

夜光杯

在美国吃中餐

谢冕

这一次在美国逗留了十多天，除了早餐在宾馆吃的面包、起司、奶油、香肠等传统的西餐，一般很少进美国餐馆。我的口味很宽，不像有些中国旅行者那样挑食，他们宁可吃榨菜就方便面而拒绝西餐。我每到一地，总会找机会品尝当地美食。我知道美国的牛排很好，但很贵，一般是回避的。有一次在超市偶遇美国炸鸡（不是中国流行的肯德基），现炸，金黄金黄的、大块大块的，香气四溢，非常诱人，而且便宜，快意地饱吃了一顿。记得还有一次，是杜克大学的会议，友人组织了一次会外的“披萨宴”，奇大无比的一只大披萨，十几人一道享用，蔬菜沙拉不限量，很是惬意。贵的不一定是好的，这是我的“名言”。

这次因为同行者吃不惯西餐，加上导游的指引，我们的旅行正餐一般都选择中餐。好在美国到处都有中国餐馆，而且一般而言，价格也相对便宜。就这样，从洛杉矶、旧金山、拉斯维加斯，再从芝加哥一路东行，波士顿、水牛城、华盛顿、纽约。我们终于有机会品尝美国从西海岸到东海岸的中餐风味。走了许多城市，吃了许多中餐馆，约略而言，味道平平。一般餐馆为了迎合当地人胃口，多用西红柿酱，所有的菜肴无非都是甜甜酸酸的，失去了原味，可记者鲜。

洛杉矶接风宴

但也并非一例如此，

最近，很多人发现，我们上海变了：变得更整洁、更美丽、更干净、更漂亮了。变化最大的是绿浓了、花儿多了：很多马路两边摆上了盆景，花繁叶茂；有的地方置上各自造型的花坛、草坪，生机盎然；有的马路中央的隔离栏挂满了花盆，成为五彩缤纷的花墙！我们走在路上，仿佛置身于花的河流、花的湖泊、花的海洋，感觉到身心无比的轻快与喜悦！

我为上海的变化而自豪！

我曾经到过世界很多城市。这些城市的环境，每每令我羡慕。1980年，应邀到日本访问，东京、大阪等城市，干净、整洁得令我难以想象：虽然已是深秋，马路上几乎看不到落叶；荷兰鹿特丹，到了严寒的冬天，许多家庭的阳台上也能看到各种各样的鲜花儿；到了莫斯科，即使在偏僻的街巷，地上也看不到垃圾；有一年去香港，我西装革履，在店铺林立、人口稠密的旺角宾馆住了五天，回到上海，皮鞋依然锃亮。

至于有“花园城市”之称的新加坡就更不用说了。

今天的上海，正在大步奔向新的目标。然而，令人遗憾的是，有的市民并没有意识到建设美丽家园与自己

的密切关系，我不止一次、不止一处，发现路边的花被折、被掐、甚至连根被拔走。

一天，我在晨练时发现一位中年妇女正在路边摘花，我上前劝她，路边的花儿请不要折。她不听，还有理，马路两边这么多花儿，看都看不过来。我摘几朵，又不是破坏，拿回屋里，放在小瓶里养起来，有啥关系！说完，将花儿朝塑料袋里一放，走了。

看着她远去的背影，我在想，不是破坏，但终归不是文明行为。城市的美化，除了园林工人的辛勤之外，还需要广大市民的共同爱护：勿以恶小而为之，如果人人都像爱护自己的眼睛一样爱护我们的城市，那么，我们的上海定会早日立于世界最美城市之林！

又点了一道清炒豌豆尖，是绿得发亮的！最后是一道清清爽爽的鱼肚蟹肉汤。这是一家香港人经营的酒

楼，带来了香港酒楼的经营作风：侍者衣着雅洁，上菜快捷而适时，灵敏简洁的风格中透出港式的精明和大气。记得那天我们没有喝酒，要了米饭，是泰国的香稻米。看菜单，象鼻蚌107美元，龙虾71美元，总共下来240美元，顶尖的一道洗尘宴，虽然有点贵，但物有所值。

我们带着珍妮的美意，从洛杉矶来到了旧金山。在唐人街，导游带我们去了前不久奥巴马用餐的迎宾阁，是粤菜馆。入内，坐定，因为不饿，只点了几样小吃。大碗云吞，大碗皮蛋瘦肉粥，大家匀着吃。菜是一般，我们只是吃着“有趣”。

他乡遇“故知”

雨中纽约，紧张活动之后，饿了。吃中餐还是找中国味道四溢的唐人街。导游知道我是福建人，专门找了一家福建人开的店：“小福州”。这名字唤起了我在马来西亚的记忆，那城市也有一个昵称：“新福州”。早年福州人在此谋生就业，把家乡的文化习俗完全地搬到了那里。街上讲的是福州方言，招牌上写的是中国文字，居所、婚娶、饮食，甚至把福德正神（福建的土地爷）也漂洋过海地请来了。福州人在远离故乡的沙捞越活脱脱地“新建”了一座福州城。我在诗巫街上看到了传统的木杵敲打的肉燕制作，欣赏了在国内几乎绝迹的虾酥、蛎饼、芋粿和一种专为纪念戚继光而制的光饼。感到中国文化生生不息的活力，以及千里万里挥之不去的一缕乡愁。

纽约的唐人街乃是寸土寸金之地，“小福州”的门脸非常窄小。记得是一道窄窄的楼梯引人直接上楼。楼梯口立着一个广告牌，写着：“美国福州业余闽剧团”演出的告示。上楼，进入餐厅，坐定。我以



之一，往大剧院聆赏俄罗斯歌剧《奥涅金》，大剧院这一季的开幕大戏，普希金的杰作，柴可夫斯基的音乐，莫斯科名团献演，如此坚强阵容，想想都美不胜收。暮色苍茫中步至大剧院门口，辉煌剧照巨幅呈现，衬着后面灿然如水晶宫的剧院，望之简直有灯火楼台之趣。

歌剧《奥涅金》虽是爱情主题，却被导演处理成一出开合顿挫刀劈斧削的简练作品，一无滞腻，完全不甜，跟威尔第、普契尼、罗西尼、比才们迥然不同，俄罗斯滋味浓郁芳丽，清高华，十分开人耳目。全剧四位主角水准整齐，旗鼓相当，演来原汁原味，真真过瘾。不过，柴老最拿手，还是剧中两支舞曲，场面宏伟恢宏，流金亮丽，好得无限。这种事情，这个人世上，几乎没有人比他干得更好。

极意外的是，抱着聆听的心情去的，当晚最大的震撼，却是舞美，舞台设计轻灵剔透，寥寥几笔，于极简之中挥霍荣华，留白留余，意境高远，一改歌剧舞台繁缛累赘的俗丽局面。场景调度上开合纵横，变换自如，好用得不得了。低头翻戏单子，舞美设计果然出自巨匠之手：大卫·波洛夫斯基。据说此剧导演，首次看

“福州主人”的身份“宴请”

从美国的西海岸到东海岸，我们只是俗客，每天都在赶路，走马观花，匆匆忙忙。现在要结束漫长的行旅了，纽约是最后一站。

心想，这一番美国的寻食之旅应该有个华丽的结束才算圆满。在美国找华丽，首找是纽约，在纽约找华丽，首找是曼哈顿，在曼哈顿找华丽，首找是第五十五街。就是这里了，五十五街的山王酒家。导游带我们进了门。这是一家非常高贵的酒店，张学良先生喜欢的中餐馆。他生前经常来此，或自酌，或宴客。门厅里悬挂着张先生与酒店主人的合影，先生依然英气逼人。

“奢华”的告别宴

纽约让人怀念的是它的大而杂，纽约有包容性。在纽约，你如同可以欣赏到全世界的艺术那样可以吃到全世界的美食。纽约有点像香港，东西南北中，它总是如同一只奇大无比的聚宝盆那样，展示着来自世界各地的珍奇。它们是美不胜收而让人应接不暇的，包括美食。即使如此，我们到了纽约，依然不离不弃地钟情于中国餐。其实，按照我的初衷，应该是借此“吃遍世界”的。但同游的人口味很“固执”，只好无奈地迁就。

从美国的西海岸到东海岸，我们只是俗客，每天都在赶路，走马观花，匆匆忙忙。现在要结束漫长的行旅了，纽约是最后一站。

心想，这一番美国的寻食之旅应该有个华丽的结束才算圆满。在美国找华丽，首找是纽约，在纽约找华丽，首找是曼哈顿，在曼哈顿找华丽，首找是第五十五街。就是这里了，五十五街的山王酒家。导游带我们进了门。这是一家非常高贵的酒店，张学良先生喜欢的中餐馆。他生前经常来此，或自酌，或宴客。门厅里悬挂着张先生与酒店主人的合影，先生依然英气逼人。

这里的气氛宁静而肃穆，用餐的人多，但却是寂寥无声。侍者均是中年男子，西服，黑色领结，举止优雅。这是一家典型的上海菜馆，白色餐布，花式吊灯，餐具华美。坐定，每人一道汤，中盅，或榨菜肉丝，或鸡蛋西红柿，上桌冒着热气，颇佳。一款糟溜鱼片，一款清炒豌豆苗，一款肉片双面黄，主食是米饭。不豪华，却是清雅。三菜一汤，简简单单，消费近二百美元，要是换算成人民币，可以是国内高端宴请十人的用资了。我们此刻追求的是难得的氛围。

到舞台设计的模型时，曾经喜极而泣，听来真是无限佳话。波洛夫斯基于2006年完成设计《奥涅金》模型，2006年73岁去世，想想也是，不到暮年，恐怕不够功力，整顿出如此卓越的舞台，漂亮。

柴老喜欢引用的，海涅的句子，言语之尽头，乃音乐之起点。一夜消遣，服气海涅，服气柴可夫斯基

戏事两顺

石磊

基，服气俄罗斯诸位艺术家们。

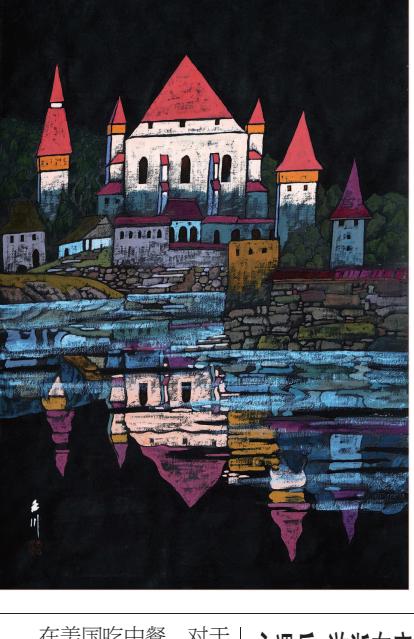
之二，奔赴豫北名城濮阳，为第四届中国杂技艺术节。濮阳是杂技之乡，当地一台精致的《水秀》，曾经令我惊艳不已，记得那日看完《水秀》，激动得语无伦次了久久，畅肆飘逸的空中飞人，那种精彩精致到心碎的华丽痛感，darling，你我庸庸碌碌的日常中，哪里可寻？杂技舞台的高度梦幻，让我迷不胜迷。

杂技艺术节的开幕大秀，是上海杂技团的杂技剧《战上海》，真真奇思。继之还有琳琅满目的杂技大戏，比如黑龙江的《冰秀》，河北的《江湖》，南京的《渡江侦察记》等等，一出《江湖》，戏散人散，台上一句尾

声，我在江湖等你，害我失眠半宿。我在江湖等你，挑衅、媚惑，各半，不知有多少灵魂，会去响应？

杂技节邀请了大量国际杂技专家，散戏之后的深夜，金风细语，与各路英雄小饮。西式的长桌勾肩搭背，长桌尽头，有位老者，面貌酷似曼德拉，隔着好远，频频朝我微笑致意。半夜之后，老者携一身身材壮丽的金发女子，转到我的身旁，寒暄请问老者来自何方，人家讲了一个英文的国名，我居然没有听懂，不好意思再请问一下，还是没有听懂，旁边的金发女子以字正腔圆的中文告诉我，佛得角。哦哦哦，女子是佛得角外交官员。很多人围着女子谈国际文化合作，便与老者闲话家常，老者以非洲语速，非洲笑容，与我缓缓畅谈。原来，老者是女子的父亲，最近老妻故世，女儿迎父亲在中国小住。问伊，78岁高年，您退休了吧？佛得角曼德拉稳健地答，没有退休，我是机械工程师，还在造船，不是很大的船，捕鱼的渔船，观光的游船。佛得角是非洲数一数二的安详富裕国家，经济支柱是旅游业和渔业，这是我回到旅舍房间之后，连夜自学的。

人生最精彩的那些遇见，通常都是天降的。



朝霞灿烂（重彩画）

王川

永遇乐·游浙东鹿亭寄友

张尧忠

耕读书斋，同窗乡里，遍地风景。步道健身，香泉品茗，圣庙中村静。北峰仙草，东方鹿苑，桥畔白云辉映。望狮峰、廊桥梦盼，隧穿斤岭云顶。

春传喜讯，秋期丰果，全域旅游获证。拓展森林，修建祠阁，医院红碑挺。戏台洞窟，树蛙部落，银杏红枫舞影。待明日、桃源共聚，醉归胜境。

在美国吃中餐，对于追求美食的我，总觉得是遗憾，毕竟失去的是对于别样风味的体验机会。而这种身历其境的体验，往往比间接得来的更为真切而深刻。但即使如此，我毕竟也拥有了“走遍”美国并“吃遍”美国中餐的经历。我安慰自己，这种完全自费而不事奢华的随意走走，并在异国他乡寻觅中国风味的经历，却也是非常特殊的。

自由出入，无须签证。交通上，人烟稀少的朗伊尔，各有一座设施完备的机场和深水良港便于进出。所以，把一个进出自由，需要各国合作参与的种子库设在朗伊尔，无论从哪个角度来讲，都是上佳首选。

种子库绝大部分深埋于永久冻土层下，能看到的只有露出山坡面的唯一一个出入口。库房总面积约一千平方米，四周用超强混凝土筑就的墙体厚达一米，从大门到种子库120米长的隧道，共配设了5道防爆门。别看它面积不大，库内空间可以储存全球23亿粒种子。理论上讲，只要愿意，所有国家都可以把粮食种子存在这里。自2008年建成投入使用至今，已收藏来自全球各国（组织）各种规模基因银行超过4000个植物物种。

这里的种子保管存取与银行保管箱库工作原理相类似，工作人员不能打开任何种子盒，只有种子存储国（组织）才能打开存取。该库虽是挪威政府重金打造，但是，据说挪威王储在朗伊尔休假时，曾到此一探究竟，也只能在种子库外面看了看。美国前总统卡特待遇稍好些，也只能在库内隧道区感受一番，再想进入储藏区，免谈。瞧人家这管理可是真够严的。

十日谈

极致北极
北极大地，明请看本栏。
责编：龚建星

末日希望

武惟仁

的各种极端险情。其位置建在高于海平面130米处，就是考虑假如地球气候以后真的变暖，格陵兰冰盖融化，或者南极的冰层全部消融了，也不会淹没到它。即便是遇到核武器攻击和强地震袭击，该建筑超强防爆抗震性能也足以抵御袭击，安然无恙。边控上，《斯瓦尔巴条约》明确挪威对斯瓦尔巴群岛拥有完全主权，各条约国可