

车行“玉带”揽胜景

□倪辉祥

浙东地区峰峦迭嶂，旖旎无比的景色美不胜收。且不要说遮掩其间的如画灌耳的景点多不胜收，即使是沿途的如画景色就足以令人情迷不已了。我有过两次穿行在其间的崇山峻岭中饱享醉人景色的经历，虽然同样是这些青山绿水，但留存在脑际的印象与感受却是截然不同，有着不可同日而语的天壤之别。

早在30年前我获得过一次去温州出差的机会，使我有幸进入仙境一般的青山绿水之中大开了饱享瑰丽景致的眼界。那时的交通不便，到温州唯有乘坐长途汽车前往。那条蜿蜒在九曲十八弯之间的公路，狭窄、险峻、多弯，相当的崎岖不平。坐在车上，忽而爬坡、忽而盘转、忽而下旋，时而颠簸、时而摇晃、时而失重，不时令人提心吊胆着，常会让人情不自禁地紧抓住前座的椅背不放。然而，车窗外两边勾人眼球的变幻无穷的妖娆山姿、艳丽景色，却是以其独特的魅力松弛着人们紧绷着的神经，使得大家的注意力

不知不觉地转移到了窗外的妙不可言的绮丽之中。傍山而筑的公路依偎着山腰一会儿盘旋而上，一会儿又盘旋而下，一边往往是或陡峭、或突兀、或嶙峋的但都是披满了灌木丛的千奇百态的崖壁，一边则是深邃而险象环生的峡谷溪流。随着车子忽上忽下的七转八弯，闪入眼帘的景致瞬息间就会变换不已：不是朵朵形态各异云彩萦绕青绿峰峦的气势磅礴，就是峡谷溪流的神奇莫测；不是满山遍野高大林木与厚实植被的苍劲青绿，就是映衬在峡谷、路旁、溪边的山花烂漫；不是静卧在山脚下农舍的星星点点，就是阶梯式茶园与橘林的星罗密布。如此大自然馈赠又加上勤劳山农锦上添花而成的多姿多彩，怎么会不令人如痴如醉得手舞足蹈、赞语不断呢？可惜正当大家时不时地迷恋于美不胜收之中时，常会有意想不到的险情不期而至：一个剧烈的颠簸，常会把人从座椅上弹起；一个陡然急弯，常会把人倾倒甚至于撞得鼻青眼肿；一个

意外的溜车，常会吓得大家冷汗直冒面如土色。记得有一次在急转后弯上一个弧度颇大的陡坡时，车子突然下溜，坡下即是万丈深渊，假如车辆滑溜下去，那难逃车毁人亡的厄运。那一刻每个乘客的心都悬到了喉咙口。可是就在这千钧一发的紧要关头，意想不到车有神助似地被一块大石头挡住了后轮，致使全车人福星高照幸免于难，经受了这般过度惊吓，哪个还有兴趣去贪恋车窗外诱人的美色呢？或许是心有余悸的缘故吧？之后虽有几次重去领略浙东青山绿水的机会，但毕竟因我有过这趟极其惊险而令人毛骨悚然的前车之鉴，故而再也沒敢轻易造次。

直到30年后，听说浙东的崇山峻岭中修筑起了几条高速公路，更是聆听身临其境者描绘飞驰在一马平川的“玉带”上饱览沿途美景的妙不可言时，留存在我心头的意犹未尽自然是禁不住蠢蠢欲动了起来，急于要去弥补30年前留下的遗憾了：邀上两个小

辈，自驾去旧地重游。

那时去温州，需在崎岖的山间公路上时受颠簸、时受惊吓十几个小时的路程，如今在平整、宽阔、笔直的“玉带”上只需区区几个小时了，沿途目不暇给的美景，致使我们有着“眼睛一眨就已到目的地”的感觉。去时是从上三高速一路游玩过去的，回程则是走了另一条诸永高速。两条“玉带”逢山开凿隧道，遇谷架设高架桥桥梁，一马平川，直展展地向前延伸，简直望不到边际。一路上那么多的高架桥与隧道，不由得 not 令我们由衷地赞叹着筑路工人气壮山河的伟大气概。穿行在平坦、直展展的“玉带”上，任由两边的青山绿水飞驰而过，尽情地饱览着两边瞬息变化着的奇妙的景致，真让人如同进入了仙境一般。完全没有了30年前那种时不时袭来的惊恐万分与提心吊胆，而是让人心定气闲地饱享着视觉上的盛宴。只不过是由于天气、地域以及旅游安排的差异与不同，所以致使我们所领受到的情趣也各不相同。去时的天气称得上是秋高气爽，而且是不断地驰下“玉带”顺游了多处诸如新昌十九峰、乐清雁荡山等闻名遐迩的景点，故而揽胜到的仅仅是分镜

头式的单幅画面，不过嘛，沐浴在灿烂阳光下的层林尽染的秋色与挂满了枝头的橘子、柿子等果林，已是令人心旷神怡而陶醉不已了。回程因是一路长驱，连绵不断的景色在不期而遇的秋雨中宛似一幅披上了神秘面纱的晶莹剔透的山水长轴，顿使我们饱享到了青山绿水浸润在烟雨缥缈中的独特的朦胧之感：被雨水柔情洗刷着的山林，一改在阳光照射下的意气风发，而是变得含情脉脉了起来；远处一座座被深黛色遮掩了的山峰身影，一改平时的豪迈奔放，而是变得依稀难辨了起来；近处被白云缭绕着的山梁，一改了往日的心平气和，而是变得白茫茫的烟雾升腾了起来；碧波荡漾的河面上，一改了平常的温顺的模样，而是变得浪花飞溅了起来。穿行在如此醉美的烟雨朦胧的青山绿水之中，怎会不叫人如痴如醉呢？

仅仅30年工夫，浙东的路就天壤之别了！在我尽情地穿行在“玉带”上饱揽胜景之时，思绪忽然飞扬了起来：这样的“玉带”已如同蜘蛛网一般地遍及了神州大地！瞬息间令我难抑激动地感慨了：厉害了，我的国。

青村老街的雾

□高明昌

已经是七点半了，老街的青村港上面还升腾着一种雾气，纤弱的阳光柔顺地照着河面，河水像是在动，非常缓慢，非常平静。沿河一条路，沿岸一排屋，都让雾气罩着了。雾气里带着裹着湿气，也夹着寒意，人像是清爽了，但也冷清了。白天看河水，雾里听水声，就知道青村港仍是具有时间感的风物之一。看久了河水，就会想起青村港的过去、老街的过去，想起跟河流有关的诗句。总觉得，即使青村港里的河水，也是从遥远的古代流过来的。而流经此地时，因为风景，因为人情，速度减缓了，波澜缩小了，但依然一直流淌，一直向前。

登上了桥，向西看，再向东看，整个人就定在了三祝桥上，凭栏远眺，又闭眼。多少回了，当我到青村老街时，总是这样的反应，闭眼是为了睁眼，睁眼就是为了更清楚地看清眼前的景致。一年前，我去青村中学讲学，回时天色已晚，且雾气从土里钻出，学校领导吴伟先生硬是陪我走了一趟老镇，先生如数家珍，所有的物象都能细说一二，但最后还是走到了老街中和桥的石板上。那时雾气从脚底袭来，沿着桥面四散出去，河北边的屋宇只露出半边身影，看着就像欣赏一幅长轴水墨画。我呆住了，原来美是可遇不可求的，真正的美是可以让人忘怀的，是让人陶醉的。这感觉延续至今，后来去过临近的几个老街，人在别处，心里却始终清晰地飘浮在时间的混沌之上，时不时地幻化出青村老街的容貌来。

想来这与青村老街的雾有关。青村老街的雾，是一个关于雾的奇迹，也是那个旅游人的观光奇迹。雾的轻重、浓度、颜色，以及漂浮的样子，就是雾经典样子的写照，也是天地恣意挥洒的情状，是到老街后七转八弯形成的。是的，桥与河水，屋宇与河面，都在水里半隐半现，似有还无，时淡时浓，时轻时重。看久了就感觉：石桥消失了，意味逸出了；意味出现了，屋宇消失了，有点海市蜃楼的腔调。我知道，这是没有清丽阳光照射的缘故，但就在那时，心里会生发出几分神秘婉转的禅意。比如桥墩的迷离，河水的变幻，河岸的逶迤，道路的松软，等等，都被这雾裹挟在一起，变成一层纱，一层薄如蝉翼的纱。

一片雾，一个港，一河流水，几棵老树，几朵小花，几株碎草，在青村港的上面或者两侧，都是苏世独立，深困难徙，恰如一幕水乡的戏，也像一首小巷的诗。我站在河边，过了好大一会儿才缓

过神来。细想起来，那身在现实而出离于现实的光景，在人的生命里只能是瞬间的拥有，珍稀而珍贵。而那个瞬间确实是忘我的、自在的、自由的、空灵的，是满怀着欣喜堕入一处空明之境的刹那间的欢愉。人就是这样，有时片刻的沉浸可以驱赶数日的尘劳之苦。那天，我在老街是有这个感觉的，这是我走上继芳桥，再走下继芳桥后的心里想法，这想法我一直品咂至今。 半天的时间，从最西边的西乔家走起，到最东边的张炳贵宅那地方收脚，也只是半个小时的路程，所有的停留与驻足都是不够的。青村港不是断头港，东要到奉城城河，西要连接到南桥塘，这段水路的边上一定风姿绰约，现在不去看，现在就在老街溜达。老镇啊，是一城的古朴与优雅，灵秀与简单。整个的街区简洁明快，从东到西，没有红灯笼的妖冶与香气，没有银饰碰撞的叮当之声，没有印花长裙的半古涩味，也没有吆五喝六的拉客小调，更没有锅灶烟卤的卤肉蒸熏之气，非常幽静，非常纯清，一如眼里的雾气，绝无半丝的汽油柴油的腥味，算得上是个安静、清爽、有雅相的镇子，有点静如处子的味道。 这是应该具有的品味，几处真正古老的老屋还在。如走马楼、钱门宅宅，都是原版的。据说，这还是百年前的老屋，没有翻新，更不是重建。遥想当年，言子为什么不来青村？他去过青溪，可以顺道的，来了更古老楼宇会还在。那个张弼也是。青村港水波不兴，张弼一眼都未看过。为什么不来老镇安顿几日，临河铺卷研磨更显大家风范。张弼不图虚名，不喜虚相，所以不干。倒是那个万历皇帝给他修了一座牌坊到现在还在老街上。这是聪慧的做法。那个年代，苟活尚且不易，何况读书写字，张弼对书法始终怀着最初的向往和最后的眷恋，大写人生，自成一家，以至今人说起书法就会想起张弼。因为张弼，青村老街卷帙不浩繁，气韵却是浑厚又悠长。

到青村老街走一遭是很难碰到有雾的天气的，事实上，雾里老街是雾里的样子，虚实相间，看的是轮廓，看的是大概，这是有好处的，比较适合想象、咀嚼和思考，比较沉重。假使想看清老街脚下的路、树上的花、墙上的砖、桥上的字、河里的水、岸上的桩、屋顶的式样、墙角的雕花，那一定是碧空万里的时候，而且时间最好在八点半以后，那时候尘埃已落定。

“秋风起兮木叶飞，吴江水兮鲈正肥。三千里兮家未归，恨难禁兮仰天悲。”时序已过秋分，在这金风送爽之时，不禁想起晋人张翰的《思吴江歌》。当年张翰在洛阳为官，见秋风起，想起故乡的鲈鱼脍和莼菜羹，竟弃官回乡，回归农家生活。

秋高气爽的一天，我与文友来到人稀幽静的浦东葵园农庄游玩。500亩葵园里，一排排盛开的向日葵，朝着太阳的方向傲然挺立，葵花金黄，像一张张灿烂的笑脸。稻花香，芦花放，野河里的鱼虾蟹蚌也到了最肥美的时候。

游玩之余，我们来到葵园餐厅，特地点了“海碗河鲜宴”。当沉甸甸的青瓷大海碗端上餐桌，里面可见六只精巧的小海碗，中间一小碗是清炒河虾仁，其余五小碗分别是栗子烧黄鳝、豆豉蒸鲟鱼、香酥河鲫鱼、茄汁菊花鱼、雪菜烧黑鱼。晶莹洁白的河虾仁，金黄色的菊花鱼，浓油赤酱的黄鳝，黑色油亮的鲫鱼、黑鱼，鲜香扑鼻而来，令人垂涎欲滴。

清炒河虾仁。迫不及待地夹上一粒放入口中，肉质爽滑，特别鲜嫩。用刚从河里捕来的河虾，手工剥出虾仁，洗净，与蛋清相伴，加入葱姜等调料，用油旺火快炒。葵园大厨师傅介绍，原料一定要用活蹦乱跳新鲜河虾，蛋清是一层保护层，旺火快炒半分钟即可起锅，除了必要的佐料之外，几乎不加其他调味品，尽量保存食材的原汁原味。正是这种原汁原味的鲜美，使这道菜独具特色风味，一推出就受到食客追捧。据介绍，河虾不求很大，但必求鲜活。

茄汁菊花鱼。白瓷碗里，肉质肥厚的鱼块，通体均匀地裹着橘黄色的茄汁。伸出筷子，触到菊花状鱼块，似乎能听到脆皮“咔嚓”破裂之声，随即陷入松软的鱼肉深处。入口，咸中带甜，给人鲜活的口味感受。此菜用的是鲜活青鱼，选取中间一段去骨，肉质白嫩，用刀切成三瓣菊花状，用盐、料酒、葱姜等调料腌片刻使其入味，再裹以蛋清、淀粉，放入油锅中，用中火炸至金黄。然后用茄汁、鲜露熬制而成佐料翻炒，讲究的是皮酥肉嫩，火候全凭经验。

栗子烧黄鳝。浓油赤酱的黄鳝段，三四个金黄色的栗子，还有星星点点绿色的葱花，看看那颜色也很舒服。用筷子夹起一段黄鳝放进嘴里，肉质厚实，口感鲜嫩，味道好极了。

雪菜烧黑鱼。黑色的鱼肉块，点缀着雪菜丝，鱼肉与雪菜搭配，吃起来风味独特，相得益彰。厨师介绍，雪菜又名雪里蕻，是当地的特产，腌制成咸菜后味道鲜美。雪菜烧黑鱼这是当地的一道传统农家菜，在南汇甚至有专门经营

品尝葵园“河鲜宴”

□陈志强

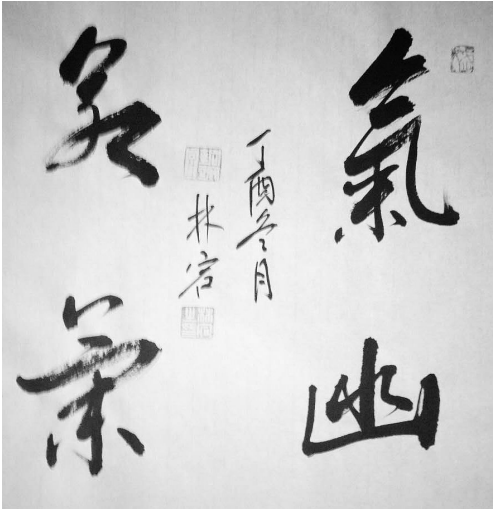
“雪菜黑鱼”的饭店，食客如云。

香酥河鲫鱼。白瓷碗里，一块块酱色的鱼段飘散出特有的香味，夹一块放进嘴里，其肉质香酥，连细小的骨头都已经酥软了，呵呵，这很像浦东老八样里的一道“爆鱼”。厨师说，这是在传统农家菜的基础上的创新，取河鲫鱼中段精华部分，先在油锅中用中火炸至金黄，然后在用美极鲜酱油、香露熬成的浓汁中翻炒而成。以鲫鱼替代青鱼，其风味与众不同，给人以崭新的感受。

豆豉蒸鲟鱼。一小碗以豆豉汁蒸煮的鲟鱼块，肉质白嫩，入口无丝毫腥味，细腻滑爽。豆豉是用发酵豆制品做成的特色调味品，用来烹饪鱼肉可解腥调味。鲟鱼营养价值极高，自古以来就是河鲜中的上品。厨师取鲟鱼精华部分切成小块，用秘制调料浸润，然后加入豆豉隔水蒸透，风味独特，唇舌间唯有一个鲜字流淌。

席间，葵园厨师兴致勃勃地向我们介绍着“海碗河鲜宴”。当地河网密布，河水清澈，河虾鱼蟹水产品丰富。这里的河鲜由当地渔民从野河中捕来，都是活蹦乱跳的。“海碗河鲜宴”是在传统烹饪方法上的推陈出新，食材都取精华部分，根据现代人注重健康、科学饮食而推出的，注重精做细做，量并不很多，经过精心烹制，呈现出特有的味型与气质，让食客品尝到多种河鲜美味。

“当年张翰不爱乌纱帽却爱故乡美食，大有奥妙。”文友说，或许张翰厌倦了官场的权力争斗，向往“扁舟一叶泛平湖，郎采莼丝妾钓鲈”的农家生活，但这也充分说明鲈鱼和莼菜之美。我想，这是文友品尝了葵园“海碗河鲜宴”的体会吧。



书法 林宕