



蓝冰九寨沟，丰年有滋味

文、图/小曲

外地人很少会在冬季到四川的阿坝，躲开了拥挤喧嚣的游客,这时候整个九寨沟仿佛都属于我一人:湖泊、瀑布、河滩、溪流、雪峰、森林、艳阳……蓝冰世界里做客羌藏人家,围炉、烤火、聊天、畅饮,分享他们的丰年滋味。

冬天的树正寨寂静而美丽,蓝天高远,风幡飞舞,桥头流水转动金色经筒,默默祈愿了千百遍。

寨口有九座白色莲花菩提塔的树正寨,是九寨沟九个藏族村寨中最大、最繁华的一个,人们盛装准备参加晚上的篝火锅庄舞,拭目以待谁才是今年最美的卓玛。

我受邀,沿木栈道和尚未冰封的蓝色海子一路步行,去往藏家做客。其实每一座藏家木楼里,都有一位卓玛,在日复一日的烟火厨作中消失了青春,却永远美丽。

古道饮茶忙

藏家的火塘上,茶壶从早到晚煨着,任何时候进门,都能喝到又香又暖的酥油茶。

自唐代茶叶传入藏区后,茶汤能助消化解油腻去膻味的特点,立刻在肉食乳饮的当地贵族中风靡,以马易茶逐渐形成贸易。藏民历来视茶为神物,有个重要的原因就是古时交通不便,一叶一柄都倍加珍惜。

九寨沟附近的陡峭岩壁上,至今仍遗留着茶马古道,宽窄仅能容一马通过,万丈悬崖之下,便是汹涌咆哮的激流。我国最早饮茶种茶的地区是四川东部,作为茶叶进藏的必经之路,九寨沟这里至今食客必不可少的就是茶。

藏语中,酥油茶称作“恰苏玛”,意为“搅动的茶”。酥油是从牛、羊奶中提炼出的类似于黄油的乳制品,牛奶打制的酥油呈黄色,羊奶打制的酥油呈白色;制酥油后剩下的水可以饮用,也可制成“曲拉”(即奶渣)等奶制品食用。

藏区人最喜食牦牛产的酥油,最热情的待客菜莫过于牦牛肉。牦牛生长在九寨沟附近的高原,适应高寒,喝雪融水啃食矮草;牦牛全身是宝,肉经过盐卤、切片,拌上干辣椒面做冷盘,或者与青椒热炒,再配上当地的青稞酒,吃后齿颊生香,尤其耐寒耐饥。

高原圣果甜

在九寨沟我有个颇有意思的发现:无论平民便饭,还是隆重宴请,都少不了一样东西——土豆,有时候它被称作“高原圣果”,大多数时候它被叫作“洋芋”。

我原来并不喜欢吃土豆,觉得它寡淡无味且占肚子,是样挺没趣的食物。可住在九寨的数日里,我顿顿都吃它也不厌烦:寨子里今年又是洋芋的丰收年,新洋芋个头都不大,洗净什么也不放,上锅蒸熟,皮泛出年轻的油光,入口绵软、清甜、回甘;若是蘸一点辣椒和盐巴,又把鲜香调动了出来,越吃越想吃,一个不够,三四个也不嫌多。

由于西南山区是我国土豆种植面积最大的地方,九寨沟当地人顿顿吃着洋芋长大,真心热爱这样食物,它既是主食又是点心,既可入菜又能当冷盘。

而洋芋糍粑则是九寨沟最具地方特色的风味,得把蒸熟剥皮的洋芋放入木桶里用力捣碎,直捣到黏稠块状,然后再使劲锤打成结实的糍粑,切条或切块,下锅与酸菜、辣椒熬煮,趁热吃,入口爽滑,鲜辣够味。

说到酸菜,藏家人一般在春暖花开时就开始忙着做起来了:高海拔地区蔬菜可是稀罕的东西,把叶片煮至将熟未熟时,取出冷却,装坛或封入木桶,置于阴凉处,一星期左右就发酵成了酸菜。听起来不难,做起来可不容易,完全靠生活经验积累才能把握好火候。

高寒野味香

别以为到四川阿坝九寨沟,理由只有它蓝色海子和未经破坏的原始美,还有无数好吃的,足以顷刻俘获人心:菌菇火锅、九寨腊肉、板鸭、蕨菜、冷水鱼、荞麦面、野菜玉米饼……

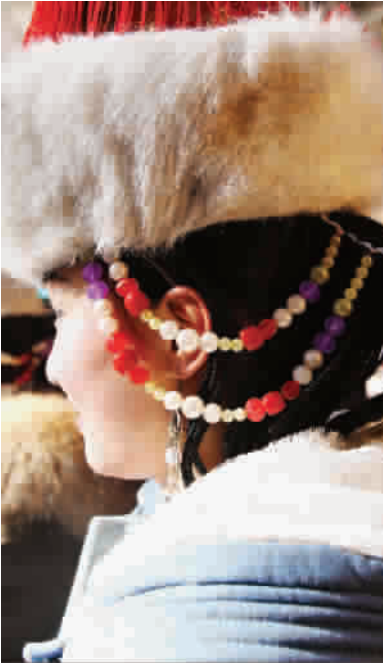
大冷天,窗外是飞瀑、冰凌、雾凇和寂静湖泊,阖家围炉,热气腾腾吃到周身暖和。春秋季在林子中采的松茸蘑菇和木耳,吃不完的阴凉地里晾干,细心保存过雨水多的日子,到了冬天,和其他食材一起顿时活色生香,释放出最有生命力的气味和口感。

九寨沟一带虽然旅游业足够发达,但仍有老人保持着农耕时代的习惯,一日两餐,早饭后即出门劳动,带些玉米馍之类的干点心,称为“打尖”;傍晚回家的那顿是一天里最重要的,全家围坐一起,往往吃得丰盛。如同许多地方一样,猪肉在当地传统的饮食中也是值得珍惜的食材,一般不舍得把鲜猪肉都吃光,而是将猪宰杀后分成两斤或切成几大块,吊在火塘上的房梁,熏烤成腊肉,一来能经年存放,二来可以随时切下一小块炒菜,晶莹剔透,肥而不腻,整个灶间都是肉香。听说,存放了十几年的腊肉还可作药用,真是难以想象!

最后,我要隆重推荐出场的,是牛肉末荞麦面。

荞麦生长期短,只要足够的水分,它可以在任何贫瘠的土壤中存活,生命力顽强,高寒地区的少数民族尤其喜爱这种农作物,收集种子磨粉。由于糖和蛋白含量低,苦荞面现在成了绿色健康食品,清香筋斗,拌入芝麻酱、姜米、精盐、酱油、食醋、芥末、蒜泥、油泼辣子以及用麻籽油炒过的葱花——

麻烦给我再来一碗!



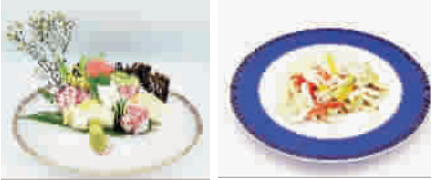
老品牌焕发新光彩

——“龙门牌”大西洋章鱼、墨鱼刺身首次亮相上海

随着国内经济的快速发展以及人们生活水平的日益提高,上海水产(集团)总公司所属的上海蒂尔远洋渔业有限公司今年将捕自西非大西洋摩洛哥海域的章鱼、墨鱼等头足类产品运回国内,并首次加工成“龙门牌”高端系列刺身产品投放上海等国内市场。

为了保证产品质量,上海蒂尔公司在将原料运回国内后,不惜重金完全按照国际生鱼片加工标准加工。既保证每一条原料鱼都是通过自然解冻而非浸水解冻,而且各个清洗环节均用纯净水进行清洗。最为关键的是,为保证产品的原有品质,在整个加工过程中绝不添加任何添加剂。

上海蒂尔公司推出的“龙门牌”高端头足类刺身系列有章鱼、墨鱼生食片、生食条、章鱼段、墨鱼丝、墨鱼板等多个品种。目前,该系列产品已在家乐福等超市柜台上市销售。同时,上海蒂尔公司还推出了多款产品保鲜礼盒,以供消费者选购。



上海蒂尔远洋渔业有限公司
地址:上海市共青路 430 号
联系电话:021-65689015
13917461921

礼盒包装 A 套餐——1000 元/份			
序号	品名	数量	备注
1	墨鱼切片	2 盒	160g/盒
2	墨鱼生食条	2 盒	160g/盒
3	墨鱼板	2 枚	600-800g
4	章鱼切片	2 盒	160g/盒
5	章鱼段	1 包	500g/包
6	调料	1 套	

礼盒包装 B 套餐——800 元/份			
序号	品名	数量	备注
1	墨鱼切片	2 盒	160g/盒
2	墨鱼生食条	2 盒	160g/盒
3	墨鱼板	1 枚	300-400g
4	章鱼切片	2 盒	160g/盒
5	墨鱼丝	1 包	500g/包
6	调料	1 套	

礼盒包装 C 套餐——600 元/份			
序号	品名	数量	备注
1	墨鱼切片	2 盒	160g/盒
2	墨鱼生食条	2 盒	160g/盒
3	章鱼切片	2 盒	160g/盒
4	黑鱼头	1 包	500g/包
5	调料	1 套	