

国家汉办首位赴哥汉语志愿者讲述自己在南美工作和生活中的奇闻趣事儿

吴宣立 著

哥伦比亚的 故事

- 钻石瓜子
- 待嫁的女孩儿
- 漫步亚马逊森林
- 探访印第安原始部落
- 唐朝模特

中国文联出版社

哥伦比亚的故事

吴宣立 著

中国文联出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

哥伦比亚的故事 / 吴宣立著. —北京: 中国文联出版社,

2009. 1

ISBN978- 7-5059-6223-1

I. 哥… II. 吴… III. 游记-作品集-中国-当代 IV. I267.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第207744号

书 名	哥伦比亚的故事
作 者	吴宣立
出 版	中国文联出版社
发 行	中国文联出版社 发行部 (010-65389150)
地 址	北京农展馆南里10号(100125)
经 销	全国新华书店
责任编辑	周劲松
责任印制	焉松杰 周劲松
印 刷	北京兵工印刷厂
开 本	880×1230 1/32
印 张	7.5
版 次	2009年1月第1版第1次印刷
书 号	ISBN978- 7-5059-6223-1
定 价	15.00元

您若想详细了解我社的出版物

请登陆我们出版社的网站<http://www.cflacp.com>

目 录

钻石瓜子	/ 1
蚂蚁上树	/ 5
漫步亚马逊森林	/ 11
暴扁假警察	/ 23
可爱的活宝们	/ 29
北京炸酱面	/ 43
唐朝模特	/ 50
午夜电话	/ 59
金发碧眼唱中文歌	/ 65
巧遇哥伦比亚总统	/ 69
魅力四射的古巴	/ 73
飞跃千山万水	/ 81
天外来客	/ 88
我会功夫	/ 93
探访印第安原始部落	/ 97
亲临枪击案	/ 105
在国外就医的悲惨经历	/ 109
密林深处的“红艺人”	/ 113
令人啼笑皆非的芳民	/ 116
待嫁的女孩儿	/ 124
一个疯狂给单身男性介绍老婆的国家	/ 128
守望的天使	/ 130
战火中重生	/ 134
光芒四射的河南	/ 139

老外学习中文的搞笑事儿	/ 142
选美大赛	/ 146
在国外理发的悲哀	/ 152
小小误会	/ 155
女神的眼泪(绿宝石山)	/ 159
你今年多大	/ 163
棒棒糖的故事	/ 165
三个生日	/ 169
这样的外国礼物,你敢要吗	/ 172
签证记	/ 181
我们不吃老鼠	/ 186
东风和西风	/ 191
拉美人究竟是热情还是冷漠	/ 194
塞翁失马	/ 200
同性爱的彩虹	/ 204
盐矿大教堂游记	/ 208
搬家游击队	/ 213
南美高原上的中国饺子店	/ 221
美丽的哥伦比亚	/ 226
相思书房	/ 230
告别哥伦比亚	/ 232

钻石瓜子

哥伦比亚首都圣菲波哥达的气候很不错，四季如春，但在吃的方面就太差强人意了。虽说我能做一手好菜，但巧男也难为无米之炊啊。超市里也有卖中国豆芽的，可惜质量太差，要是在中国早就拿去喂猪了。总之，来到哥伦比亚后，无论我如何使出浑身解数，如何花样翻新，也从来没有吃过一顿满意的饭菜来，倒是我的那些常到我家里混吃混喝的学生们感觉很满足，每次吃完饭，还不忘把所有剩菜都卷走。他们居然能把我的生日记得十分清楚，还差两周是我的生日，而他们已经开始给我设计着我的生日该怎样过，摩拳擦掌地准备到我家里大搓一顿。一个学生挤着眼睛十分煽情地跟我说：“立立，要是你每月都过一次生日该多好啊。”我答道：“要是每次我过生日，你都送我一枚哥伦比亚一级绿宝石戒指该多好啊。”

从踏上哥伦比亚国土的那天起，我就发现生活在中国天天吃着中国饭是怎样的一种奢侈和幸福。每当午夜梦回，哪怕是街头小摊的一碗凉皮都能让思念的心澎湃激荡，虽然有人故意破坏我的胃口，说凉皮是用脚踩出来的，但这也丝毫无法减弱我对凉皮的思念。每天，散发着香味的凉皮、糊辣汤、油条、板面、烩面、萝卜炒粉条总在我脑海里不停地游荡，再往凉皮上浇上辣子，糊辣汤里放上几滴小磨油，那味道简直好极了。每次讲到“饺子”和“北京烤鸭”这一课时，尽管上课前刚用几张风味各异的比萨饼喂过了肚子，但还是会有一种很饿的感觉。

上次，我们去一家中餐馆聚会，吃完饭，我和另外一位老师为那家餐馆的中国醋而念念不忘，两人一合计，为了问店老板要上一瓶醋我们决定再去那里吃一顿高价饭，哪怕出高价买醋也可以，只要他肯卖给我们。于是，在跟店老板聊天时，我们两人一唱一和，不停

地打那瓶醋的主意。想想真可怜,我们俩人在国内过的绝对是小康生活,又是堂堂优秀教师,在这里,却为值不了几个钱的区区一瓶小醋而折腰,太掉价了。谁知,店老板告知,醋是大使馆给的,他们请客吃饭时要用的。听到这里,我们不打算开口提买醋的事儿了。当时,我们恨不得拿把刀架到他脖子上,让他把醋给我们。但是临走前,我们还是忍不住开了口,店老板很大方地送了我们一瓶,我们一人一半。回家的路上,我提着醋,小心翼翼,视若珍宝。从此,我炒菜放醋,作汤放醋,凡是跟吃的有关全放醋,吃面包时也放点醋,就像他们哥伦比亚人往面包上刷奶酪一样当作家常便饭。不到一个礼拜,醋瓶就见了底。

信息交流十分重要,我从另外一个中国人那里搞到了一个卖豆腐的人的电话,从此,我的厨房里就开始飘起了豆腐香。后来,我的邻居——那个美国小伙子又送给我了一包做麻婆豆腐的调料,从此,麻婆豆腐也粉墨登场了。当时在移民局续签签证时,遇到一个中国男孩叫李友锋,又从他那里搞到了“中国之家”的地址,听说那里有个中国店,全是卖中国传统食品的。终于,在我无法忍受对中国食品的无尽思念后,从银行里取出十几万(当地货币不值钱),跟我的学生安德莱斯一起去狂购,大有把整个中国店里的所有中国食品买下的气势。

一个小时后,我们就到了“中国之家”,是个不大的商店,卖一些方便面、龙须面等非常熟悉的东西。看到那一袋袋精美的龙须面、方便面(顾不上是油炸食品还有非油炸食品),我欣喜若狂,激动万分,终于可以吃上中国面条了。哥伦比亚也有面条,但他们的面条跟中国那种劣质米线很相似,煮的时候至少需要40分钟,吃起来跟嚼尼龙绳差不多(有次,居然煮了一个小时还没有煮好,我只得把面条全倒了)。于是,不由分说,我冲上去就买了10包,一包相当于人民币10元,我面不改色心不跳。说实话,那种牌子的龙须面要是放在国内,我绝对不屑于看上一眼,在这里实在是没有选择的余地,就连还有两个月就过期了我也不在乎了,盘算着足能吃上一个月了,而且最重要的是我买到了两瓶镇江香醋,价格比在国内整整贵了10倍。回到家中还不到下午4点,我和安德莱斯已急不可待地支起锅来煮面条了,当时,我还把那两瓶醋好好端详了一阵子。下面条



与安德莱斯在校门口

时,我几乎是一根一根地数着下的,绝对不能浪费每一根。谁知,有一根不听话,一下子掉进了夹缝里,怎么也够不回来,让我心疼了很久。我和安德莱斯把碗里、锅里所有的面条渣子和汤吃得精光,还把粘在勺子上的面条渣子一一刮了下来,从来没有如此地节约过,这是我到哥伦比亚后吃得最好的一顿饭。我还盘算着那两瓶醋应该能吃到我回国吧,谁知,三个礼拜的工夫,一瓶已经快见着底了。而且,就一个礼拜的工夫,我把龙须面全吃光了。我心里还在惦记着那个中国店里的面条,等到下个月,所有面条都要过期了,于是,今天下午又去狂购了一通。现在我终于十分理解为何刚上大学时,班上从南方来的女生们看着稀得能照出人影的米汤而大哭了一场。

来哥伦比亚留学的佳佳得知我买到两包“白鸽”牌香瓜子,居然在三分钟内打的从城北赶到市中心我的家中来。佳佳真可怜,不会做饭,天天拿哥伦比亚的酱油拌米饭、生萝卜来喂肚子,每次来我家时就像一只饥饿的狼。我们一边看着哥伦比亚浪漫爱情电视剧,一边喝着信阳毛尖,一边吃着久违的“白鸽”。突然,佳佳掉了一颗

瓜子，不知滑到了哪里，他居然“大动干戈”，把整个地毯掀了起来，大有挖地三尺也要找到那颗钻石瓜子的决心。最后，硬是在沙发底下把那颗瓜子给找到了。

前几天给家里打电话，我妈说来了几个亲戚，我接着问那肯定做了很多好吃的，我妈怕我馋马上说道：“没什么好吃的，都是些心啊、肝啊、肺啊的。”我妈知道我特别讨厌这些东西。后来，给国内一朋友打电话，当时他刚起床正在吃早餐，我马上就问他：“你是不是正在吃馒头？”“对，还有油条、豆腐脑。”隔着电话，我好像已闻到了香味。

2005年12月回国休假，在国内见到了在日本工作的好友亮亮，诉说了无尽的思念之苦后，临近中午时刻，亮亮说：“走，我请你吃本城最好的西餐。”我差点晕倒，我说道：“走，我请你吃本城最好的日本料理。”这下，轮到他晕倒了。

蚂蚁上树

中国饮食文化博大精深,源远流长。一提到中国饮食文化,外国友人便会对中国菜的色、香、味、意、形赞不绝口。中国的饮食,在世界上是享有盛誉的,华侨和华裔在海外谋生,经营最为普遍的产业就是餐饮业。有华人的地方就会有中国餐馆,中国的饮食已经走遍天下。就连我们学校教学楼5层的餐厅里,居然有哥伦比亚人经营的餐馆卖中国饭,而且还备有一次性筷子。

谁不说自己家乡好啊,在我的教学过程中,我自然会把中国讲得天花乱坠,以致于我的学生们都坚信中国比美国好,而且十分认真地做起了中国梦,一个女生十分夸张地告诉我,她现在正在苦练游泳技巧,以防将来申请中国签证被拒签后,就算游过太平洋也要游到中国去。一个朋友打趣我:“为什么哥伦比亚的天空这么黑?因为牛儿在天上飞,为什么牛儿会在天上飞?因为立立老师在地上吹。”我反驳他道:“你这人真不爱国,谁不说自己家乡好啊!再说了,我们中国可是有着几千年历史和文化的文明古国,不管怎样吹都不为过。”

在宣传中国历史文化的同时,我自然少不了夸夸中国的美食,一个学生找来一本介绍中国美食的西班牙语版本的书,一幅幅精美的图画,仿佛散发着诱人的香味,尤其是讲到北京烤鸭和寿面这一课,我不能总是画饼充饥吧,实在无法拒绝学生们垂涎欲滴的表情和朝思暮想的眼神,决定要好好露一手。

在MSN上跟好友奇奇聊天,顺便提到要教学生们学做中国菜的事儿。奇奇对我的厨艺大吹特吹,搞得我飘飘然。奇奇不愧是我的挚友,总能在关键时刻给我以动力,经他这么一鼓励,我也忘了自己的真实斤两,自我感觉已是超级大厨师了,便决定做上几道高

难度的大菜。抱着菜谱研究了几天,临阵磨枪,不利也光。

学生们对这节课十分支持,都积极响应,争先恐后把他们自家的厨房贡献出来,最后我们决定去何赛老师家上这节课,因为他家的厨房能容得下所有学生。我们从下午两点就开始做晚饭了。开始做饭前,我告诉他们,我们要在一个下午做好他们朝思暮想的饺子,炒六道菜,再加一个鲜汤。有些学生对北京烤鸭恋恋不忘,提议一定要学一学做北京烤鸭,没有调料和工具没关系,做成哥伦比亚烤鸭也成。饱的吊死!(Por Dios 老天),我哪里会做什么烤鸭啊,十分后悔在课堂上把北京烤鸭吹得那么好,我安慰他们,由于做北京烤鸭的工序十分繁琐,我们只能通过 DVD 来了解了,将来只有大家去北京旅游时再实践了。我们一边欣赏着宋祖英的《九九艳阳天》,一边开始工作了。

我开始和面、放水、放盐和油,然后擀成一张张的饺子叶,没有擀杖没关系,用玻璃杯来代替。女生们帮我把肉、葱和萝卜全剁碎。等全部完工后,大家一起包饺子,有说有笑,很是热闹与兴奋,但他们包出来的饺子个个硕大如炮弹,很多都露馅了,仿佛在咧着牙笑。女生们很有艺术情调,用刀叉在包好的饺子上压一压,搞出一些漂亮的花纹来。一个学生问道:“立立,怎样才能判断在饺子馅里放多少盐时正好合适呢?是否有一个标准?比如说,可以用天平称一称,多少盐正好配多少肉馅?”我跟他说我们中国人做饭向来不需要天平等测量仪器的,由于饺子馅是生的,所以没法尝,只有靠经验来放盐了。记得以前曾看过一篇描写西方人做饭的文章,说是西方某国某个人家的厨房里居然放着天平、液体量杯等测量仪器,再加上各色瓶瓶罐罐,那哪里是厨房啊,分明就是化学实验室。

开始炒菜了,我先公布六道大菜的菜名,依次为“关公战秦琼”、“蚂蚁上树”、“群英荟萃”、“啤酒鸡”、“酸溜白菜”、“年年有余”。学生们如坠雾里,不知所云,我打算一边炒菜一边给他们解释。

第一道菜“关公战秦琼”。实际上就是西红柿炒鸡蛋。我先把关于关公和秦琼这两位处于不同时代的武将的历史故事讲给他们听,在历史故事中,由于一个是红脸,一个是黄脸,所以就把西红柿炒鸡蛋赋予上这个带有浓重历史色彩的名字。学生们听完笑呵呵的,菜名后边居然有历史故事,边学做菜边了解中国历史,真是一种

享受。谁知一道很普通的家常菜,加上讲故事,做了将近一个小时。再简单的菜,有个漂亮名字,又有个栩栩如生的历史故事,这菜也就显得超凡脱俗了。

第二道菜“蚂蚁上树”。当我把这道菜的字面意思讲成西班牙语还没来得及进一步解释时,只听学生们很惊讶地“wow”了一声。一个学生跟我说:“立立,听说在中国有人吃狗肉、小动物及稀奇古怪的东西,难道我们真要抓几只蚂蚁和砍些树叶吃吗?”我正要跟他们解释,另外一个学生又对我说:“酸梨(宣立,西方人发X这个音时,总是发成S),我们当地人也有吃蚂蚁的风俗,但对于树,我们倒从没吃过,虽然我们哥伦比亚是发展中国家,但还没有穷到需要吃树的地步。”我给他们解释,我们中国人很会发挥想象力,往往喜欢把一些饭菜赋予上很生动形象、富有内涵的名字,例如一些菜名叫仙人指路、夫妻肺片、鸳鸯汤、二龙戏珠、万寿无疆、佛跳墙等等,实际所用的材料跟菜名可是大相径庭的。中国的这种菜名文化在西方人的饮食文化中是没有的,所以他们理解起来总是“顾名思义”。幸好没教他们做夫妻肺片,他们准会想,我们是不是要先放倒一对夫妇,然后把他们的肺挖出来……真可怕;如果做“万寿无疆”的话,他们又会想,吃完那道菜,大家都成了长生不老的仙人了。我进而解释,我们中国人追求的是美性的饮食观念,我们喜欢把饮食和精神享受很浪漫地结合在一起;中国菜不仅是一种艺术,也是一种文化享受,中国菜不仅讲究色、香、味,而且还要配上一个极具文化内涵的好名字,比方说“贵妃鸡”、“东坡肉”,这类菜名就很有文学气息,先不管味道怎么样,听着就容易让人觉得赏心悦目、浮想联翩。而他们西方人的饮食观念是非常的“理性与实际”,从来不会跟精神享受挂上钩,吃饭就是吃饭,就是为了填饱肚子,延续生命,鸡就是鸡,鸭就是鸭,萝卜洋葱各色生菜放在一起也绝对不会变成“群英荟萃”。

第三道菜“群英荟萃”。实际上就是许多生菜聚在一起开会,有萝卜块、黄瓜条、大葱条、西红柿块、洋葱条等,放在绿色生菜做底衬的大花圆盘子里红黄绿白非常好看,大家吃完这道菜都成英雄好汉了。学生们听完菜名都乐呵呵的,感觉很有意思。他们哥伦比亚也有这道菜,而他们直接叫做“色拉”就完事了,太过于理性而没有一

点儿艺术情调,我这个“群英荟萃”定比“色拉”更有味道了。

第四道菜“啤酒鸡”。先切葱姜蒜,还是女生们比较勤快,她们都认认真真地做着笔记,天底下的女生们都一样,都喜欢做饭。厨房里的温度高达40度,一个女生拿了一把扇子给我扇风。先把鸡翅炸一炸,放上葱姜蒜,再放酱油,此时的香味已漫溢全屋。最后一道工序,倒入啤酒炖一炖,真是大开了眼界,啤酒除了能喝居然还可以做菜。刚一做完,一个可能从未做过饭的男生就问我:“老师,感觉这道菜非常好吃,我想好好学一学,但我没看清楚,切两棵蒜还是三棵?具体应该切几片姜呢?放两滴小磨油还是三滴呢?”我告诉他们:“做中国菜很自由,不必太机械,分量的多少完全根据自己的口味和人数的多少来放;对于葱和蒜,如果人多的话,你就要多加一些,如果你喜欢小磨油也可以多加一些。”他们听完还是觉得找不着北。也难怪,他们拉美人,饮食观念与中国的截然不同,他们认为,吃饭仅仅是为了生存,所以他们不太关心食物的色香味形,关心的是每天必须准确地摄取多少克的维生素、蛋白质等营养成分,在这方面,他们显得很机械(实际上,我倒觉得他们的饮食习惯很不科学,因为他们一日三餐离不开油炸食品)。所以,他们做个菜还要有菜谱,而且严格地根据菜谱,小心翼翼地走每一步,葱1棵、盐2克、蒜3个、油4滴,死刻板板,跟做原子弹实验一样,一点儿都不会变通,做个小菜也要“大动干戈”一番。

第五道菜“酸溜白菜”。学生们看我往白菜里放糖感觉很新鲜,原来糖除了跟茶一起喝还可以用来炒菜(哥伦比亚人及拉美人经常“傻乎乎”地往信阳毛尖里放白糖)。

第六道菜“年年有余”——红烧鱼。“鱼”和“余”是谐音,代表着美好愿望,年年富裕。最后一个鸳鸯汤,打两个荷包蛋,再放上几片西红柿,简单无比。六道大菜加一个鲜汤全部完工,顺便告诉他们鸳鸯代表着爱情。他们纷纷称赞我的西红柿蛋汤就是一幅画。

看着挺简单的,学生们早已兴奋得热情高涨,摩拳擦掌,豪情万丈地说在一个小时内搞定一切。他们自由组合成几个小组,挥汗如雨,热火朝天地干了起来。有一组学生做西红柿炒鸡蛋,还没等油热就急不可待地把鸡蛋弄下锅了,结果鸡蛋全成了稀汤状,成了面糊了。另外一组学生好不容易等到油热,结果他们先把西红柿扔到

锅里,最后又把鸡蛋浇到西红柿上,成了西红柿沾鸡蛋汁了,结果他们大喊:“快来帮忙啊,关公和秦琼已经打得粘在一起了。”做“蚂蚁上树”时要把肉切成肉沫状,越小越好,而他们却把肉切得巨大,最后“蚂蚁上树”成了“螳螂上树”。另外一个男生做“蚂蚁上树”时放了很多肉,只放了一丁点儿粉条,一个女生打趣他道:“你的树跑到哪里了?是不是都被螳螂吃光了?”有一组全是男生,他们在家肯定过着衣来伸手饭来张口的少爷日子,显然没做过饭,他们做“年年有余”时居然没刮去鱼鳞甲,直接把鱼给扔到锅里了,然后盖上锅盖就不管了,也不给鱼儿翻翻身,让鱼儿“自生自灭”,后来,可怜鱼儿自然被搞成了“黑脸包拯”。还有一组,把糖当成了盐,炒出来的菜全是甜的。当然了,表现最好的还是女生,心灵手巧,做得又快又好,而且味道很接近中餐。

终于,像走过了万里长征一样,大家磕磕碰碰地做完了菜,除了那组女生们做得还像模像样外,其他学生做的没有一道菜像样的,不是黑糊糊的,就是生巴巴的,但我还是高度赞扬了他们一番,夸他们心灵手巧,母已带来罕蛋(西班牙语:真聪明)。然后我给每人发上一双筷子,练习用筷子吃饭,又给每人沏上一杯茶,大家吃得兴高采烈。很快就学会用筷子的学生用筷子夹着饺子颤抖着送到口中,然后做着十分夸张的享受表情,进而十分骄傲地向别人传授着自己的经验,令那些死活也学不会用筷子的学生羡慕不已,继而他们请那些会用筷子的学生用筷子把饺子加起来喂到他们嘴中,也算实现了用筷子吃饭的梦想,用筷子来吃饺子一定香极了。一些学生继续用刀叉来吃饺子,他们像割牛排一样残忍的把饺子割得面目全非,最后饺子都变成一小块一小块,陷和皮完全分离,还说什么要是配上奶酪就更好吃的傻话。早知如此,我们就不用包了,直接把饺子皮和肉陷分开煮,大家都省事了。

他们都说这是他们有生以来吃过的最有意思的一顿饭。何赛从一个瓶子里倒出来一只硕大的蚂蚁让我吃,还说是特意为我准备的,很有营养,并说刚才我们吃的是假蚂蚁,现在吃真的。后来,学生们上课,都把筷子装在他们口袋里,以便利用课间休息时练习上一把,用筷子夹夹笔,夹夹橡皮,夹夹书,再夹夹同桌的胳膊。

后来校长听说了此事,点名一定要让我做一次大盘鸡,真是个

见过世面的校长，居然知道中国的大盘鸡，没有面条怎么办？没关系，所谓的大盘鸡，顾名思义，就是炒一只鸡，用一个大盘子装就是大盘鸡了。

漫步亚马逊森林

亚马逊热带森林是神秘的,那里是一片广袤的地域,那里有世界第一大河——亚马逊河,那是个充满危险的地方,那是一个与我们的现代文明相距甚远的神秘世界。在那上千条支流中,有凶悍的食人鱼、凶猛的大鳄鱼;在那浩瀚无际的原始丛林中有各类飞禽走兽,还有食人族、毒蜘蛛、数以万计的森蚺;那里有凶神恶煞的毒贩子、血腥残忍的游击队和杀人不眨眼的强盗们在猖狂;那是一个空气中充满神秘、恐惧的地方;那里没有法律,没有文明,有的只是猎杀;那儿炎热潮湿、参天大树遮天蔽日;各种珍奇异兽、植物不计其数;2000 万从未与现代社会接触过的土著印第安人世代生活在丛林中,他们依旧过着极原始的群居生活。亚马逊森林占去了秘鲁、哥伦比亚、委内瑞拉、圭亚那等国家的部分土地和巴西的大部分土地,被称为“地球之肺”。

位于哥伦比亚境内的亚马逊热带雨林是与巴西和秘鲁国界的接壤地区,也是哥伦比亚最南部的一个省,名字就叫做亚马逊省。由于哥伦比亚的亚马逊森林地区有众多的游击队在活动,从北边进入森林地区非常危险,没准还未接近森林就已被绑架了,所以需要先乘飞机从亚马逊森林的上空飞过去,到达亚马逊省最南部的省会城市莱底细亚(Leticia),然后再折回来进入森林地区,或者直接进入秘鲁、巴西的森林地区。莱底细亚城又被称为亚马逊森林的金三角,它在地理位置上位于哥伦比亚、巴西和秘鲁三国交界处,在亚马逊河的北岸,同时又是毒贩子们活动极其猖獗的地方。

很早以前,贵宝铎(Paulo,我的学生,一葡萄牙商人,10 岁时随父母来到哥伦比亚)就跟我商量去亚马逊热带森林探险旅游,我们便决定趁暑假去那里转一圈。虽然知道亚马逊森林里边很危险,有

很多怪兽、巨蟒，以前又看过《狂蟒之灾》这部令人毛骨悚然的电影，但总觉得既然来了南美洲，离亚马逊森林如此之近，如果不去旅游的话实在遗憾。我想起了罗马尼亚电影《多瑙河之波》中那位船长的话：“该死在家里的，不会死在船上！”再说了，亚马逊森林是人的一生中必到的十个地方之一，以前已经无数次地在地图上“虎视眈眈”过这一绿色地区了。贵宝铎跟我说，在森林深处有个叫 Ariau Tower 的度假村里（比尔·盖茨到亚马逊森林时住过的地方，贵宝铎特别强调了这一点。我自然明白他的言外之意，意思就是，像比尔·盖茨这种世界级人物都不怕死，更何况我这一介草民），提供一种面食，吃起来很像我经常跟他描述的凉皮。虽然我百分之百地确信贵宝铎在瞎扯，但是我的好奇心的的确确远远超过了恐惧，自己终于把自己给说服了。最后，我怀着既兴奋又忐忑不安的心情跟贵宝铎一起出发了。我们打算先到莱底细亚，然后找土著印第安人做向导进入森林。

贵宝铎的父母有好几家公司，业务遍布世界各地，非常富有，他家拥有两架自己的飞机。贵宝铎对驾驶飞机有着非同寻常的痴迷，总跟我说他的理想职业是做一名出色的飞行员，驾着飞机去世界各地。他的最大梦想就是有一天能亲自驾驶着自己的小麻雀飞跃太平洋，飞到中国的少林寺去跟武术大师们切磋武艺。对于精通 6 种语言的他来说，做飞行员似乎埋没了自己的才华。

我们约好 2006 年 6 月 6 号的凌晨 4 点出发，所以前一天晚上我就睡在贵宝铎家，他的家富丽堂皇，跟宫殿一般。晚上，我问他一堆可笑的问题，例如，我们的小飞机会不会跟民航客机相撞？我们飞越亚马逊森林上空时，有一段要经过秘鲁领空，或者如果没掌握好路线而稍稍地飞到了巴西领空上，他们那边会不会把我们击落了？发生紧急情况后该怎样对付？有没有当地 SOS 的联系方式？等等。实际上，我的这些担心都是多余的，因为心细如发的贵宝铎早已把一切考虑得很周到。

原来，在哥伦比亚，拥有私人飞机需要经过相关机构的严格审核，驾驶飞机出行也必须经过航空指挥中心的批准。私人飞机一般都是在凌晨没有民航班机的情况下起飞，而且有专门的航道，高度与民航客机也是不同的，不能因为是自家飞机就想飞就飞、想降就