



蒲公英阿姨,你好,我是高雲飛,我回到中國,算起來也有3個月了,在美國的一段時間,我也學到了很多,還得感謝您給了我這樣一個機會展示自己,可惜得是在美國日短,但我知道,來日方長,我們雖身在兩地,隔着五湖四海,但是文學可以把我們連接在一起,呵呵,這不,我有來投稿了,這次寫得是我的家鄉——哈爾濱,她是一個如此美麗的城市,她有無數美麗的名字:天鵝項下的明珠,昭示了她的魅力與特殊,東方小巴黎,是她的華美與時尚,丁香城,有着哈爾濱人特有的熱情豪邁,冰城,更是對她璀璨冬季的贊譽,生活在這樣一個融合異域風情與東方古典特色的城市中,我感到無比的驕傲與自豪,這次美國之行不僅讓我看到了中美兩國的差異,也讓我感到了哈爾濱的特殊,是我更加愛我的祖國,愛我的家鄉。每當我看電視時,我的耳朵在聆聽着她的消息,每當讀報紙時,我的眼睛在捕捉着她的信息,當我陶醉在初春哈爾濱濃濃的丁香花的芬芳中,我想到的她,當我在盛夏的濃蔭中,聆聽從索非亞教堂傳出的鴿哨聲時,我想到的她,當我在深秋,于果戈里大街的漫天落葉中飛奔時,我想到的她,當我在寒冬,手持一串鮮紅甜蜜的冰糖葫蘆,帶着和她同樣顏色的笑臉,在中央大街上觀賞着燦爛絢麗的冰雕,雪雕時,我想到的依然是她,我可愛的家鄉,我美麗的家鄉,我們深深愛着的家鄉——哈爾濱。

對不起,蒲公英阿姨,剛剛並不是我的正文,只是要將它發給您之前心血來潮,在電腦上隨筆寫的一段話,但是,她也體現了我內心最真摯的情感,愛家,愛故鄉。對了,這次我給您的稿子就是關於哈爾濱,關於果戈里大街的,下面是一些關於果戈里大街的資料,因為也許您不知道果戈里大街,呵呵

果戈里大街建于1901年,至今已有百餘

投稿了!—一封來自冰城的信

年的歷史。早在18世紀初,隨着中東鐵路的修築和“新城市規劃”的實施,圍繞市中心喇嘛台廣場周邊拉起了街基,果戈里大街出現了雛形。1902年,秋林公司為擴大經營,將位于香坊的分公司遷至南崗大直街與果戈里大街交匯處,並蓋起了樓房,從此,圍繞秋林公司左右興起多家俄國人的商號、藥店等。果戈里大街也逐漸開始夯實和擴展。

果戈里大街原名新商務街、果戈里街。1925年改為義州街。它位于南崗區中部,南起文昌街,北至一曼街,全長2642米,原為方石路,1987年改鋪柏油路面,車行道寬12~21米,

兩側人行道各寬2~4米,步道板鋪裝,為市一類街路。1958年,為紀念毛澤東主席視察哈爾濱時題詞“奮鬥”而改稱為奮鬥路。2003年9月28日改稱果戈里大街。

p.s:我在小學大概三年級時,老師讓我們說說什麼季節最美,同學們各有各的想法,我思前想後,連綴起來,竟是一首小詩,在初一,我又將它擴充,改編了一下,放在這里,倒也合適,您要給我多多指點呀!

春天最美是草原,看小草吐葉,一片碧綠。
夏天最美是大海,看藍天碧水,歡聲笑語。
秋天最美是田野,看麥浪滾滾,秋風依依。

風雨滄桑路,今日彩虹橋 —果戈里大街小記

作者:高雲飛(五年級學生) 指導教師:吳麗霞

說起果戈里大街,那我是再熟悉不過的啦。我出生並度過童年的樓房就矗立在這條街旁,不過那時她叫奮鬥路。直到上小學我才離開她。“奮鬥路”,一個具有時代特徵的名字,曾經是我兒時經常走過的路。在我的心中只有淺淺的記憶,我只記得,在我上幼兒園、去兒童公園時,總是要經過這條街道。那時,這裡是道路狹窄,街道兩旁小販遍布,汽車在擁擠的人流和自行車中穿行。我總要緊緊抓住媽媽的手,穿過擁擠的人流、車流,看到的只是很多腿、很多車輪。還有經過馬家溝時特有的臭味,而我總是要問媽媽,為什麼這裡會這麼臭?

2003年10月1日,哈爾濱南崗區的奮鬥路恢復了原名——果戈里大街,並以新的面貌展示在世人面前,百年老街再現出蓬勃生機。建于上世紀初的果戈里大街是以俄國著名作家果戈里的名字命名的。這大概是因為當時在哈爾濱的俄國人較多,並且都很熟悉果戈里這位大作家的緣故。

今天又一次走到這條我熟悉的街道上,這時的我還有點興奮,只是,我已不是原來那個膽怯的小姑娘了,而是個已經佩帶上紅領巾的少先隊員了。此時此刻,我雖然能感到依稀熟悉的背景。不過,這條熟悉的街道卻變

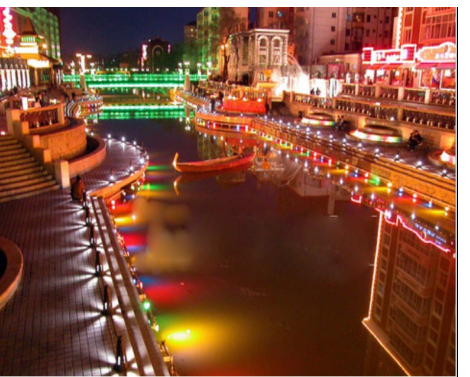
得如此陌生。這裡歐式的亭臺樓榭、休閒長廊、雕塑、噴泉等建築相互有機組合,臨街樓的樓體進行了具有歐式韻味的立面裝飾,使這裡充滿濃郁的自然、古樸、典雅的俄羅斯建築風格。大街上遊人如織,景象繁華;夜晚,果戈里大街的歐式路燈、霓虹燈、放光燈、射燈等30多種光源齊放,夜空絢爛無比。燈光像一條條彩色的絲綢,柔滑似水,絢麗如虹,在空中隨風飄盪,伴着廣場上的陣陣笑聲,在藍黑色天鵝絨舞臺上,翩翩起舞。嫩黃色的星星是它們忠實的觀眾,一閃一閃眨眼睛。歐式的燈柱矗立在街旁,花園隨處可見,我真想融到其中,這一幕多美好呀!

現在,馬家溝河已經變成清水河,當爸爸告訴我這是馬家溝時,我簡直不能相信自己的眼睛。這裡有以西餐、酒吧、迪吧、飲吧為代表的吧文化一條街,中外民貿商品交易區、花鳥魚交易區、美容美髮區等等。戈里大街重新改造後,商家由原來的300余家發展到520余家,經營項目由原來的低檔貨發展到高檔商品、品牌店。許多旅遊團隊將果戈里大街列入了必看景觀。目前,以果戈里大街為中心的聚合型商業業態已經形成:每天都吸引大批外地遊客紛至沓來,特別是持有俄文牌匾的

冬天最美是冰城,看銀裝素裹,粉裝玉砌。
現在想來,小學的文筆,實在不足以登大雅之堂,但是,那時的我,和現在的我一樣,始終保持着一顆愛家的心。
我以後會再寫文給您的,請您一定要幫忙修改呀!
又p.s:我的期中考試雖不理想,但期末還不錯,語文達到全班第一,數學也是三個數學課代表中最高的(我是數學課代表)成績全班第三(前面有兩位同學並列第一)與第一差2.5分,而政治,地理,歷史三科我也得了100分,班中只有三個同學得了三個滿分,可惜的是,我的生物扣了4分,雖然如此,但我還會繼續努力的,呵呵。

酒吧更是使俄羅斯遊客在這里找到了“家”的感覺。
我走啊找啊,我原來的家哪?沿路看到的都是歐式風格的大樓,而原來破舊的房屋已不見踪影。一輛鮮紅的車從我前面駛過,這輛車像火車箱一樣,頭上扎着兩個辮子,腳下還有它的腳印,整條街道都有它的足跡。循着它的足跡,最後,我們來到教堂前,幾年不見,變化太大了,從前的小教堂,如今已被粉刷一新,夜晚的燈光伴着它,使它更加嫵媚動人。燈光搖曳,星光點點,月光撒在教堂屋頂,兩旁的樹迎風招展,彷彿向人們訴說着它的過去和今天。

你變了,果戈里大街,你變化太大了。阿列克謝耶夫教堂廣場、歐式風景橋、開放式的休閒遊園——俄羅斯河園以及有軌電車(摩電車),都將成為哈爾濱的特色和驕傲。太棒了,果戈里大街,你就像那絢麗的彩虹將我們的生活裝扮的更加美麗!



豬年話豬



以往人們對牛年、馬年等都說了許多好聽的話,如“老黃牛”精神、“千里馬”速度等等,對豬能說什麼呢?左思右想,想了許久,竟然想不出一個好聽的詞語來形容豬。似乎豬給人的印象,就是醜、懶、臟、笨。確實,豬不雅觀,眼小耳朵闊,頭大鼻嘴長,腳短身體胖,臃腫怪模樣。因此什麼“豬朋狗友”、“豬生狗養”、“豬狗不如”、“豬拖狗拔”、“豬鼻子插葱——裝象”、“豬頭三”等等詞語,沒有一個說得好聽的。就連那個也有三十六般變化,能駕雲使風的八戒也沒個好形象。他本是天蓬元帥,因罪被謫,只因誤投豬胎而生,就成了半豬半人的形體。他雖身粗力大,但好吃懶做,貪圖女色,喜進饞言,並好用小手段佔小便宜。其實人們對豬是很不公平的。人們幾乎三天兩頭要吃豬肉,還吃豬肝、豬肚什么的,豬的皮給人製革,豬的鬃給人制刷,豬膽還可以製藥,豬心還可用來修補人的心臟。豬可謂向人們作了徹頭徹尾徹里徹外的奉獻了,可是人們還說它許多壞話。我們常說做人難,看來它做豬也難啊!

唐時有個豬龍的故事,說唐玄宗與安祿山一起飲酒,安祿山醉後睡覺,竟變成一個豬身龍首的怪物。左右勸玄宗殺了他,玄宗說“此豬龍,無能為”,玄宗認為是豬龍,沒本事的,不會出問題的。後來卻發生了安史之亂。安祿山作亂怎麼也加上個豬字呢?大概豬有亂撞亂竄,會發豬鬃風的特點吧。人們還說豬貪,《左傳》中就有“實有豕心,貪婪無厭”的話。豕,是古代豬的別稱。後來,這豕心就用来比喻貪得無厭了。這是因為豬的肚子大,吃得多給人留下的印象。在政治也有用到過豬字的,曾有人稱袁世凱時的國會為“豬仔國會”,稱那些議員

員為“豬仔議員”,因為那些議員非常貪婪,他們被袁世凱用金錢收買、利用,成了無恥的豬仔了。

由於豬是下等的,所以古人也有用豬來作謙詞的。古人有稱自己的兒子為“豚兒”的。豚,指小豬,溫州人叫豬豚。如《聊齋志異·青鳳》中有“俄少年自外人,叟曰:‘此豚兒也’。”也有稱“豚兒犬子”的。

《韓非子》中有一則不錯的教子故事:曾子的妻子要去市場,兒子哭着要跟去。其妻說:“不要跟去,我回來殺豬給你吃。”妻子一回來,曾子就捕豬要殺。其妻說:“不要殺豬,我是哄騙孩子的。”曾子嚴肅地說:“不能對孩子說謊,孩子不懂事,會跟大人學。你騙他,是教他騙。這樣教育是不行的。”曾子就真的把豬殺了,烹給孩子吃。《呂氏春秋》中有一個三豕涉河的故事。“有讀史記者曰:‘晉師三豕涉河。’子夏曰:‘非也,是已亥也。’”原來是已與三相近,豕與亥相似,在傳抄時寫錯了。這就成了因字形近似抄寫出現謬誤的典故。這兩則故事提到豬,並未說豬好壞,只是頗有趣味,故不妨一提。還有因與豬某些方面相似的,也會帶上一個豬字。如入藥的真菌植物,有利水滲濕功效的豬苓,因其皮黑作塊似豬糞。又,長江中的揚子鱔,因鼻嘴特長,故俗稱豬婆龍。

總之,平日說到豬,好聽的詞語不多,大多都是壞話。但老輩人都說,豬年是個肥年,是個風調雨順、五穀豐登、六畜興旺之年。

豬年趣語

鼠年興,牛年壯,虎年猛,兔年強,龍年飛,蛇年祥,馬年奔,羊年放,猴年高,雞年升,狗年旺。
十二生肖少一個,豬年大發賀新年!

愛人是路,朋友是豬,人生只有一條路,路上會有好多豬,有錢的時候別走錯路,缺錢的時候別賣豬,幸福的時候別迷路,休息的時候喂喂豬。
祝我的豬快樂!



年夜家常菜

| | | | |
|------|------|--------------|----------------|
| 材料名稱 | 用量 | 2. 燒熱油鍋,把一勺 | 油和適量水,燜熟後起鍋即可。 |
| 雞蛋 | 2個 | 雞蛋倒入鍋中,攤成蛋皮, | |
| 免治豬肉 | 250克 | 中間放上一勺拌好的豬 | |
| 蔥 | 適量 | 肉餡,將蛋 | |
| | | 皮包起,煎 | |
| 調味料 | 用量 | 熟後起鍋。 | |
| 鹽 | 適量 | 如此類推, | |
| 醬油 | 適量 | 做出大約 | |
| | | 10個蛋角。 | |
| | | 3. 將所 | |
| | | 有做好的蛋 | |
| | | 角倒入鍋 | |
| | | 中,加入醬 | |



香煎蛋角

| | | | |
|------|------|---------------|--------------|
| 材料名稱 | 用量 | 1. 將雞蛋打散,放入油鍋 | 後將炒好的配料全部放 |
| 水磨年糕 | 300克 | 中煎成薄餅,再切成絲。將 | 入,加入雞湯和豆腐,在鍋 |
| 肉絲 | 150克 | 除年糕外的其餘材料洗 | 中拌勻,煮開後起鍋,加上 |
| 冬筍 | 100克 | 淨切絲,備用。 | 雞蛋絲即可享用。 |
| 豆腐 | 150克 | 2. 燒紅油鍋, | |
| 雞蛋 | 2個 | 將肉絲放入,炒至 | |
| 蘑菇 | 100克 | 八成熟,放鹽,起 | |
| 蔥 | 1根 | 鍋。再將冬筍和蘑 | |
| | | 菇放入,炒至六成 | |
| 調味料 | 用量 | 熟,起鍋。 | |
| 鹽 | 適量 | 3. 燒鍋下油, | |
| 食用油 | 適量 | 將年糕放入鍋中 | |
| 雞湯 | 適量 | 炒至年糕變軟,然 | |



江南湯年糕

| | | | |
|------|-------|--------------|--------------|
| 材料名稱 | 用量 | 木耳1小時左右備用。 | 4. 覆蓋上保鮮膜,用 |
| 免治豬肉 | 200克 | 2. 將生薑、蔥切成粉 | 牙籤在膜上扎3-4個小 |
| 香菇 | 少許 | 末,放入碎豬肉中,加入少 | 孔,置入微波爐,以高火蒸 |
| 木耳 | 適量 | 許鹽、生抽拌勻,放置 | 8分鐘或隔水蒸15分鐘 |
| 小蔥 | 少許 | 5-10分鐘。 | (不加蓋)即可。 |
| 生薑 | 適量 | 3. 分別剝碎香 | |
| | | 菇和木耳,與水澱粉 | |
| 調味料 | 用量 | 一起放入肉中充分 | |
| 鹽 | 適量 | 攪拌,然後分成3-4 | |
| 生抽 | 3湯匙 | 份,用手團成團,放 | |
| 水澱粉 | 2-3湯匙 | 在盆中,再在盆中 | |
| | | 加入少量熱開水,滴 | |
| | | 入生抽少許。 | |



清蒸獅子頭