



甘子日報  
GANZI RIBAO

康巴周末

康巴人文

2026年6月5日 星期五  
责任编辑:南泽仁 校对:傲昂嘉措  
版式设计:边强

6

人类未来的理想家园  
和谐幸福的生活家园  
天人合一的生存家园  
净化心灵的生命家园



五色海

【第1195期】



钱。或者,暂时不挣钱,去读知名艺术院校的研究生,为将来进入更高的圈层做准备。就像丘原在成都熟悉的一个朋友那样。那个朋友,从小并没有受到像丘原那样的艺术熏陶,读书时也没展现出过人的天分。可那个朋友却清楚怎么走自己的路。当丘原奔赴高原时,那个朋友读了研究生。后来的故事就是,那个朋友将自己原来有些土气的名字改成了一个很有文艺气息的名字后,成了知名画家,巨额财富也随之而来。那样富足的日子,也是丘原应该过的。

妻子到了康定,丘原为她画了一张肖像画,那也是他的油画中唯一一幅椭圆形构图的作品。在西方,这样构图的肖像画常常被制成精美的盒式吊坠,戴在爱人的颈间。可是,丘原和妻子注定回不去了。也许,妻子到了高原后,看到他并没有一丝返回成都的打算,而此时出国浪潮正热,丘原妻子在时代潮流的推动下也前行了。一天,丘原告诉好友丹,妻子准备出国了。这是丘原从朋友处得到的确切消息。那天,丘原以一个熟人的口吻给妻子打了一个匿名电话,约她第二天早上在成都人民南路见面。当天,他连夜乘车从康定出发去了成都。第二天一早,丘原躲在人民南路附近的一家商店里等待妻子的到来。妻子来了,见左右无人,又走了。直到妻子的身影完全消失在人流里,丘原才从那间商店里走出。彼时,泪水已流满他的脸。事后,丘原不止一次对好友说,他见到了妻子,她穿得很好,看上去气色不错。这样,他就放心了。丘原这样对好友丹说时,心中有太多苦涩。此时,他已完全清楚,他的身后是如火如荼的经济浪潮。如今,是该捡六便士的时候了。即使心中还有天边的月亮,也该是一边月亮,一边便士。就像他的同学和与他一起长大的那些小伙伴一样。可是丘原却决绝地逆流而上。那天,他特地到成都悄悄见妻子,一来看她过得怎样,为她祝福;二来则是与都市彻底告别,今后独立面对高原的艰苦生活。妻子走了。丘原也转身回到康定。此次转身,他也与可以预期的财富、光明的未来擦肩而过了。幸好,此时画家的心并不是荒凉的。1988年夏天,诗人丹也从成都到了康定。他们有了伴。而随着诗人丹的到来,我那颗在迷雾中前行的心,终将得到光明的指引。

在甘孜

## 六便士

画家丘原的下一站,也是我曾经求学的地方。那是一个小镇。那里,两山夹峙,一面山上有成片的仙人掌;另一面,则夜里常亮着灯火,那是人们在山上找金矿。那个镇上多黄金。20世纪80年代起,淘金人在康巴高原活跃。我第一次到甘孜县城时,同车的小伙应当也是去那里的矿山找活干的。改革开放以来,人们各显身手,西部、沿海、国外,都是“淘金”的去处。其中,最能让人做发财梦的,是出国。当上海人、北京人奔赴美国,在美国讲述着《北京人在纽约》的故事时,成都人也没落下。丘原儿时的玩伴,在他到了康巴高原后,都相继去了美国。他们的远走,提醒着丘原时代的巨变。返回,或许是他的出路。然而,他却对此毫无觉察。直到妻子出国,才让他认清现实。

◎王小瓜

画家丘原到康定后,他的妻子不止一次从成都到康定看他,尽管此时他们已离婚。婚后不久,丘原即发现,他和妻子的人生碰撞在一起是个错误。他的心是属于“天边外”的,不是属于家庭、都市的。而妻子适合的是城市生活。尽管发现两人的人生道路不该交织,可是新婚燕尔,伤害妻子的话怎么说也说不出口。就这样一天天的,周围世界与丘原的内心冲突越来越强烈。丘原感到,继续下去,两个人都会被毁掉。他终究对妻子说出了“离婚”二字。那一刻,妻子如遭五雷轰顶。离婚,在20世纪80年代中期,在不少人眼里是件不光彩的事。因而,“九月九酿泡酒”也就成为鱼通人的一大习俗。

鱼通人对泡酒的酿制时间十分讲究。一般每户人家一年只酿一次,时间选择在农历九月初九。他们认为农历九月九日是一个酿酒的吉祥日子,“九月九的酒是最好的酒”。因而,“九月九酿泡酒”也就成为鱼通人的一大习俗。醪糟。鱼通人喜食醪糟,过年过节、招待客人,醪糟都是不可缺少的饮品。他们认为泡酒和醪糟都是招待客人的上品。醪糟更是妇女坐月子时必须准备的饮品,不仅产妇需要大量饮用,凡来看月母子的客人,主人也会为她们煮上一碗醪糟蛋或泡酒。鱼通人的醪糟有玉米醪糟、大米醪糟和糯米醪糟三种。三种醪糟只是原材料不同,制作工艺基本相同。都是将蒸好的玉米米饭或大米饭或糯米饭稍作冷却,然后加入适量酒曲进行密封发酵。制作过程中,无论是玉米醪糟还是大米醪糟或糯米醪糟,均须干净无油污,一旦受到污染,发酵过程中的醪糟便会变质长毛。蒸熟的饭不能太热,也不能太冷;太热了会破坏酒曲的活性,太冷则不易发酵成功。发酵温度在30摄氏度左右,夏天一般发酵30小时左右,冬天则需50小时左右。

1988年,丘原的妻子到康定来看他。也许在她心里,还抱着丘原能重新回到成都、他们重新开始生活的希望。毕竟,作为常人,谁不喜欢物质充裕的地方呢?曾经有年轻人激情万丈地唱着“二呀嘛二郎山,高呀嘛高万丈”来到康巴高原。那时,他们心里想的是建设边疆。刚解放时,一批高学历的年轻人,其中不乏名牌大学学生,主动申请到康巴高原,在高原上工作了一生。不过,那样特殊的时期早已过去。当人民大众忙着改善生活

时,大都市、国外才是明智者应该选择的。丘原具有让自己和家人生活得更好的能力。作为美术学院毕业的科班生,他完全可以在成都开辟出一条生财之路,搞装修或做行画,都可以挣到大笔

或玉米、青稞酿制,酿制方式与醪糟大体相似。一般是先将小麦或玉米、青稞用水洗净,再进行烘焙,炒至颜色改变后,再加水煮。煮好后稍冷却,放入酒曲,混合均匀,装入密闭的锅中或口袋里,并盖上厚实暖和的棉布或棉衣进行保温发酵。两三天后,锅里会散发出粮食酒的香味,然后揭盖取出,将酿制好的泡酒装入坛中密闭贮藏备用。

泡酒在饮用时一般还需要经历一道煮酒的工序。泡酒都是酒液与酒糟不分离的混合物,饮用时先从酒坛中连酒带糟取出一碗备用。然后,取一段腊猪大肠切碎,下锅翻炒。炒出香味后,加入水、泡酒和白糖同煮,煮沸即可。熬制后的泡酒,不仅酒香浓烈、香味四溢,而且还有助消化、健胃、活血等功效。据说,妇女饮用可以驱寒排毒;产妇饮用可促进乳汁分泌(产妇饮用时需将白糖换成红糖);劳动了一天的人们,晚上喝上一碗,既可通经活血、消除疲劳,又对腰酸腿痛有一定疗效。故当地百姓对泡酒钟爱有加,家家户户在妇女生育或过年时都会自酿泡酒。

鱼通人对泡酒的酿制时间十分讲究。一般每户人家一年只酿一次,时间选择在农历九月初九。他们认为农历九月九日是一个酿酒的吉祥日子,“九月九的酒是最好的酒”。因而,“九月九酿泡酒”也就成为鱼通人的一大习俗。

醪糟。鱼通人喜食醪糟,过年过节、招待客人,醪糟都是不可缺少的饮品。他们认为泡酒和醪糟都是招待客人的上品。醪糟更是妇女坐月子时必须准备的饮品,不仅产妇需要大量饮用,凡来看月母子的客人,主人也会为她们煮上一碗醪糟蛋或泡酒。

鱼通人的醪糟有玉米醪糟、大米醪糟和糯米醪糟三种。三种醪糟只是原材料不同,制作工艺基本相同。都是将蒸好的玉米米饭或大米饭或糯米饭稍作冷却,然后加入适量酒曲进行密封发酵。制作过程中,无论是玉米醪糟还是大米醪糟或糯米醪糟,均须干净无油污,一旦受到污染,发酵过程中的醪糟便会变质长毛。蒸熟的饭不能太热,也不能太冷;太热了会破坏酒曲的活性,太冷则不易发酵成功。发酵温度在30摄氏度左右,夏天一般发酵30小时左右,冬天则需50小时左右。

醪糟因其酿造工艺简单,口味香甜醇美,酒精含量较低,既可帮助消化,又可解暑,因而深受鱼通人喜爱。三种醪糟中以糯米醪糟最好。糯米醪糟不仅酒味浓烈,而且发酵后依然保持着糯米的颗粒形态。但历史上鱼通地方多玉米而少大米,因而多制作玉米醪糟。玉米醪糟不仅有着浓烈的酒香,更带着一股浓郁的玉米香味,也是一种上佳饮品。现在大米供应充足,多用糯米或大米制作。

麻糖。过去缺少糖果、零食,麻糖在鱼通人中备受欢迎。鱼通麻糖主要由玉米和麦芽制成,颜色多呈姜黄色,吃起来香、甜、脆,更有一股浓浓的麦香味,属于天然绿色食品。以往过年时,老人们会亲自熬制麻糖,并将天须米花用麻糖粘住,形成拳头大小的天须米花糖,深受孩子们喜爱。

现在,市场上的糖果供应十分丰富,自己制作麻糖、米花糖的人很少了,但市场上仍有麻糖出售。过年过节时,一些人家也会购买一些,作为节日食品,也是一份情感的记忆。

鱼通文化

## 神秘的部落 一个古老而

大茶,也称藏茶,是经过特殊工艺精制而成的后发酵茶,属黑茶中的一种,颜色呈深褐色,因唐宋以来主销藏族地区而得名。据有关资料介绍,藏茶含有大量的茶多酚、维生素及膳食纤维和各种有机物,经常饮用可以降低血脂、防止动脉硬化、降低血糖、控制血压,还可以抗氧化、抗辐射,甚至抗突变、预防肿瘤,是一种十分有益健康的饮品,深受各地藏族群众的喜爱,成为日常生活中与粮食一样重要的生活必需品。因而藏族民间有谚语说:“一日无茶则滞,三日无茶则痛”,“饭可一天不吃,茶不能一顿不喝”。

◎高椿霞

【鱼通人的饮食文化】

嗜茶之俗在鱼通人中也十分流行,男女老少,一日三餐,皆以茶相伴。

鱼通人饮茶之俗始于何时已无法考证。但我们相信鱼通人喝茶的历史应该很早,甚至可能早于其他地方。因为鱼通地区与雅安之天全、宝兴等产茶区相邻,两地居民联系密切。元朝初年,忽必烈南征云南大理,沿途“招谕西番诸族酋长,以其民入附”,大渡河流域诸部落头人率先归附,元朝在碉门(天全)置“六番招讨司”,鱼通为“六番”之一部,在鱼通置“鱼通岩州等处达鲁花赤”,由天全六番招讨司管辖,与天全属同一行政区。明代,岚安就已成为茶马互市的一个重要口岸。清代,岚安仍是“小路茶”销藏的必经之路(康定民间将从雅安、荣经、汉源、泸定入藏的茶叶称大路茶;称从天全经岚安入藏的茶叶称小路茶)。岚安人本属于鱼通人中的一支,岚安与鱼通地区也仅一山梁之隔。鱼通人与茶区、茶市、茶道的这种关系,使他们很有可能在较早以前就已经形成了饮茶之俗。

鱼通人用茶制作的饮品有三种:一种称清茶,一种称奶茶,一种称酥油茶。

清茶是鱼通人的大众日常饮料,用藏茶加清水熬制而成。制作时要先将茶砖捣碎,取适量放入茶壶或锅内,加冷水煮沸,熬成茶汁后即可饮用。清茶色彩红艳,醇香可口,有解渴、解乏、解油腻之功效。家家户户每日必熬一壶,三餐不离,劳动之余更少不了喝上几口。鱼通人习惯在熬好的清茶中加入少许食盐饮用。据说,饮用加盐后的清茶,可以增强体力,特别适宜从事体力劳动的人。

奶茶是将熬好的茶汁倒入茶壶或盆等容器中,加入适量鲜牛奶,搅拌均匀即成。既有茶的芬芳,也有奶的香甜,制作方式也较为简单,在鱼通人中也很流行,特别是在农业较为发达的高山地区。

清茶与酥油混合搅拌后,称酥油茶,也是鱼通人最喜欢的饮品。普通的酥油茶是将清茶、盐和酥油放入特制工具中反复搅拌,使茶与酥油融为一体即可。比较讲究的则会添加少许糌粑、核桃、牛奶,与茶和酥油一起搅拌,这样制成的酥油茶味道更加香浓。

传统的酥油茶制作工具称茶桶。茶桶由两部分组成:一部分是桶身,一部分是搅拌器。桶身是盛茶的容器,用木板制成圆筒,高约80厘米,直径约25厘米。也有的用圆木掏空心制作而成。搅拌器是一根木棍,底部镶一略小于桶身内径的圆形木板,以便于搅拌桶内之物。制作酥油茶时,将清茶、酥油和添加物一并放入桶内,用搅拌木棍上下反复搅拌两三分钟即成,故称为“打茶”。近年来,市场上有大量专用电动打茶机出售,只要将所有原料按比例放进打茶机里,插上电后,打茶机自动搅拌,一两分钟后,一壶可口的酥油茶就出炉了。打茶机不仅使用十分简便,而且比手工搅拌更为均匀,茶与酥油的融合度更好,因而多数人家里都已用打茶机取代了打茶桶。

酥油茶是清茶的再加工,制作工艺比清茶复杂,成本也高于清茶。因此,在鱼通地区,清茶属于普通饮料,而酥油茶则属于较为高端的饮品。旧时,一些穷苦人家因无钱购买酥油,酥油茶被视作奢侈食品。

泡酒。鱼通人的泡酒不同于其他地区的泡酒,它是一种用粮食自酿的类似于醪糟的低酒精饮品。

泡酒深受鱼通人的喜爱,家家户户都喜欢酿制,老少妇孺皆爱喝。泡酒用小麦

