厂
干活的都是老老鼠
小老鼠从来不用干活

小老鼠只需要学会
偷老鼠粮食工厂里的食物
等待自己成为老老鼠
最后在老鼠粮食工厂里生产食物
让新的小老鼠偷

你以为事情到这儿就结束了？
有一天，我逮住了一只小老鼠
不管小老鼠怎么哀求
我并不打算放过它
直到老鼠粮食工厂
不再购买我的玉米
我意识到
不干活的小老鼠
——才是重要的一环

生死簿

南斗星用墨鱼汁
在生死簿上书写
我看到我的死
只占据九个字符
我的死那么小
我却能想象死的火舌
舔舐身体
水的手掌
捂住我的嘴巴与鼻孔
我能想象到的每一种死
都让身体颤抖
当我看到诗的死亡
似乎还要没完没了继续写下去
我躺在那里，像只小猫
满地打滚
床头的闹钟
白白叫了一清晨

薛依依 有诗歌发表在《诗刊》《人民文学》《诗探索》《星星诗刊》《十月》《草堂》等，著有诗集《夜晚与抵达之谜》《别说出她的名字》。梅州客家文学院第二届签约作家。



多肉植物帖

□ 阿翔

旁边的多肉可不止一个种类，与它们有关的粗壮始终适用于本土方言。你不可只偏爱鲜嫩，它们的精力旺盛吸引你走出诗歌之外，一点也不介意你的时间是否会反过来变成它们的时间。你不可将它们认错，如果只是一点颜色，哪怕是像魔术在空气中变出来的，近乎即兴的湿迹。当它们无法跟上你的步伐时你就围困于享受写诗的特权，它们就差一点成为诗。它们饱满如同骄傲抢先于自我，对着小镜头几乎把强烈的现实逼到了你的死角。

它们不会提醒你，只要埋进土里，就仿佛脱胎于生活的悬念，有个绰号叫笼子。以至于稍稍一隐喻，比肉质更漂亮的肉感，就会限制蝴蝶的叫喊。这一情景并不多见，但是，你的确看到了它们传递着蝴蝶的去向，甚至纯粹到忘我的稳定。在你忙碌的时候，它们的器官帮助你贮存心愿，或者大地的一滴汗水，你不可辜负

它们的礼物，它们只想溶尽身上的翡翠或者烂漫。

只有休眠状态时，它们安静得就像风景不解风情，但天赋即自由，介于人与人之间意味着你还会有很多机会在时光的倒流中去叫醒它们。你不可误解它们的交流，哪怕是像魔术在空气中变出来的，近乎即兴的湿迹。当它们无法跟上你的步伐时你就围困于享受写诗的特权，它们就差一点成为诗。它们饱满如同骄傲抢先于自我，对着小镜头几乎把强烈的现实逼到了你的死角。

阿翔 生于1970年，籍贯安徽当涂。1986年写作至今。著有《少年诗》《一切流逝完好如初》《一首诗的战栗》《旧叙事与星辰造梦师》等诗集。参与编选《70后诗选编》《中国新诗百年大系·安徽卷》《深圳30年新诗选》等。现居深圳。



踏浪

陈敢清摄



慈姑

□ 朱蕊

又到了吃慈姑的季节。虽然慈姑处理起来略有麻烦，要刮去表皮上褐色毛绒，因为本身个头不大，每次都磨磨蹭蹭着实“吃功夫”，我这种见“功夫”菜都避走的人，竟然还是会忍不住买慈姑。想来人是会变的，经过去年春天，突然对“饭蔬食”珍惜起来，也舍得费些功夫在吃食上面了，另一则，是本题，想说慈姑真的好吃，为了吃慈姑，还是值得花些功夫的。

慈姑红烧肉应该是慈姑的当家菜，慈姑和五花肉或者肋条肉互相成全，慈姑的甘味吸足了油脂和荤腥味，成为风味独特的“肉边菜”，而五花肉因为慈姑而不再油腻，也染上了慈姑的素雅，变得谦谦君子一般低调而滋味丰满，所谓锦瑟和谐、合辙押韵大概就是这个意思了。慈姑的多种烹饪法中多半有肉相助，江南地区的传统吃法还有慈姑炒肉片，放入一把木耳，肉色红嫩，慈姑玉白，加上木耳和葱花，色彩马上就先声夺人弹眼落睛，吃起来粉糯清脆嚼劲十足，口感层次也算饱满。有了互联网，也可以知道本地以外一些地方的吃法，有炸的有烤的，有铁板烧的，有放辣椒大蒜胡椒花椒的，琳琅满目，味道应该也是百花齐

放的吧。

而我最喜欢的是清蒸，将洗净的慈姑整个煮熟，取一个能衬托慈姑颜色的比如龙泉窑的粉青或梅子青盘子装上，慈姑们有卧有坐有斜躺，姿态随意，真适合入画，怪不得有那么多大画家如齐白石、娄师白等都喜画慈姑。清蒸的慈姑蘸酱麻油吃，味道清绝，那种甘中带苦，苦中有甘，甘苦互补，苦尽甘来又清香淳怡的悠长韵味，非一般菜蔬能比。慈姑胜在独特，微苦而清灵。

慈姑原产中国南方，早在唐代以前就开始种植。唐代白居易有诗《履道池上作》“家池动作经旬别，松竹琴鱼好在无。树暗小巢藏巧妇，渠荒新叶长慈姑。”想到慈姑是如此古老的植物，吃着慈姑时，似乎就有了一种历史参与感。慈姑，也作茨菰。南北朝陶弘景《名医别录》最早记述了慈姑的药用价值，慈姑具有凉血止血、止咳通淋、散结解毒、和胃厚肠等功效，也记录了慈姑的生长习性及其食用过程。而现在有更详尽的慈姑营养成分表，每100克中含能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、微量元素等多少。《本草纲目》载：“慈姑，一根发生十二子，如慈姑乳诸子，故以名。”清代屈大均的《灌园》诗云：“茨

菰栽半亩，生水引官河。表以慈姑号，因他乳子多。”慈姑是泽泻科多年生草本植物，生在水田里，叶子像箭头，开白花。地下有球茎，黄白色或青白色，我们吃的就是这个球茎。

慈姑的食用年代久远，想起谁会吃著名的袁枚《清》是否否有慈姑的食谱？可惜翻了半天《随园食单》，有同为根茎类的芋羹的做法，却没有慈姑的。再翻《中馈录》，元朝浦江吴氏和清朝曾懿都没有留下关于慈姑的做法，有点失望。倒是在袁枚以前，明朝的徐渭曾在《渔鼓词·其四》中写到了茨菰“菜单”：“洞庭橘子鬼茭菱，茨菰香芋落花生。娄唐九黄三白酒，此是老人骨董羹。”又查到清朝末代皇帝溥仪在《我的前半生》中记载道，当年宫中，在至少三十道御膳中，顿顿都有“慈姑烧肉”，因为味道独特，百吃不厌。又读到汪曾祺的《咸菜茨菰汤》：“我到沈从文老师家去拜年……师母张兆和炒了一盘慈姑肉片。沈先生吃了两片慈姑，说：‘这个好！格比土豆高。’”好像终于找到了佐证，可以支持自己的喜好，有了一点附庸风雅的意思。当然，如果真的要风雅，应在意于慈姑因其色白、微苦，而寓意的坚贞、耐得清苦

的气节。

一直以来只知道吃慈姑，感觉慈姑就是在菜场里出现，然后买回来经过几道工序上了餐桌，甚至认为清洁慈姑是麻烦的事情，而深入了解慈姑的种植过程，才知道“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”，处理“皮毛”的麻烦真的是皮毛了。《齐民要术》详细记录了慈姑的栽培种植方法。慈姑栽培要经过育苗、定植、水肥管理、耘耨、摘叶、采收等多道程序，每一道都堪称艰辛。首先不能误农时，要符合气候条件、节气，要保持植物的干湿度，要准备好本田，整地要求松软平坦，种植以后要保持水层，严防干旱，要防病除草……等送到菜场里，已经不知付出了多少劳动。一代一代，几千年来，有辛劳的农人，才有了我们餐桌上的佳肴。

慈姑因为微苦而衬出其甘甜，与茶、咖啡等一样，都在苦后有绵长的回甘，而让人欲罢不能。

朱蕊 高级编辑；中国作家协会会员；中国散文学会会员；中国世界华文文学学会理事、专业委员会副主任；上海作家协会理事、散文报告文学专业创作委员会副主任；上海诗词学会理事等。



爱莲说 (国画)

刘春潮作品