



红人堂·越女茶

天边的旅途，沿着额尔古纳河

“巍巍兴安岭，滔滔呼伦水，千里草原铺翡翠，天鹅飞来不想回。”

风把头发吹散，大朵大朵的棉花糖在广阔的蓝天中游走，大片大片化不开的绿色，成群成群在草原里散步的牛羊……

当我举起相机的时候，满心感动。光线很强，太多的语言，消失在胸口。

(一)

今年夏天，江南持续高温，几位朋友又正好休了同一个时间段的假期，于是，促成了这次说走就走的呼伦贝尔的清凉旅行。

2009年的夏天，我去过呼伦贝尔，如今又是草原最美的时节，我再次踏上了那片怎么望也望不到边的美丽草原。沿着蜿蜒的额尔古纳河，重走了“蒙古源流”室韦至“科尔沁始祖”哈布图·哈萨尔驻帐的黑山头的这条边境“卡线”。

额尔古纳河在蒙古帝国及北元时期是中国内陆河。1689年《中俄尼布楚条约》签订，成为中国与俄罗斯的界河。

我们开车奔驰在遥远天际的绿色中。我又一次越过高山、丘陵、草原、湿地，一边是隔着界河相望的俄罗斯，一边是如画卷般铺开开来的“卡线百里画廊”。

发现“卡线”上修了好几个观景休息平台，我们停下来远眺，在清澈的阳光下，额尔古纳河向我闪烁着又一层又一层温柔的波光。

风景如画的“卡线”路上，很多时候我都在仰头看云，看它们幻化精彩纷呈的故事：动人的、深刻的、跌宕起伏的，或是荡气回肠的、惊心动魄的。云聚云散之间，绿油油没有尽头的草海中自由奔跑的羊群依旧，声势浩大的油菜花海与闪亮闪烁的麦子交织的天然织锦依旧。

云影下，骑着自行车风一样的少年吹着口哨在白云下飞过……

(二)

在呼伦贝尔，美随时在诞生。遇见过挂在天边的彩虹、那达慕盛会上骑着骏马手执套马杆的少年、巴尔虎草原深处拉着马头琴唱着悠长舒缓蒙古长调的情侣……

听闻如今的室韦商铺林立，

已非我记忆中可以宁静看晚霞且只有几家干净民宿的室韦了。为避开“热闹”，我们预订了距离室韦只有十分钟车程的临江村。

从室韦到临江村路过神仙坡，网上都说这里是额尔古纳河畔看夕阳的理想位置之一。

停好车，已经有很多人站在山坡上等日落了。我们也三三两两爬上小山坡，各自寻找到了自己观日落最理想的位置。

看天色尚早，算算上下坡总共就十分分钟左右时间，我又返身下坡去取茶具泡茶。可就在我再次上坡，爬至半坡时，黄昏突然就降临了。

对岸西天出现了漏光，像给额尔古纳河打了一束舞台“追光灯”。我加快了爬坡速度，只听坡顶不知谁喊了一声：“看，俄罗斯的夕阳！”于是转身驻足。

我知道落日由衔山到全然沉入地表，仅仅只有几分钟的过程，怕错过了最美的光线，干脆就放弃坡顶的好位置而选择在原地观赏了。

我静静地站在额尔古纳河右岸，远眺左岸轻烟迷蒙的山头，宁静只是一种表象，我的内心一阵狂喜，不是因为夕阳本身，而是这个随遇而安的位置虽然要比坡顶视角狭窄些，但这里没有嘈杂的人群，且有野生的不知名的鲜花为伴。

我对夕阳喝茶，看那盛开在天边的晚霞每分每秒的绚丽变化，一段文字蓦然清晰地跳出脑海：“远方不知什么地方，有个女人在唱歌，至于她究竟在哪儿，在哪个方向，都说不清。歌声低抑、冗长、悲凉，仿佛有个肉眼看不见的幽灵在草原上空飞翔和歌唱。”

这段文字来源于契诃夫的《草原》，那是我学生时代读过的俄罗斯文学中喜欢的其中一篇，它在额尔古纳河的黄昏里浮现出来。

“逝者如斯夫，不舍昼夜”。原以为溶溶流淌着的唯有眼前的河水，原以为永别而去的青春岁月，竟然是留在心里的。

我想，这也许就是文学的意义，抑或是旅行的意义吧。



推荐榜



桂维诚

叶毓芬：
童第周背后的伟大女性



鲁焕清

薛蟠：
被人冤枉的滋味不好受



谢阿姨觅食记

开了30年的小店关门
一段美食记忆就此告别



谢良红

少年时，
我卖给老师的那块表



严晓歆

30秒视频
记录在世界奔跑的我们



红人堂·柴隆 白露吃茭白

清风一朝胜，白露忽已凝。

今夏连续高温，进入白露时节，早晚感受到难得的凉意。浙东宁波，山不高，水不深，河道纵横交错，城西和东乡分布着广阔水域，适宜茭白和莲藕的生长。四时有序，露从今夜白，质朴单纯的茭白，便是白露时节的当家菜。

年幼时，外婆家门口有一处湖荡，种荷花，也种着茭白。茭白长得快，数日没有留心，一丛丛的，青葱碧绿的叶子连绵一片，煞是招人眼。

长在水边的植物总是天生的水灵，带着润泽之气，像是莲藕、菱角，逃不脱“白、嫩、鲜”三个字。茭白亦复如是。

白露前后宁波河姆渡茭白大量上市，湖荡茭白秋日鲜，清脆爽口的茭白，时常出现在甬城百姓的餐桌上，老宁波祭祖做羹饭时，桌上总会供奉一碗，寓意在于“路路通”，说的是水陆通达，血脉总与祖先相承。

据说茭白，只有中国和越南将其作为蔬菜栽培。说来也怪，茭白是菰茎染黑穗菌而形成的肥大菌癭，但病态的不一定没价值。我想，这便是益生菌造就的美味。

茭白承载着水乡的清爽，水乡的润泽，水乡的脆嫩，古人在《西湖梦寻》载：“寺前茭白笋，其嫩如玉，其香如兰，入口甘芳，天下无比。”古人称茭白为“菰”。作为菜馐食用，始见于《尔雅》。宋之前，一般称为“菰菜”。至宋，始见“茭白”一名。“茭”得名于其根“交结”，“白”得名于其肉质茎色白，此名一直沿用至今。



千百年来，一道道以茭白为主的菜便是江南人家饭桌上的常客。刚上市的茭白，简捷烹饪法，一油焖，一炒。油焖茭白是家常的爆酱油焖，加入适量糖，旨在“鲜甜”，别有“腴滑”体验，滋味圆转。

炒则花样多，最常见的是茭白炒肉丝，惹眼的是杂以红椒、青椒作“炒三丝”。九月青毛豆鲜而糯，白露暑气消，一碟茭白炒毛豆子，中秋夜小酌赏月，别有情致。

八月江南，茭白明艳惹人爱。姑苏张翰，秋风里想起故乡的茭白，弃官回来了，从此味觉开始了乡愁。

鲁迅一生都在思念他的菰蒲，“烟水寻常事，荒村一钓徒，深宵沉醉起，无处觅菰蒲。”

汪曾祺永远思恋他的高邮，他说“昂嗤鱼”和茭白同烧，味道绝美……就像诗经里的苽菜、蒹葭，水汽森森的，茭白又怎么不叫人爱呢？



扫描二维码
可阅读全文