



杨浦滨江 ■姚慕春

## 旅游日记

# 海上拉孜

■徐崇伟文

今秋去了西藏拉孜,那是一个离天三尺三,光明最先照的地方。飞机刺破云海,降落在拉萨贡嘎机场。打开手机,收到短信:“欢迎您来到人间天堂,天上人间的美丽西藏。”

拉孜在拉萨的西部,从拉萨到拉孜还要走400多公里的318国道。这条公路是由上海途径江苏、浙江、安徽、湖北、重庆、四川,到西藏境内,长达5000多公里。如果从上海走公路到拉孜,正好横跨了中国东西部,全程体验平原、丘陵、盆地、高原的地理风情,包揽祖国最长、最美的湖光山色。

进藏前,我读了《高原保健手册》,提前服用了保健药物。来到世界屋脊,感觉比预先估计的好。拉萨到拉孜的国道,蜿蜒在海拔4000米的高原上。同行的小马在西藏工作,他曾经被派往上海,在普陀区真如镇挂职锻炼,了解上海与西藏两地的气候环境。他建议我在藏期间要戴墨镜、少说话、多喝水,预防强紫外线伤眼,减轻高原缺氧反应。

秋天的西藏,天空湛蓝。汽车行驶在山峦起伏,沟壑纵横之间。车窗外的山脉忽上又下,车头时而向左,转而往右,让人头晕眼花,惊出冷汗。到了拉孜境内,路途相对平坦,能看清山间的玛尼堆,像塞外的烽燧,一个接一个。公路两边的农田,种植着青稞,一片连一片。这时小马向我解释:“拉孜”是藏语神山的意思,也是寓意阳光最早到达的金顶。它地处雅鲁藏布江上游宽谷,出产青稞、油菜等农作物,是西藏的重点粮油产地。哦!这时我感到:眼前的拉孜确实有不一

美,很神奇。

汽车行驶到“3185”服务区,作短暂休息。服务区有一座白体红顶的碑墙,刻有“318国道上海人民广场至西藏拉孜5000公里”的碑文。觉得非常亲切,仿佛碑墙后面就是遥远的故乡。那是十多年前,上海援藏人员来到这里,挖掘当地发展资源,在318国道5000公里的里程碑处,建了来往车辆服务区,取名“3185”。拉孜藏刀闻名世界,我在“3185”服务区的店铺里看到了实物。它有鲜明的藏族特色,刀口锋利、工艺复杂,刀鞘用藏银黄铜制作,雕刻龙凤虎狮和锦华等图案。

服务区到拉孜县城,约有一个小时路程。汽车宛如行驶在上海的公路上,经过干净平整的南汇路、闸北路,来到我们入住的上海大酒店。酒店大厅悬挂着“东方明珠”风景画,门外是宽阔的上海广场,广场中央有灯光音乐喷水池。真没想到在上海已经消失的南汇、闸北等耳熟能详的区名,被挂在泛着亮光的街道路牌上。我想:这应该是上海对口援藏的区,留在拉孜的历史足迹。

酒店附近的嘉定路5号,是上海援藏公寓,里面住着杨浦区援藏工作人员。通过他们得悉,这些年沪、藏两地紧密合作,神山顶积淀的千年文明,得到了充分的挖掘和绽放,拉孜的面貌发生了巨大变化。昔日的“堆谐”文化之乡,已经跳出“踢踏舞”,拉孜藏刀、拉孜扎年琴、拉孜菜子油、拉孜藏鸡蛋、拉孜青稞等地理标志商品,带着金顶的光环,走下高原、步入平地,来到千家万户。据说,产自高原特殊环境下的菜子油、青稞面和藏鸡蛋,含有多种人体有益氨基酸,是备受市场欢迎的绿色营养食品。

傍晚,拉孜笼罩在金色的余晖中,迎着西天浓重的彩云,信步返回酒店,此时,日已西下,云海茫茫,拉孜又仿佛坐落在云海上。

## 诗抒胸臆

### 甘肃行组诗

■冯如

#### 出塞

层峦赭雾一程随,  
更压浓云寒暮垂。  
始解征夫陇头恨,  
星辰万里不同规。

#### 过祁连山

垒叠千山与万山,  
单于饮恨不东还。  
冰渐肥草牛羊地,  
何事风吹秃顶斑。

#### 张掖丹霞地质公园

天女当年织造勤,  
人间彩锦堕纷纷。  
山原共染斑斓梦,  
独吝蓝天一片云。

#### 浪溪沙·敦煌夜市归来

银钗梢头挂一弯,羌城夜市正喧天,归来醉袖意阑珊。  
塞上天高云絮净,江南绿满鸟音圆,腥风一片响刀环。

### 观景组诗

■奚保丽

#### 树和树

一棵树,一个森林的兄弟  
一棵树,一位森林的姐妹  
树不会孤立无助。头顶暴雨  
台风  
或身处单调重复的寻常日子  
一大家子总爱呆在一起相守  
相惜

以春的绿叶,记事朝云暮雨  
以冬的枝条,回忆霜降雪飘  
雨水洗过的心灵,挂着水晶  
将电闪雷鸣刻进年轮。慈悲  
为怀

一棵树,高擎绿荫的友善  
造就了整座森林的福气与  
恩泽

老树坚韧不拔,幼树乐观  
向上

慢慢地,一棵树放弃了只做  
自己

一棵树把另一棵树请进生命里  
大树小树敞开绿色怀抱。树  
和树  
要做:一世的朋友,一生的  
知己

#### 盈湖,碧波荡漾

湖水一如蓝天,铺开金色绸缎  
白云,随流水涌向天边  
道声早安。给盈湖静静你呀  
一个深呼吸的清晨

旭阳的针脚缝彻水波的纱裙  
两岸拂来清爽的风,湖面平静  
保持着良好的习惯。与早醒的  
游船,同时启航幸福的旅程

穿越水草的舞蹈。飞机的倒影  
与黑衣者八哥,与美少年风筝  
相竞,逗小鱼儿嬉戏,玩耍  
假设:鱼群首尾相连——  
畅游霞光。那么,这是我一生  
相遇的最美诗行

镶嵌一湖绿森林的宝石翡翠  
盈湖美美你呀!碧波荡漾——  
浪,绽放花的姿态。再竖起  
波涛虚拟的耳朵,听蝉鸣鸟唱

## 意犹未尽

# 叶尖上的水滴

■赵韩德文

椭圆形碧绿的叶,叶尖上忽然含了一滴晶莹的水珠。这可是在罕见的连续高温天里啊!早上,红木竹节花架上的一盆水养绿萝,叶尖上刺眼的透亮,如缀钻粒,给我一阵惊喜。

我是个疏懒的人,很喜欢绿叶。动迁之前,老家有一架葡萄,绿满天井。现在的住家只有小小的内阳台。在下既然不善于侍候花草,就挑最简单的——水养植物。比如龟背竹,滴水观音,绿萝等等,别有意趣。

一直喜欢清代大书家何绍基的字,随之也跟着喜欢他的兴趣。先生有联曰:

“楮茧静摹新获帖,胆瓶闲浸欲开花。”

于是思量起寻觅“胆瓶”,以安置龟背竹。到花鸟市场转悠了好久,终于觅得一个玻璃胆瓶。这瓶是老板的久藏之物,晶莹剔透亮眼,不下于捷克波西米亚风格的玻璃制品。而且厚重,简洁,明快。老板见我来回地转悠就是样样看不上,最后取出了这个胆瓶。

龟背竹,名字起得妙。枝叶深绿沉稳厚重,那绿色透出一种古意的宁静,有青铜鼎彝的味道。灯下,我坐在椅子上,久久打量它。龟背,我想起一句非常有趣的古诗,笑出声来:

“我龟既厌,不我告犹。”(我的龟都厌倦了,不肯告诉我它卜得的计谋。——《诗·小雅·小旻》)实在是生动。

龟背竹也有调皮的时候。其实它不只是爱阴凉,它也喜欢阳光,尤其在冬天。它会朝来光的那面一个劲儿的伸展叶子,直至把自己弄出黄山迎客松的姿态。意思是,快将它摆到阳光下去。

此晨蓦然发现花架上的绿萝滴水。这盆绿萝不容易。

绿萝是在买龟背竹的时候老板送的,不要钱。正因为不要钱,这绿萝的地位当时就像菜场上买了菜,摊贩附带送的几根葱。几根葱般的绿萝,像一撮黄豆芽。不过虽是鸡肋,我也宝贝似的带回家。

家主婆见了,小心捧过。找个合适的小瓶子,把豆芽绿萝竖放了,加水,事先滴入营养液,放在有光线却并不强烈的地方。好长一段时间,豆芽绿萝总是呈豆芽状,几片薄薄的叶子趴在瓶口,有气无力。又不敢多滴营养液,也不敢多晒太阳,连换水的间隔天数,也几番斟酌。

终于有一天,家主婆认为让绿萝老是这样在瓶里站着太累,这是问题的根本。柔弱的绿萝应该“躺在沙发上”休养。

于是,她为豆芽绿萝找了沙发。我书桌上一个非常漂亮的黄黑雨点彩釉扁水盂被看中。家主婆在水盂里铺一层雨花石,注半盂清水,几滴营养液,绿萝就舒服地半躺着,叶儿像头颈,靠在水盂边上,真是舒坦极了。

于是,绿萝渐渐摆脱了豆芽气息,枝条好像打了气,圆润起来。叶子颜色加深。头颈(叶)不再靠着了,而开始用背(茎)靠着水盂沿口。叶子大了,多了,一叶叶的探头举手,神气了。

想不到它竟会在今年这个最热的大夏天,喜盈盈的滴出钻粒般的水珠儿。

叶尖上的那滴水,是叶的眼睛,绿萝的眉眼,其实植物和天地万物一样,你善待它,它自会欣喜。

文苑投稿邮箱:  
zfk@yptimes.cn, 欢迎投稿

## 世相百态

# 炸鱼和薯条

■冯诗齐文

自从媒体报道,2015年中国国家主席习近平在访英期间在英国首相卡梅伦陪同下,特意前往当地小镇,品尝了黑啤和炸鱼薯条之后,这道特色美食在国人中几乎成了英国的象征——也难怪,无论在伦敦,还是在其他乡野小镇,到处都不难发现标有“Fish and chips”大字的餐馆。究竟是怎样一道“美食”?它真的如某些媒体渲染的那样,是英国的“国菜”?

据女儿说,做炸鱼的店家并没有统一的配方或标准,也不像“全聚德”只此一家别无分店,所以口味就有差别。她为了作对比,特意吃过多家。那天中午,她带我去一家她认为最好的店尝尝鲜。店堂并不大,人也不如想象中那么拥挤。经过并不太漫长的等待,闻名全中国加全英国的美食端上来了!仔细观察,其实所谓炸鱼,不过就是一条并不太大的橡皮鱼?去掉头、骨,裹上面糊在油里过一过。端上来的可是一条未加任何作料的“素”鱼。你可以用随送的柠檬给鱼加点酸爽爽口,也可以在面拖鱼上淋点番茄酱,或者切下一块蘸色拉酱、豌豆泥吃。总之,炸鱼的“香”全是本真的香,没有任何人工的做作,只是淡而无味。这与中国人心目中的“美食”,差距可有点大。至于薯条,跟肯德基卖的没

有两样,蘸番茄酱吃吧!

其实把炸鱼薯条捧为英国的“国菜”,相信只是报章的宣传噱头。的确,这是英国人的所爱,也是英国街头最普通、最常见、最大众化的食物。说它代表了英国的饮食特色亦不为过。这就好比外国人认为饺子是中国美食的代表一样。但是中国人都知道,饺子虽然好,却并不能称为中国的“国菜”,它只是中国人日常家居的普通食物。加上中国各地差异大,对南方人来说,饺子未必就那么受追捧,不像北方人把请吃饺子作为待客之道。我大学时曾到一同学家作客。同学的父母是北方人,见有客来,非要在满桌饭菜外再下饺子给我。只见同学母亲麻利地和着一小团面,剥上一点菜,擀皮、包馅,一眨眼工夫,包了四五枚饺子,连上下锅煮,半个钟头也不到,就在普通饭食之外,又增加了对客人的优待。礼数到了,却所费不多,怪不得吃饺子成了中国风。

据说传统上,炸鱼和薯条应当用报纸裹着卖给顾客,以便客人带走在路上吃。这么说,这款小吃其实就相当于上海人眼里的大饼油条,最多算杂粮饭团,实在是平民化得很。不过,英国人对这种并不高大的食品毫不吝惜夸赞之词。温斯顿·丘吉尔就曾称,炸鱼和薯条是最佳拍档,简直找不到缺点了。