



垂钓食人鱼

□陈大强 文/图

在南美洲旅游主要就是靠飞机，从圣保罗我们乘坐飞机，飞行3000公里到达玛瑙斯，这回下飞机是晚上，周围是什么环境也不知道，等第二天一起床才发现，我们住的酒店就在河边，一条大河一直伸到天边，再看看身边的棕榈树和沙滩，说这是海滨一点儿也不过分，其实这里离大海还有1500公里远呢，我们看到的就是亚马孙河。

亚马孙河是世界第二大河，但是它的流量是世界第一，说个数字吧，它的流量是长江流量的7倍，你就可以想象出这是怎样一条大河了。玛瑙斯是两条河流的汇合处，一条是携带腐殖质的内格罗河，河水呈黑色，人们叫它黑河，另一条是携带泥沙的亚马孙河，河水呈黄色，人们叫它白河。两条河在玛瑙斯汇合到一起，河水黑

白分明，几十公里不融合。

亚马孙河在巴西境内3000多公里，有冲击而成的亚马孙大平原和无边无际的热带雨林。我们先乘游轮去看黑白河交汇，然后，再换小艇去看印第安人部落。我们去的这个部落，不是原始森林深处的印第安人部落，而是一个旅游景点。酋长先对我们的到来表示欢迎，酋长说的是葡萄牙语，因为巴西曾是葡萄牙的殖民地，葡萄牙语是巴西的官方语言。酋长说完，十几个印第安青年开始为我们跳舞。男人头戴蓝色羽毛做的头饰，上身赤裸，下身穿条三角裤，前面围了条布。女人也是赤裸上身，下身穿着草裙，他们的脸上都涂有黑色的条纹，女人胸前挂着花环，男人带着用动物牙齿或石头串起来的项链。

看完表演，我们去水上餐厅吃饭。吃饭前，顺着高高的木栈道先去看亚马孙热带雨林。如果不走栈道，热带



雨林就根本没法进，这里树木茂盛，盘根错节，遮天蔽日的，木栈道架起有2米多高，延伸到雨林里。在木栈道的尽头，是个观景台，下面是一片沼泽，我们知道这里有鳄鱼，有森蚺，看着这片无尽的热带雨林，谁也不敢贸然闯入，这也就是餐厅老板为满足游客的好奇心，特意架起来的这么一段观光栈道。

回到水上餐厅，导游给每人发了一根鱼竿，说在这里钓食人鱼。鱼竿就是一根1米多长的竹竿，鱼线上绑个

鱼钩，鱼饵是切成小方块的牛肉。我没钓过鱼，学着他们的样子，小心翼翼地把牛肉串在鱼钩上，鱼竿也没有鱼漂，导游说不用那个，这里鱼很多，鱼竿一下去，就会有鱼来，就是你们要当心，自己别掉到水里。

我没见过食人鱼，只听说那家伙异常凶猛，嗜血成性，有着鲨鱼般的嗅觉，在水里能闻到几十米内的血腥味，然后集体围攻。说有人落水，你伸手一捞，拽上来的就是一副森森白骨了，食人鱼这么厉害，说得人毛骨悚然。

我在船边找了个稳妥的地方坐下，然后把鱼竿甩向前方。果不其然，一会儿就觉得鱼竿在动，我琢磨着这是食人鱼在咬牛肉了，于是猛地往上一提，只见水面浪花一翻，一个空鱼钩拽上来了，食人鱼跑了。这时，边上的同伴大叫：“我钓到了。”果然他钓上一条食人鱼，其实看上去，它和我们在菜市场买的平鱼差不多嘛。我们围了过去，餐厅老板拿着食人鱼给我们看，这下，我们才清清楚楚地看到了食人鱼嘴里那一排锋利的牙齿！

我们坐下来吃饭了，席间，我向地接导游提了一个憋了好久的问：“这热带雨林里还有食人族吗？”大家都转过头看着他，看来大家都很关心这个问题。导游说：“现在没有食人族了，热带雨林中的印第安部落都通路了。说有，那都是炒作，别信那个，没有食人族了。”听导游这么一说，大家都松了一口气。我却有点沮丧，叹了一口气，心想，都没人吃我们了，多没劲呀！



驴友 笔记

在内蒙古草原游览后，一行人便驱车沿京藏高速路返京。当临近卓资县时，已是下午5时许。同行的一位朋友建议，这里距北京还有400多公里，山路较多，行车要5个多小时，到家就晚上11点了。为了安全起见，不如在卓资县城住宿一夜，这里的美食可是不少，熏鸡、羊杂汤、沙葱包子、焙子，何不品尝一下？一行人连声称好，于是前行不远便下了高速路，直奔卓资县城。

“卓资”之名闻所未闻，于是在百度上查了一下。原来它是乌兰察布市所辖县，曾称“龙胜县”，后因地处桌子山（以山顶平似桌子得名）麓改称“卓资县”，意为卓有资产，且有“塞外山城”之称。

不经意间，车子已驶入卓资县城，此时正值晚高峰，县城内人来车往，很是热闹。不多时，我们安排好住宿，便来到街上。一边儿感受着塞外小城的风貌，一边儿寻找着特色的餐馆。只见街巷中大大小小的熏鸡店铺招牌林立，不用说，这熏鸡是当地知名的美食了。

塞外卓资寻美味

□户力平

前行了十几分钟，我们走进一家餐馆，点了一只熏鸡和几个特色菜肴，外带一瓶“草原白”酒。稍等片刻，一道道菜肴被端上餐桌，最抢眼的是那只肥大的熏鸡，色泽红润，飘出阵阵的香味。当服务员为我们拆切熏鸡之时，我问道：“这熏鸡是当地最知名的特产吗？”闻听此言，服务员笑道：“这是我们卓资的传统名食，也是卓资的一张名片，与河南道口熏鸡、山东德州扒鸡并称中国三大熏制熟鸡。它以本地‘边鸡’为食材，经煮、烟熏而成，其特点是肉质鲜嫩、色泽红润、味道醇香、骨利肉酥。”“那羊杂汤和焙子你们这里有吗？”我又问道。“那是我们这里早餐的吃食，只有每天早上才有。”原来如此，我还露怯了。

服务员刚刚把熏鸡拆切完，一行人便迫不及待地品尝起来。

我夹起一块，送入口中，细细品味，只觉得肉质软烂肥嫩，味道鲜美浓香。

或许是这里的菜肴太风味了，一行人一边儿吃，一边儿聊着，不到一个小时，一桌子美食被吃得所剩无几……

第二天一大早，我们便来到街上，寻找当地另外两样美味：羊杂汤和焙子。很快就落坐于一家早餐店。每人要了一碗羊杂汤和一份焙子。

在北京，羊杂汤也是常见的早餐吃食，可当服务员将一碗冒着热气儿的羊杂汤送到我的眼前时，真有几份惊异。10块钱的羊杂汤，竟是满满的一大碗，而且是七分羊杂三分汤，而在北京，15块的价钱，其分量也只有这里的三分之二，且三分羊杂七分汤，塞外人太实在了！

服务员告诉我，这里羊杂汤的原料，选用当地丘陵地带所养的山羊下水，要在前一天下午熬好汤，所有羊杂在底汤中浸泡一夜，第二天再次加

热卖给客人。食用时，取汤锅中熟羊肉和羊杂切碎放入碗中，再盛上羊汤，加上蒜苗末、香辣油等作料，由此鲜而不膻，汤香味浓，口感筋道，是卓资一道独特的美味。

接着，一份焙子也被端了上来。我问服务员这是用什么食材做成的？她介绍说：“这是将发酵的小麦面兑食用碱揉匀，再分别掺入植物油、糖、盐、鸡蛋等，成形后放入特制的炉灶先烙后烘烤而成。品种有白焙子、牛舌头、油旋罗锅、千层、油酥、豆沙焙子、糖焙子、咸焙子等，但形状各异，有圆的、方的、三角的和牛舌形的，口感是外脆内软，是我们这里早点中的主食，您尝尝，别有味道。”

于是我一边儿品味着羊杂汤，一边儿品味着焙子，清香而醇厚的羊杂汤之味，伴着浓浓的麦香之味，吃得好不惬意，其他几位也是吃得有滋有味。

饱饱的一顿早餐之后，一行人意犹未尽，又到街上买了些熏鸡和焙子等卓资特产，要将塞外的美味带回北京，与亲友们分享。