



## 原始村落中自我放逐

□ 刘军

雨崩村,一个目前尚不通汽车的山中村落,位于澜沧江对面大山之后,梅里雪山神女峰下终年被卡瓦格博神山的群峰所庇护,是世间真正的香格里拉。这里是那么的让人魂牵梦系,是人类追寻心中乐土的最终幻想国度。

雨崩在藏语中意为“经书”,虽然这里交通不便,山路陡峭,但却是远离尘嚣的世外桃源,具有高原上典型的美丽景象。雪山、草甸、原始森林、冰川、瀑布、湖泊等十分壮美,牛、马、羊、猪、鸡等禽畜悠然自得的在草甸上觅食,一幕幕都是宁静祥和的画面。

直至今日,雨崩村已经成为心灵深处安宁、自由的精神世界的代名词。我行走于人迹罕至的苍茫群山中,比夜深人静更能感悟心灵深处的自我。当几经辛苦,越过山梁,翻过哑口,我忽然之间发现眼前豁然开朗;当枯燥的行走已经成为下意识动作,山连着山已经成为惯性思维,转过一面又一面岩壁,忽然眼前一空,发现已经到了山的那面,山脚下冲击平原上点缀着墨绿玉石般的高原湖泊;当我露宿山中,经过一夜风雪,清晨云雾散去,发现圣洁的雪山就在不远处俯视,它身上的每一道纹理都清晰可见,我无法抵御“日照金山”的震撼,心底最深处的情感在一瞬间释放。

一路翻越很多哑口,每一道哑口都有牧人祈福的经幡。清晨,我就在美景中行走,云在山间飘过,一幅水墨山水的画卷在眼前展开。路是藏族人转山朝拜踩出的路,在藏区行走,路边、湖畔、山脚下、山崖边最常见的是一座座石块垒起的玛尼堆,这是藏民族的一种宗教信仰,代表是

阻挡灾难、祈祷祥和的愿望。而另外一种有代表性的宗教标志,就是象征福运升腾的五彩经幡,在山间哑口、溪流两岸、平原牧场,都能见到蓝白红绿黄五色的经幡,在蓝天白云下飞扬。我的向导是藏族,一路走来,不断讲述着雪山代表佛主,述说着雪山的神奇,告诉我带雪白的石子回去,代表圣洁的卡瓦格博,可以保佑平安。

雨崩全村的路,是沿河逆流而上,湍急的河水喧嚣着流过田野,流过村落。沿河向上,一路上不断有水流从山中注入河水,有从山上穿过草丛、树木的涓涓细流,也有从巨石缝隙涌出清泉、瀑布,水滋养着山间的万物生灵。我一路向上,越来越接近雪线,天气开始变幻莫测,高耸的雪山常年遮着云雾的面纱,以至于雪山附近多数时候是阴天,经常雪、雨、雾不期而至,降水充沛,水顺着岩缝渗入山体,一座山就是一座水库。

雨崩全村只有几十户人家,这里不通汽车也没有手机信号,山路陡峭。每年十一月后,大雪封山,村子便完全与外界隔绝,直到来年春天。由于与外界沟通很少,位于神山怀抱中,周边有着卡瓦格博、神湖、冰湖、神瀑等诸多藏民心中的神迹,所以,每个到过雨崩的人都坚信这里就是真正的香格里拉。

就像藏民一生一定要围着卡瓦格博转经一次,我也需要一生去一次这样的世外桃源。不仅仅是要去欣赏这种美,而是让那份清朴、宁静的生活将我心灵的波澜抚平,让所有的思绪随着五彩经幡被风带走,让自己融入这份神圣的美丽。真心希望这上帝的花园能够在人类征服自然的脚步下幸存,不会成为过眼云烟。

### 异域风情

## 在日本吃火锅

□ 王文咏

去参加中日文化友好交流,日本深厚的文化底蕴让我受益匪浅,对从中国来的客人,他们也十分热情。虽然日本之行结束了,可是那些关于日本的经历却珍藏在了我的心底,日本朋友请我们吃的那顿火锅宴仍然记忆犹新,也算是一种中日美食与健康文化的交流吧。

日本把火锅称为“司盖阿盖”,又称“涮烧”。由于日本地处温带,四面海流活动频繁,得天独厚的自然环境,给海鲜火锅带来了繁荣的经济效益。尤其是在冬季,大部分鱼体富含脂肪,虾蟹蚌壳类膏腴肉实,因此在火锅主要食材上,以当季海鲜为大宗,如安康、活鲍、帝王蟹、章鱼、鲷鱼、真鲷等,皆为海鲜类火锅食材的上乘之选。

在没有真正接触到日本火锅之前,我想象中的日本料理应该多半是清凉爽口的夏日料理,如鲜嫩生鱼片、爽口寿司等。而当地人说到日本火锅,却是津津乐道,引以自豪,让我大开眼界。我们就餐的火锅店店主藤野先生向我们讲述了日式火锅的基本做法:火锅所需的主料有牛肉片、鸡片、虾片、鱼片、猪排肉、猪腰片以及明虾等,配料有粉丝、鱼圆、菠菜、京菜、洋菜和色拉油等。烹饪过程中先点燃平底锅,等油烧热时将菠菜和洋葱等放入锅中拌炒至八成熟,再放入白菜梗同炒,加白糖和酱油,待全部炒熟后再把自己喜爱的各式主料加放到锅中煎熟,一边食用一边煎煮,吃到一半时,再加入一些鲜汤煮熟,加佐料后再在鲜汤内涮以主料食用。

一位记者告诉我们,日本的火锅种类多、汤底讲究,包括海鲜火锅、高汤火锅等。而其中“寿喜烧火锅”是由日本农民发明的。传说日本古代就有这种吃火锅的习惯,农民将鱼肉、蔬菜放入地坑上的锅里,边煮边吃。从19世纪后半期以后,火锅吃法在日本普及开来,人们将牛肉切成薄片和海鲜、蔬菜等一起放在锅里煮,吃时沾上生鸡蛋汁、酱油和糖做成的调味料。现在,日本火锅又进一步发展,无论汤底、材料还是作料,都比先前讲究了很多。

我是比较喜欢吃牛肉火锅的,这也是我们大多数华人的爱好,藤野先生为我们准备了牛肉,对我而言,正中下怀。藤野先生告诉我们说,以前的日本人是吃牛肉的。我有些疑惑,好奇心的驱使,让我就像求知欲的学生想知道答案。藤野说,自古以来,牛是日本重要的交通工具和农耕用具,历代天皇都禁止食用牛肉,一直到了江户末期,这种习惯才有所淡薄;到了明治初期,才出现牛肉火锅,不过那时候人们还是忌讳直呼“牛肉火锅”,而是与其他动物肉一样,使用“暗语”。牛肉在各地的吃法不一样,在日本东部地区,用酱油作作料,牛肉在锅里烧完后,还要煮一会儿。在烧肉时,除牛肉本身的油脂外,不加任何油脂。常见的还有涮着吃,涮肉在日语里叫“呷哺-呷哺”,把牛肉切成薄片在锅里煮,然后用醋和麻酱蘸着吃。

大家在一起交流两国的火锅文化,我们也向日本朋友介绍了中国的火锅。中国的火锅也是别有风味,深受国内外食客的喜爱,著名的如广东的海鲜火锅、钙骨火锅食而不腻,味美无穷;苏杭一带的菊花火锅,清香爽神,风味独特;云南的滇味火锅,鲜嫩香辣,饶有风味;湘西的狗肉火锅,享有“狗肉滚三滚,神仙站不稳”之美誉;重庆的毛肚火锅,麻辣醇香,名扬天下;北京的羊肉涮锅风味别致,吊人胃口。此外,杭州的“三鲜火锅”、湖北的“野味火锅”、东北的“白肉火锅”、香港的“牛肉火锅”、上海的“什锦火锅”等,也风味别具,诱人馋涎,堪称为寒冬里的“席上春风”,为食客们所津津乐道。

火锅经济实惠,从它对于人的健康角度来讲,火锅能始终保持菜肴的温度,食物新鲜、卫生,吃起来放心。吃火锅营养损失少,入锅食物的营养素几乎可以完全吃进去,保证人体全面吸收多种微量元素及矿物质。从医学角度来讲,火锅还具有祛风除湿,排除体内毒素的作用。

这次的火锅宴不仅加深了中日之间的友谊,增进了两国之间的理解,也促进了双方的美食、健康文化的交流,友情是一辈子的期许和珍惜,更是心底永不散落的宴席。

## 铜陵凤凰山春景如画



四月,一群游客在铜陵市凤凰山景区内的花丛中行走。随着一场春雨的悄然滋润,铜陵市凤凰山景区也迎来了最美时刻。景区内大面积种植的牡丹、芍药纷纷绽放,伴着周围金黄的油菜花海,整个景区犹如一座美丽的大花园。醉人的景色,让游客行走其中,宛若在画中穿行一般。据了解,铜陵凤凰山景区素有“中国美丽田园”和“江南牡丹之乡”的美誉。 钱茂松 文/图

### 征稿启事

如果你热爱旅游,如果你喜欢边走边记、边走边摄,欢迎来稿,跟大家分享你旅游的故事和感悟。文字和照片均可。

投稿邮箱:xxss15@163.com。