

风情

文莱水村好风光

◆ 苏浙生 文/摄



文莱的面积比上海还小,人口仅40万,但是,你切莫小觑了这个君主制国家:因盛产石油而致富,人均GDP排名世界第六,汽油比矿泉水还便宜;拥有正在使用的世界最大、最现代化的宫殿;清真寺里收藏着全世界最大的《古兰经》手抄本……对于我们游客来说,文莱还拥有一道独特的景观——世界上最大的传统水上村落“水村”。“水村”坐落在文莱首都斯里巴湾市的文莱河上,现存面积2.6平方公里,曾随麦哲伦远航的意大利旅行家安东尼·帕加塔誉称为“东方威尼斯”,追溯历史,何止千载!我们乘上快艇,向水村疾驰而

去。导游小陈是文莱第三代华裔,他的童年时代,整整十年就是在水村度过的。他介绍说,过去文莱有一半人住在水村里,现在大多陆续搬迁上岸了,还有约两万人留在水村,划分为29个行政村。政府保护这片历史遗产,不准拆迁,也不准新建。一根根水泥柱或木柱,伸出水面约1米多,支撑着鳞次栉比的水上木屋。根据小陈的指点,我们看到了水上警察局,水上邮局,水上消防局,水上杂货店以及连成长排的水上学校。哇,这是一个功能齐全、自成一体的水上社区啊。小陈说:“别看他们住在水上,

房屋却并不破旧,内外装修也很现代化,家用电器、自来水、抽水马桶应有尽有。我们待会儿就到一户水上人家去做客。”在一处栈桥码头,我们登上了水村。大家惊讶地发现,水村里竟然也有“马路”,那就是二米宽的木板栈桥。四通八达的栈桥,将独门独户的水上人家串连组合成一座完整的村落。我们参观的是水村第一家对外接待游客的“专业户”,拥有大小十多条船只。大家按规矩,脱了鞋,跨进门去。客厅好气派,摆满了单人沙发,可供六七十人就坐。女主人殷勤地端上了茶水,一会儿

又端上自制的马来式糕点,供大家品尝。听说除了卧室,其他地方都可以随意参观,我们便鱼贯而进。大厨房里,烘箱、电炉一应俱全。杂物间后面,有回廊通向邻居。家家户户,非常宽敞。长长的栈桥上,了无人影。原来成年人都在市区工作,早上乘水上巴士几分钟便到岸边,然后开着停在河堤上的私家车去上班。傍晚将车停在码头,再乘汽艇回家。习惯了,也没什么不方便的。我问:“这些居民留恋水村,大概是因为冬暖夏凉的缘故吧?”小陈笑了,回答说:“我们这里没有冬

天的呀,一年四季都穿短袖。当然,住在水上,是要凉快一点。政府也希望他们搬到陆地上来的,还给补贴,但这些居民却无意上岸,主要原因是住惯了,祖传老屋,不愿放弃。人总是恋旧的。有人在市区也买了房,水陆两边住住,也不错呀。”我们在原生态的水村里溜达,拍照。不少住宅临水的阳台上屋檐下,栽种或垂吊着盆盆鲜花,显得雅致温馨。水面上没有飘浮任何垃圾,整个水村整洁而安静。真所谓“结庐在水上,而无车马喧”。清风拂面,水波粼粼,倘是月明夜,想必如诗如画了。

面孔

比利牛斯山的秋色

◆ 潘修范 文
秦 秦 摄



崖,阅尽千年岁月。抬头远望,秋天的比利牛斯山在蓝天白云映衬下色彩斑斓,令人目眩神驰:黄的桦树,红的枫叶、绿的松针,褐色、黛色乃至紫色的是不知名的树种物种。平日见多了齐整的园林、人工的湿地,即便号称森林公园的也从

未见有如此纠结缠绕然繁简得当,苔藓层叠却惹人抚爱,原始无序但自然天成的乔木林、灌木丛。这不能不让人喟叹:大美天成。一架小桥跨溪而过,站在桥上我凝神细察:溪水时隐时现,自比利牛斯山雪峰融化,泛着粉蓝色,



湍急跌宕着、淙淙欢唱着,给寂静的山林带来生气,也在空气里腾起一缕薄雾,使画面几近完美。蓝天,渐渐暗淡;明月,悄悄升起。秋色斑斓的比利牛斯山慢慢提纯为一条黝黑的轮廓线,久久挂在天际。

履迹

诺丁山市集

◆ 金洪远 文/摄



念章,如果我判断不错的话,应该是军队的纪念物品,当我的目光向它注视时,一头银发的摊主移步过来,我用洋泾浜英语问他:how much?他语速很快,一点都听不清楚。只能用曲老师教过我的英格里希回应:please speak slowly.摊主显然听懂了我的洋泾浜,语速明显放慢,借用手势告诉我,如果我喜欢的話,25镑可以拿走。掏遍口袋,只有几张人民币,我这才想起,和家人分心手切,竟忘了要取些英镑备用。只能耸耸肩表示sorry了。

一路前行,右侧一排排白色或彩色的连体住宅别墅前,院子和窗台悬挂着五颜六色的盆花和绿色

植物,极为养眼。对面街道则是一溜特色小店,那些年代长远的座钟,好似我们熟识的“三五牌”,在亲切地和我打着招呼;林林总总的各式银器、瓷器,在斜阳的照耀下,一闪一闪,仿佛在述说往昔的故事;而老旧的海报、老相机、乐器、

小摆件、皮件、油画,或排列整齐,或散落一摊,这别样的街市风情,让喜欢收藏的游客眼花缭乱,怎么也移不开脚步!一双并不起眼的旧皮鞋竟开价60镑、80镑,一件旧式的、略显破损却要卖100镑的大衣挂在橱窗的显要位置,莫非是有名头的人物当年穿过?和国内捡漏者相似,观赏着热闹的多,而花上小钱买杂件或小摆设的游客多很爽气。有意思的是:在市集深幽处,你可能以为山穷水尽疑无路,但探访之后往往别有洞天,一家挨一家的小商铺清晰地映入游客的眼帘,很难想象的“壁角落”里面也会开着一家小铺!倘伴在诺丁山市集,可以一览无遗地看到形形色色的人,种类各异的物,看到人与人的互动,人与物的情感,看到世间百态。

心得

在威尼斯吃面条

◆ 吴建

在威尼斯,乘贡多拉小木船,观赏水城典雅旖旎的风光。上岸过桥,我们参观了意大利著名的大旅行家、沟通中西文化友好使者的马可·波罗故居后,便来到离故居不远处的一家餐厅就餐。

这是一家地道的意大利餐馆,明亮的店堂,雪白的餐布,精致的餐具,舒缓的乐曲,使人真正能感受到一种诗意的浪漫和优雅的温馨。意大利人喜欢吃面条,尤以威尼斯人最爱。威尼斯人的面条很讲究一个“形”字,就是这个形状抓住了顾客的心。这里的面条真是五花八门,样式各异,有圆的、扁的、实心的、空心的,有水果形的、花鸟形的、鱼兽形的,有像皮管一般粗大的,也有比较小的,还有四角形平板状的。这些面条不但质地细白,而且拉力很强。煮的汤清,面条滑溜,不会粘黏或煮成烂糊状,可以想象到,这些林林总总的面条没有娴熟的技巧是做不出来的。一提起意大利饮食,就想起比萨饼,没想到意大利面条也如此多样,而且尽管做法和中国的不同,味道不同,但比起其他那些西餐来说,总是要接近中国的面条,让人还有些胃口。于是,我们点了一道花鸟形的意大利面条,加上西红柿和比萨饼。面条吃起来还挺筋道,西红柿和比萨饼甜酸尚可。在用餐过程中,导游告诉我们不要把刀叉弄得叮当作响。在吃面条时,要用叉子将面条卷起来往嘴里送,不可用嘴吸,尤其是在饮汤时,不要发出响声。每道菜用完后,要把刀叉并排放入盘里,表示这道菜已用完,即使有剩的,服务员也会撤走盘子。