

# 品味草原天路

□ 李雨凡

每每想到草原的辽阔、天空的无穷、天路上俯瞰原野的壮丽景象,就感到琐碎生活里的小小问题、小小挫折,都要拿出这样的气势,一马平川地踏过才对。

暑热难耐的三伏天,走进张北草原,却仿佛一步落入深秋。谈起草原,我们眼前往往浮现出辽阔、平坦、一望无际的景象。如此说来,地貌丰富、蜿蜒曲折的草原天路可能不算典型。可是,正如亭台楼阁方圆之间可移步换景,草原天路地形变化给身临其境者带来的体验,动人之处更堪回味。

草原天路位于河北张家口市,锡林郭勒大草原的边缘,平均海拔1400米,被誉为“中国的66号公路”。昔日,这条天路曾因乱收费引发争议,如今已免费开放。一条公路居然能被列为景区收费,其魅力不言而喻。

草原天路沿着丘陵脊线修建,多数都是直上直下。小山看似平缓,但进入坡道,置身倾斜的车中,身体后仰,视线则为丘陵遮挡,仅能看见笔直向上的天路,似乎要冲破云层,与天相连。既无烟霾遮挡视线,也无高楼作为背景,城市中难以想象的纯粹的天空好像在路的尽头等待我们到来。越向上行,便越与之亲近,像被天空拥入怀抱,车窗里渐渐盈满澄澈的蓝色。云层流动,则仿佛是天路两侧点缀着格桑花的草原。

忽然,令人迷醉的长坡行至尽头,转过一个小弯,车身向下,身体前倾,草原景象如同瀑布一样由近及远豁然展开。打开车窗,扑面而来的新风夹杂着丝丝凉意,清新之感顿时沁入心脾。正午阳光将云层

# “收藏”着的深情

□ 程曼诗

提起自己的“宝贝”,那醉人的悠远情怀就会在他的心灵深处悄然叩响。

每个人心中都有一个梦:作家希望文章名满天下,画家希望画作价值连城,古玩商希望藏品货真价实……大家努力证明自己作品的价值,有的甚至倾其所有,北京古玩城宝顺斋老板康来有就是其中之一。

北京南城是民间手工艺品的集散地,古玩商居多。作为土生土长的北京人,无聊的时候老康经常在白桥古玩旧货市场上闲逛,这一爱好从上世纪80年代开始。

当年的白桥市场和如今的潘家园鬼市差不多,天不亮就有一大批打着手电筒的人来买卖。这群人当中不乏资深古玩家。现场人们对古玩品头论足,这些不用学费的“古玩鉴定课”让老康慢慢摸出了门道。初尝甜头后,老康开启了人生的古玩之旅。



左图 草原上生长的黄蘑菇。



左图 帐篷里打酥油的藏族姑娘。  
右图 煮牛羊肉是藏北最常见的食物之一。

# 寻觅“那曲味道”

□ 代玲

那曲的味道,不止是草原牧人传统的味道,不止是新时代那曲人奋斗的味道,更是天路带来的商贸流通的味道,是民族大团结、民族交流融合的味道。

地处西藏北部的那曲,坐拥广阔无垠的羌塘草原,水草肥美,是牧人的天堂,也是各种牧家美食的汇集点。

晨光熹微,牧人便开始了一天的忙碌。朝阳中,一桶桶牛奶被勤劳的牧人挤了出来,打成新鲜的酥油茶,热气腾腾、浓香四溢,喝一口足以抚慰心田,让一天充满活力。

这种来自羌塘草原深处的味道总是让人欲罢不能。哪怕走出草原在城市里工作了二三十年的人也不能拒绝。耳顺之年的尼桑大叔老家在那曲市索县,十来岁的时候他就在外面开车,在草原深处喝到一口新鲜新制成的酥油茶依然是他不能忘怀的味道。

得益于安居工程、易地扶贫搬迁工程等一个又一个民生项目,现在牧人也住上了保暖舒适的房子。但是到了放牧的季节,他们又开始在草原上支起一顶顶牦牛皮毛做成的黑帐篷,开始逐水草而居的游牧生活。黑帐篷不仅是饮食起居的地方,也是牧人在草原上的家,是心灵的依靠。

藏北那曲的味道不仅在早晨最爱喝的新鲜酥油茶里,更在藏北那成群结队的牛羊里。牛羊肉是藏北人民几千年来不可或缺的食材之一。根据《那曲地区志》记载,藏北肉食品有个通称叫“玛塞”,即肉食。鲜肉、冻肉、风干肉、内脏都是肉食。一般吃法分为熟食、生食。

煮牛羊肉是藏北最常见的食物之一。煮肉前,先按关节分切成块,加盐,煮开。有的开锅即食,谓之开锅肉;有的煮软后再食。味道鲜美可口。出锅后,每人手执一块肉,从身后腰间抽出一把刀,刀口向里割食,并将割下的肉片放进藏地辣椒面里蘸着吃。除了煮牛羊肉外,风干肉、血肠等也是居家常备。

牛羊全身都是宝,除了肉可食用,用牛、羊奶制成的食品,色呈白色,叫“白食”,藏语叫“嘎塞”。那曲的白食分奶渣、“拉拉”“退”“俄曲”等。

“拉拉”是藏北牧区的一种奶制品,呈条状,柔韧耐嚼。那曲中、东部一带的牧民称其为“俄聂”,意为奶鱼,通常用来待客或者过年时食用。可以干吃,多数人喜欢浸泡在酥油茶里食用。“拉拉”有优劣之分,好的“拉拉”用未经提炼酥油的奶酪制作而成,故味道脆软可口。劣质“拉拉”称为“向拉”,是提炼酥油后的牛奶制作的,其特点是油脂少,食用时坚硬如石。

“退”也是一种乳制品。制作时先备好精细的奶渣,配以酥油、白砂糖、红糖,拌匀后制作成方形,在其上面用酥油绘以图案,图案有雍仲符、日

月、寿字、吉祥结等。班戈县一带,还要在上面加一寸厚的人参果面拌酥油,上面再绘以吉祥图案。上世纪90年代,在城镇有些地方流行酥油和面再用彩珠糖果点缀的新风俗,文雅又大方,更具味道和营养。

藏北天气寒冷,黑帐篷内的牛粪炉火一天到晚烧得暖烘烘的,酥油茶、奶茶不断,随喝随添,肉盘就在身边,各种肉应有尽有,用刀削食。也许这就是草原牧区最妙的生活。

帐篷外牛羊满山坡,牧人一边护着悠闲吃草的牛羊,一边拾拣草原特有的黄蘑菇。雨水充沛的年份,不到一会儿便能采个三五斤。夕阳西下,将牛粪炉子烧得旺旺的,把这些蘑菇与少许酥油一炒,便是一顿丰盛美味的晚餐。

我的这次那曲之行,除了看到精彩的赛马和马术表演,更是到中国科学院地理科学与资源研究所位于那曲的“藏北高原草地生态系统研究站”参观了一番。对于研究站里的仪器和各种实验,我能记住的不多,但是绿草地的那一抹金黄我却记忆犹新。一朵朵金黄的蘑菇散落在葱茏的浅草丛中,就像开在草原上的黄花。不到1个小时的工夫,便成功采集了一顿美味的食材。将黄蘑菇洗净,加上几颗大蒜和青椒一起翻炒,蘑菇的清香沁人心脾,在舌尖久久回荡。在西藏,除了将黄蘑菇与酥油一起炒,与青椒清炒外,很多人还喜欢和红烧猪肉罐头一起炒。

时光推回到几十年前,青藏高原由于山河阻隔,交通不便,能到达的物资有限,部队用的各种罐头曾一度是西藏家庭的美味之一。将新鲜的草原黄蘑菇与罐头一起炒便是很多人记忆中抹也抹不掉的味道。

如果说黄蘑菇是这片土地给牧人的“礼物”,那么位于那曲市雷达站下半坡处的蔬菜种植基地便是新一代那曲人对更美好生活不懈追求的代

表,是那曲新的“味道”。那曲市区所在地色尼区那曲镇海拔近4600米,高寒缺氧、气候恶劣,除了浅草、灌木都很难在此成活生长。哪怕一抹浅浅的绿色也令人动容,何况是荒原上千亩郁郁葱葱的蔬菜和花卉种植基地,这怎能不让人感慨!绿色不仅是生命生生不息的象征,更是那曲人对美好生活的向往。

植绿那曲、追求美好生活的是美丽的那曲姑娘卓玛德吉。毕业于南京大学她没有像同龄人一样走上考公务员的道路,而是选择了创业。涉及文化传媒、那曲特产等领域的她,不忘父亲才旺扎西的初心,回到那曲和父亲在荒原上建成了占地千亩的智能温室。

红彤彤的草莓和西红柿、黄澄澄的南瓜、绿油油的青椒和生菜……温室基地里已成功种植了数十个品种的蔬果。除了蔬果种植采摘园区,温室大棚的一侧还被开辟成花卉区和咖啡餐吧区。咖啡餐吧有一个非常奇妙的名字“4550咖啡餐吧”。4550代表了咖啡餐吧所在的海拔,也代表了卓玛德吉的努力。在这里,卓玛德吉请各种文化专家开讲座,丰富那曲人尤其那曲年轻人的文化生活。温室大棚还对幼儿园和小学开放,孩子们可以在这里见到书本上学到的各种蔬果,增长见识。也许这样的地方对内地人来说司空见惯,但是在高寒的那曲却是一种新的启迪,是新时代那曲年轻人的梦想。

逐梦的路很难,但是再难的路,卓玛德吉也一步一个脚印地坚持走下去。那曲的味道里也包含和飘荡着她这样的新时代那曲人奋斗的味道。

那曲是西藏的北大门,2006年青藏铁路正式通车,带来了那曲的新繁荣,也创造了新机遇。越来越多天南海北的人走进那曲,在这里扎根创业。走在那曲市街头,四川茶馆、火锅串串等商铺鳞次栉比,还有北京烤鸭、东北饺子、河南馒头等商铺林立。那曲的味道,不止是草原牧人传统的味道,不止是新时代那曲人奋斗的味道,更是天路带来的商贸流通的味道,是民族大团结、民族交流融合的味道。这也是西藏最美的味道。(本文配图由代玲摄)



青藏铁路上的那曲火车站。

## 随手拍

江西赣州是中央苏区的核心,红色旅游资源十分丰富,是全国12大重点红色旅游区、30条红色旅游精品线路和100个红色旅游经典景区之一。近年来,赣州市围绕打造成为全国著名的红色旅游目的地,建设以瑞金、兴国、于都、宁都、会昌为主体的红色旅游区,着力加强对革命遗址的保护和利用,不断推进红色旅游重点项目建设,逐步向全国一流红色旅游目的地迈进。

高兴贵 刘青图/文



- ① 参加红色教育培训的学员参观瑞金叶坪革命旧址群。
- ② 游客在赣州市会昌县中共粤赣省委旧址参观。
- ③ 赣州创业大学的100余名学员在于都县中央红军长征出发纪念碑前,集体歌唱《我和我的祖国》。

