

同题作文

本期话题:畅想 2012

2012年  
我要这样过

2012年,我有几个目标要实现。

去年虽然在报刊上发表了几百篇文章,但我深知这些文章只是符合读者的口味和报刊的风格,却没有深度和高度。今年我给自己制订了读书计划,每天读书两小时,多读经典名著,补充知识,提高写作水平。

父母都是近70岁的人了,还帮我照看孩子、辅导孩子学习,让我安心写作。今年我不能再这么自私了,我要多陪孩子和父母,常回家看看,联络感情,帮父母做些家务,多在孩子身上花些时间,把孩子的学习抓上去。

人到中年,不惑之年。要看淡功名利禄,不再去理会网上那些无端的诽谤攻击,走自己的路,让别人说去吧!身外物,不奢恋,过好每一天即可。

我想和朋友一起去感受草原上那凉凉清风。酒逢知己千杯少,把酒问盏向天歌,坐在小巧玲珑的蒙古包里,与朋友一起品人生,那是多么惬意啊!

婆婆一向勤俭,劳碌了大半辈子,却从未走出过洛阳城,多次请她和我们一起去远处看看山水,她总找借口推辞。但是,每次电视上出现北京天安门和长城的画面,婆婆就会盯着画面半天,我知道她心里很向往北京,只是怕花钱而已。2012年,我要带婆婆去旅游,让婆婆也登一登那雄伟的万里长城,看一看北京天安门,这些她只在电视上见过,趁她现在还能走动,我要赶快尽孝。

2012年,我期待房价能降下来,以便我能买得起一套宽敞明亮的新房。我幻想拥有一间书房,四面装上书橱,把图书馆搬到我的书房里,每天在书海中尽情地遨游。

2012年,我希望世界和平,少些战争和灾难;希望我们的国家更加富强,我所在的企业更加繁荣,人们的生活越来越好!

(涧西区 梦飞)

文学 ABC

城市温度

一天下班,我急匆匆走出来,坐上单位的班车。由于班车不经过我家,我还得在市郊下车,转公交车回家。

我下了班车,立在站牌边找零钱时,才发现忘带钱包了。银行卡、手机都在钱包里,这可怎么办呀?当然,我可以打的回去,然后在楼下喊妻子,让她把钱送下来。可是不凑巧,妻子出差了。

这时,我瞥见不远处有一个美女,便准备向她求救。

我慢吞吞地走到她面前,说明原因,希望她能借给我一块钱乘车回家。我还告诉她:“你可以把手机号码给我,我保证以后还给你!”

那美女冷笑道:“你这种追女孩的招数太老套了吧!”

我说:“你误会了,我真忘带钱包了。”

美女说:“我就相信你一次吧,一会儿公交车来了,我给你刷一下月票卡。”



绘图 任伟 雅琦

车终于来了,她给我刷了一下卡,让我上车。我连忙上去,转身对她说:“谢谢啊!”她朝我笑了笑,还说举手之劳,不用谢。

那天是星期五,当公交车渐渐行驶到市区的时候,上车的人越来越多,把整个公交车都塞满了,再往里挤都挤不下了,大家窝在车厢里,你贴着我,我对着你。不过,大家都尽量礼让,偶尔踩着别人的脚,无奈地笑笑,他也会回你一个无奈的笑容。

是啊,周末了,谁不想按时到家,与家人团聚呢?大家相互礼让,才会秩序井然。挤在这样的车厢里,我感到很温暖。

回到家,吃过爱人做好的饭菜,我站在窗前眺望城市,城市灯火辉煌。在这个寒冷的冬天,我触摸到了城市的温度,有信任,有文明,有爱,心里突然就如春天般暖意融融。

(洛龙区 黑王辉)

市井百态

公交车上

前天上午,我坐公交车去购物,上车后顺势坐在门边左面的第一个位子上。

车行驶到涧西区华山路时,上来了一对母子,孩子约10岁,但个头快赶上母亲了。母亲穿了一件红色鸭绒衣,提着两个鼓鼓囊囊的袋子。

我旁边的位子空着,那个母亲一手提着东西,一手拉着吊环,招呼儿子快坐下。

之后,整个车厢里就听到母子俩旁若无人嬉闹声。母亲出谜语让儿子猜,儿子一边猜着,一边捣捣车窗、摇摇座椅,一会儿又单脚踩在座位上。他脚上的旅游鞋黑糊糊、湿漉漉的,脚印印在座位上,也印到我身上。

我只好侧着身子,拉拉我的衣服,委屈地倚在最边上。

那个母亲也觉察到了我的举动,但她没说啥,继续与儿子嬉闹。我无奈地看看四周,见有几名乘客皱着眉头看着这对母子。

终于,这个孩子的脚印完整地印在我的黑色大衣上。我扭过身子小声地说:“孩子,你小心摔倒啊,好好坐着吧!”他母亲这才说:“儿子,坐好,别乱动!”然而,她的语气明显有些不高兴。

好不容易盼到他们下车,我松了一口气,终于可以把身子坐正了。我边用湿巾擦衣服边想,这个母亲很重视对孩子的智力开发,但她的教育方式真有些欠缺的地方啊!

(涧西区 杨亚丽)

好文上墙 <http://bbs.lyd.com.cn/forum-63-1.html>

扁垛和烩菜



好文上墙

一年又一年,岁月如梭。转眼,年关将至,我不由得想起了家乡的扁垛和烩菜。

扁垛,又名洛阳海参,是老洛阳水席里的一道名菜,它是把粉条煮熟以后垛碎,再加入葱、姜、蒜瓣、肉末、五香粉、精盐等作料,用肉汤和干粉(红薯粉)搅拌均匀后上笼蒸熟。然后切成片,和红烧肉、油炸豆腐、海带丝、肉丸子等烩在一起,再放些菠菜、番茄等新鲜蔬菜调色,做成烩菜。吃时依据自己的口味再放入辣椒油和陈醋,在寒冷的季节,每人舀上一碗,再就个刚出锅的热馒头,那滋味妙不可言!

扁垛在天津、大连及河南禹州等地又叫闷子,做法和洛阳扁垛有异曲同工之处,主料也是粉条和干粉,但闷子看起来虽然比洛阳扁垛精致透亮,口感却没有洛阳扁垛地道。他们的吃法也与洛阳的习俗大不相同,他们常把闷子放在平底锅里加油煎成两面金黄,佐以芝麻酱、蒜泥、陈醋、生抽、辣椒油等食用。

闷子在大型超市可以买到,但扁

垛却几乎难觅踪影,想吃就只有在家做了。

往年这个时候,母亲总是早早地蒸好扁垛,让父亲给我送些,随着母亲年龄渐长,我不忍心再劳烦母亲。于是,我向母亲学了一些蒸扁垛的方法。

大年的第一天早晨,家乡是一定要吃烩菜的,而扁垛就是烩菜的主料。扁垛和烩菜似乎是一对孪生姐妹,密不可分。

祖母总会早早起床,将准备好的扁垛、丸子等烩上一大锅,再让我挨家挨户送给邻居们,最后,祖母又将邻居们送来的不同风味、不同配料的烩菜统统倒进锅里热了再吃。这样,各家送来的烩菜也成了真正意义上的杂烩了,由于那时物质匮乏,所以无论谁家做烩菜的主料都是扁垛,肉丸和肉极少。

随着新年的脚步渐近,扁垛和烩菜都勾起了我无限的情思。

(洛阳网河洛文苑 贾小丽)



副刊

投稿:bxixieshou@163.com  
电话:65233688

洛阳人看洛阳手机报

洛阳本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上。

定制方法 移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅,3元/月,不收GPRS流量费。  
联通用户发送短信 712 到 10655885 订阅,3元/月,不收GPRS流量费。

