

“去往西藏”系列

珠峰大本营

□洪美娟

橘子味

□程倩

早冬轻寒,这个季节正是橘子丰收的时节,看着满园黄澄澄的橘子挂满枝头,有个在微风里摇头晃脑,甚觉可爱。有时候会觉得,因美味而萦绕出的人与事,会多出一份深情与隽永。

想到很有爱的《奉橘帖》:奉橘三百枚,霜未降,未可多得。讲的是王羲之送友人橘子三百枚,因未到霜降,所以没能多采摘。我想,看到时令美味第一个想到友人的,一定特别珍惜和珍贵。看着玻璃水果盘里五个圆滚滚的橘子闪着新鲜的亮泽,仿佛长出了太阳一般,北岛在诗里写的“玻璃晴朗,橘子辉煌”,大概就是这样的意境吧。

拿起一个橘子,一瓣两瓣,掏出橘瓣放进嘴里,甜甜的橘汁流进喉咙,冰冰凉凉但也甜甜蜜蜜。记得在广场看见过这样一个场景,一对老人坐在长椅上晒太阳,老夫给老伴剥橘子吃,老伴嫌太凉冰到牙齿。于是,老夫就打开随身带的保温杯,倒出里面的热水,把橘瓣在保温杯盖子里泡了会,再递给老伴。原来,被人宠爱真的是不分年龄的!这样的小温暖,让我羡慕了。

我们喜欢用橘子来形容一些美好的事物,我想那对老年夫妻的感情肯定就是橘子味的了。在粤语里,“橘”发音“吉”,年橘,就寓意着年年吉祥、万事顺意,过年家家户户都会买的一盆年橘,寄予的正是人们对新的一年祝愿和情怀。

我发现傍晚的天空也是橘子味的,看着夕阳慢慢晕染着天际,直到夜幕彻底降临,红彤彤的月亮像个烤橘子,温热熨帖。曾经吃过烤橘子、烤苹果,依然记得它们烤出来的味道,外烫内温,橘子和苹果的甜味弥漫在火炉的周围,空气里满是黏黏的甜味。写到这里,忽然好想拥有一个火炉,用来烤橘子、烤红薯、烤馒头片……

有句话是这么说的:橘子不是唯一的水果,橙子是。我刚开始不懂它的意思,直到看见《如此可爱的我们》,才明白这句话是多么隐晦而又明亮的暗恋啊,字里行间都温柔到极致。有些人,遇见就已经很幸运了。

大抵人生和世事都是如此,就像橘子,味美却性寒。有人吃到的是味甜,有人看到的是性寒,可是又有什么关系呢,有所得便有所失,这是人生的常态。任何事太过热烈,便会自我焚毁,适可而止,才能体会平淡日子里的温度和情感,有家有爱,有情有趣,有知己,有远行,有少女心。橘子也不是唯一的水果,还有橙子,还有苹果……如同你的人生看上去很平凡,却还有别的可能,因为这世间万物没有唯一的答案。

这个冬天来得不早也不迟,外面虽然有风,但阳光暖暖地照在身上,反正天气很好,但愿每天都拥有橘子味的好心情。

在珠峰大本营,我们先后待了两个多小时。

一下车,我就让惟清和妹妹先走,而我走哪算哪。这里没危险,她俩同意了。头痛加晕车,我想自己能够站在海拔5200米的珠峰大本营石碑前,拍张照片就阿弥陀佛了,根本不敢奢望爬到8844.43米高程测量纪念碑前留影。

我走得很慢,脚步有点拖,还不时要停下来喘一会。从眼前一直往上延伸的土路,看上去坡度不大,缓缓地。这样的斜坡路,如果在家乡,无论快走还是慢跑,都不在话下。可是,在珠峰大本营,想走得稍快点,胸腔里像有两股力量在上下较量,一股拼命往下扯,一股死命往上拽,有种刚刚经历了长跑的感觉,只是没那么剧烈。因此,我只能慢慢走。没想到,走走停停,不仅到了海拔5200米的珠峰大本营石碑前,也终于站在了8844.43米高程测量纪念碑前。事后想想,对自己佩服之极。

往回走,大家一边找有特色的石头一边闲聊。闲篇就像蚕丝,可以不断地扯下去,却没有找到一块满意的石头。石头都很平常,既没有小时在家乡郁川溪捡的石头好看,也没有九咆界瀑布下的青石片有明晰的条纹。当然,捡石头只是临时的即兴提议,有或是没有,都无所谓。

帐篷,就是珠峰大本营的建筑物。下车时,大家心心念念都是珠峰的雪山,对一圈褐黑色的帐篷都没在意。回转时才注意到,帐篷的里外都矗立着国旗和珠峰保护区的旗帜,而帐篷旅馆、帐篷茶座、帐篷商店、帐篷

邮政所围成了一圈,圈里又摆了一圈简陋的摊子,每个摊上铺一块深红的绒布,上面稀稀拉拉摆放着奇形怪状的原石,还有石头吊坠、石头手串,也有几串菩提子等。不知是东西不起眼,还是怕这里的摊主狮子大开口,大家只是瞅了瞅,便钻出了帐篷。帐篷门前有太阳能电池板,大概是供登山者和入住游客晚上照明用的。据说,每年的4月到5月间,珠峰大本营的空地上,全是五颜六色的户外世界著名品牌的帐篷,像一朵朵彩云,五彩缤纷,将世界第一高峰——珠穆朗玛峰烘托得更加肃穆,也更加神圣……

我看“麻雀虽小,五脏俱全”用在这里,是再恰当不过了,帐篷虽小,该有的都有。最后,我们全被吸进了帐篷邮政所。起初,我只是好奇,海拔5200米的大本营设个邮政所,有意义吗?进到里面才发现,邮政所里除几位忙碌的工作人员,还有另外的游客,大家都忙着买珠峰的风景贺卡,寄给远方的亲朋好友。据说,珠峰大本营邮政所是我国海拔最高的,而珠峰最美的自然风景贺卡又是这里唯一的,寄出最高最美的唯一,那才是世间最珍贵的祝福。

邮政所也挺牛,除印有珠峰景点的金银外,一套十二张的珠峰自然风景贺卡要售一百元人民币,当然,还要打三个邮戳,我们几乎是人手一套。邮政所的工作人员根本忙不过来。于是,大家自己动手,拿到一个戳就一套直接盖到底,再等第二个戳、第三个戳。盖戳,原本是极省力的事,“啪啪”一个接着一个,几乎跟

闹着玩似的。可是,在珠峰大本营似乎每盖一个戳,都要花费我不少气力,开始几个还好,多盖几个,手就没劲,结果不是重影就是糊了,再就是淡得看不清,只好重新盖过,因为放慢了速度,后面的人开始催促,弄得我是心慌又憋气。好不容易盖完三个戳,赶忙跑出帐篷,透几口气再返回去。盖完戳,只是第一步,书写姓名地址那才叫累人。就在大家忙着找空地准备书写时,一位队友提了个建议,他说大家还是带回家,到本地邮局盖个戳,再送给朋友比较稳妥。他还说,以前他先后接到三位朋友的贺卡,结果没收到一张。听此,大家只得作罢,我也因此彻底放宽了心。

高原多变的天气,我们也算见多了。可是,见珠峰天气的闪变,还是让大家新奇不已。从珠峰大本营出发,到“珠穆朗玛峰国家公园”的牌楼下,约摸两个时辰里,我们从多云走进冰雹,又从暴雨走向阴天,真是奇观。

刚从珠峰大本营下来时,约七八只藏羚羊在突兀的岩石上与我偶遇,头上的角呈弧形上扬,其中有一只,就在我们车子上方突出的岩石上,瞪着一双明亮警觉的眼睛,不知是觉出我们的善意,还是因为突然相遇,有些懵圈。等我找到手机时,突出的岩石上空荡荡的,什么也没有,除它们踩下的几粒小石子还在滚动外,像是我看花了眼。我想,这次错过,不能错过第二次。因此,不顾头疼乏力,牢牢捏着手机,只为了能快速拍下它们可爱的身影。没想到,那些可爱的精灵,只与我一面之缘,之后再也无

缘相见。以至于刚看到藏原羚时,我一边喊着藏羚羊,一边频频地按着手指,惟清为了让我拍得更加清楚,她一边减速,一边将车往路边靠,但不能停,我们不能打扰它们的平静。在这片绿绸般起伏的漫漫草原上,极少有牧民、野鹿、藏原羚出现的几率很多,有时一只,有时三五只,有时一群。当然,藏原羚的个头比我看到的一只“心”形白屁股。

藏原羚与藏羚羊极相似,连名字都很像,它们的另一个名字叫“西藏黄羊”。藏原羚体格矫健,行动敏捷,速度快,能一连跑上几个小时,还有那个毛茸茸的心形“白屁股”,极可爱。它们对环境的适应性也强,据说能在高原荒漠和半荒漠生存,也能在极其缺氧的环境下生存,而它们的听觉和视觉极好,能在几公里外察觉出天敌的存在。虽然,之后的旅程再没有见到藏羚羊,但看看那些可爱的小精灵,一样让人兴奋。

仿佛伸手就能拽住的白云,像是感冒缺氧,慢悠悠的,最后被远处的山给挡住了,挤挤压压形成一道长长的云海,是那么融洽,竟分不清山与云的界线,倒像共生体。车少,路况好,那种熟悉的景物又重现它们最初的惊艳。女人们竟放肆起来,玩起了飞人……那些云团,起初挺温和的,大概是女人们太张狂,居然无视高原,便开始发威,云团似滔滔江水翻滚着,伴随而来的便是硕大的雨点。

当然,我是个例外。我有心与她们一起野,可我不敢,害怕因此被迫提前回家。



画中行

叶永生 摄

腌菜管

□王丰

里,成了猪的口粮,雪白的菜管则一根一根留下来。

切菜管要斜着切,四五根菜管叠起来,一刀一刀切成一公分或两公分一段的,切满一竹篓,倒进锅中滚水里余一余,捞起来,放到布袱里包着,用双手搓压一顿。菜管搓瘪了,撒上盐,撒上辣椒粉,再搓几遍,最后放点大蒜籽压到坛瓶里腌起来。菜管不需要腌多久就可以开坛炒着吃,急着要吃,第二天就可炒来下饭。

腌菜管的吃法有好多,我记忆里“干炒”,弄点素油,把菜管放锅里一煸就是好菜,有荤油炒更味道。

还有“菜管炖猪肉”,切点肉,把菜管放汤瓶里搁到火炉里炖,味道更好。不能不提“猪肚肠炖菜管”,这是家乡的一道名菜,猪肚肠过年杀猪才有,这时辰菜管也腌到了火候,两者相炖,香气四溢,再加上火炉架上火烘着的苞芦粿,一起享用,吃了就连“砖壁(墙壁)都爬得上去”,这句话在家乡是用来形容猪肚肠炖菜管的好吃。不过炖的时候千万要注意,不要让汤瓶里的油水溢出来,那么个美味,溢出来多可惜啊。

剁菜、切菜管、腌菜管,那时这些事都是祖父操劳,这也是一门手艺,

可惜后来无人承继,包括我。

这里又要说到清朝美食家袁枚,他有道“芋煨白菜”,这“白菜”就是青菜。这道菜是这么做的:“芋煨极烂,入白菜心,烹之,加酱水调和,家常菜之最佳者。惟白菜须新摘肥嫩者,色青则老,摘久则枯。”还有清朝的诗人、美食家朱彝尊,他笔下的白菜制作有四五种,“京师腌白菜”“腌菜法”“叉法”“姜醋白菜”“撒拌和菜法”等。可就是不见有“腌菜管”这道菜,这或许是淳安人的发明,一方水土养一方人,于蔬菜制作亦一样。

