



甘子日报  
GANZI RIBAO

康巴周末

康巴人文

2026年6月12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1196期】

在暮春的一个周日,我怀着无比激动的心情回访了阔别三年之久的原工作单位——磨西中学(新校区)。

这天天气晴朗,阳光灿烂,天空偶尔飘过几朵白云。我穿过燕子沟镇居民安置小区,走向大气新颖的中学大门,“磨西中学”几个鎏金大字在阳光下熠熠生辉。我向门卫说明来意,门卫热情地把我迎进校园。进入校园,映入眼帘的是左边的教学区、右边的生活区、中间的休闲活动区。我从教学区开始参观。教学区主要是一幢四合院式综合教学楼。教学楼大门两侧镶嵌着一副对联:“勤学善思立德修身成栋梁;乐教敬业树人育才做典范”,横批“师生共进”。这副对联将学校对师生的行为要求与奋斗目标鲜明地昭示出来。进了大门,便是教学楼的中庭,几棵高大的桂花树矗立其间,树下遍植各色花草。微风拂过,花香四溢。我参观了教学楼的每一层,透过每间教室后门上的玻璃观察窗,可以看到里面现代化的教学设备——电脑、电子白板、实验仪器、画架、乐器等。在参观过程中,我还发现每一层楼道转弯处都张贴着励志修身标语。从教学楼出来,我来到了校园休闲活动区。活动区右侧是生活区,有学生宿舍和学校食堂。由于是周日,宿舍和食堂大门紧闭,无法入内参观,但在我的记忆里,学生宿舍是标准的六人间,食堂则是严格按照国家标准配置建设的。校园活动区最突出的标志,是红色文化长廊和它旁边的露天鱼池。长廊各柱子之间以座椅相连,每根柱子上都挂有一块展板,展板制成红五星和红旗形状,十三个展板相间排列。展板内容图文并茂,以中央红军长征为线索,展示了长征途中发生的重大事件,如血战湘江、遵义会议、飞夺泸定桥、突破腊子口等。长廊门柱上挂着一副对联:“万里征程显神威,千秋伟业谱新篇”,横批“星火燎原”。展板最后引用毛泽东同志的话——“长征是宣言书,长征是宣传队,长征是播种机”——作为结束语。这个红色文化长廊,既是师生休闲的好去处,也是接受红色文化教育的重要场所。参观完文化长廊,我漫步来到活动区中心,望着食堂、学生宿舍和综合教学楼,思绪飞向远方,特别是想起了磨西中学遥远的过去。

磨西中学原校址位于磨西古街上段333号。1975年,学校从磨西小学分离出来,成为一所独立的初级中学。1989年9月,我分配到磨西中学时,学校前辈向我讲述了初创时的情景:1975年,在磨西粮站隔壁的茶地上开始修建学校。由本地泥水匠、木匠和民工组成的施工队,以黄土、石头砌墙,以木头作屋架。到1977年,终于建起了一座一层的土木架结构教室,学校迎来了首届学生(此前学生一直在磨西小学上课)。虽然学生开始进校上课,但师生仍住在古街下段的区公所。后来学校逐步扩建,到1980年建成了土木架结构的学生宿舍、食堂和教师宿舍,教师办公室和杂物室则沿用磨西粮站上世纪50年代修建的一座土石瓦房。尽管操场仍是泥地,尚无实验室、音乐室等设施,但学校已基本保障正常教学,磨西中学自此成为一所名副其实的初级中学。

磨西中学的巨变始于上世纪90年代。90年代初,国家提出普及实验教学的战略要求。在有关部门的组织协调下,学校修建了实验办公综合楼,从此拥有了化学、物理、生物实验室,教师也有了舒适的办公条件,学校面貌大为改观。90年代后期,国家又作出普及九年义务教育的重大战略决策。乘着普及九年义务教育的东风,从1997年到2007年这十年间,学校原来低矮的土石架梁房全部变成了钢筋混凝土楼房,新的学生宿舍楼、食堂、教师宿舍楼、教学楼、综合楼先后拔地而起,办公电脑、电子白板、实验器材以及音乐、体育、美术教学器材悉数配备到位,办学条件实现了质的飞跃。

我徘徊于校园活动区,看着眼前这一切,回顾磨西中学的变迁,不胜感慨。我是磨西中学一名工作了近34年、现已退休的老教师。90年代,我曾有机会调离磨西中学,但最终放弃了这一念头,一直坚守在三尺讲台上,寒来暑往,送走了34个春秋。正是这份执念与坚守,让我目睹了磨西中学的巨变:普及实验教学和普及九年义务教育使学校实现了两次腾飞,2021年搬迁到新校区,更让磨西中学的历史翻开了崭新的一页。

清风徐来,温暖的阳光洒在身上。我慢慢走出校园,回首凝望,心里默默祝福:愿磨西中学越来越好!

岁月留声

嘎山雪下的教育守望

吴兴海

5月26日,一款由康定溜溜城“藏茶密码”茶铺研发的贡嘎海棠叶(又称俄色)与雅安藏茶融合的新品——“溜溜云”正式上市。“喝了一杯,口感确实不错,有俄色的清香和藏茶的浓意,第一次尝到这样的茶香味。”来自重庆的游客李先生边品茶边说。

走进溜溜城,不必刻意寻觅,茶香便会不期而遇。茶铺里,缓缓舒展的茶叶与氤氲的热气交织,茶铺老板高莉正忙着给客户煮茶、调茶。茶香涌出铺子,弥漫在溜溜的街巷,仿佛从茶马古道的悠悠马铃声中走来,沉淀成康定最动人的烟火气息。

贡嘎海棠叶与雅安藏茶二者合一的产品,笔者也是第一次听说,怀着好奇心,找到这家茶铺。店内装饰简单,茶叶的包装引起了我的注意,竹条老包装、油皮纸包装和蓝色麻布包装,看起来环保又有创意。特别是那个蓝白相间的棉麻布袋,听老板介绍,这是专门根据康定地域特色设计的,寓意雪山下、蓝天白云中孕育的俄色花。墙上悬挂的几幅茶马古道、历史茶市照片,让这间茶铺别有一番味道。康定是历史上的茶马古道重镇,这里也自然成了人们追忆历史的驿站。

关于这次的记录,笔者专程到雅安藏茶博物馆参观,了解雅安藏茶的制作工艺。在馆内,一座座像高墙一样的竹条茶叶,错落有致地排列在每一个板块,令人震撼。每个板块都标注了名称,每到一个板块就会闻到不同的味道,或清香淡雅或浓香厚重,每一次闻到的味道都让人有几分醉意。在这里,笔者不仅领略了深厚的茶文化,更了解到很多茶马古道的故事——随着茶马交易如火如荼地发展,这里迅速崛起为茶马互市的重镇,驼铃声中人背马驮的热闹场面仿佛重现眼前。

虽然听说过很多茶马古道的故事,但是传承是这代年轻人最需要去做的事情,这位90后的年轻人,可算是藏茶文化的接班人之一。作为土生土长的雅安人,高莉家里几代人都是种茶人,跟茶有着不解之缘。初到康定,高莉在新都桥经营民宿,出于对茶的深厚感情,她在民宿装修中融入茶马文化的元素。“我在每个房间里都设计了一些传统竹条藏茶叶,游客们反馈很有创意,这成为了民宿的特色。”高莉说。

一场邂逅中的机缘,促成了“溜溜云”的诞生。去年5月,正值贡嘎海棠花开的季节,高莉去甲根坝玩,无意间听到当地村民说贡嘎海棠叶可以泡茶。她当场吃了一叶子,这让敏锐的她察觉到了商机,之后她及时联系雅安茶厂的朋友,收购甲根坝5户村民近600斤的贡嘎海棠叶。经过专业实验与反复研究,依托雅安藏茶传统工艺全链条制作,最终制作成了贡嘎海棠与藏茶相融的新品——“溜溜云”。“我先做了几百袋,计划在‘四月八’、贡嘎海棠季等活动中展示给客人,让大家感受不一样的藏茶魅力。”高莉向笔者介绍。今年以来,到她铺子里品茶的顾客无数,外地游客特别喜欢这款“溜溜云”。“这个茶有雪山清流和草原的味道。”来自上海的游客李先生品茶后赞叹道。

贡嘎海棠是独属康巴高原的圣洁之花,主要散布在康定的折西片区。2023年,该花从众多花儿中脱颖而出,被定为甘孜州州花。每年五、六月,康定甲根坝至新都桥一带,贡嘎海棠树竞相开花,洁白素雅的花朵缀满枝头,清香淡雅、圣洁纯粹。眼下,正是康定甲根坝贡嘎海棠花开的最美时节,高莉计划向甲根坝一带的农户收购3000斤树叶,为当地群众带来实实在在的收入。

小小茶叶,不仅成为连接两地的纽带,更是民族文化融合的缩影。高莉将贡嘎海棠叶与雅安藏茶融为一体的创新想法难能可贵。这么多年耕耘藏茶行业,如今,康定溜溜城这个“藏茶密码”也是这位年轻人与众不同的“茶情怀”。“康定在历史上是茶马互市重镇,如果能在这座城里把藏茶文化品牌做好,特别是能找到当地原材料,把不同地域的茶融合在一起,是我需要思考的方向。”说到茶文化,高莉信心满怀。

据了解,茶铺里现有俄色藏茶、传统藏茶、金花藏茶等多个品种。自2025年试运行以来,这里已成为不少当地群众和游客青睐的打卡地。茶铺里,顾客络绎不绝,大家围坐在一起品茶闲谈。远道而来的游客,在游山玩水后,到这里品一杯独具康定特色的藏茶,在氤氲茶香里品读康定历史文化,不少游客品尝后纷纷点赞,将茶杯作为特色伴手礼回购。

小小茶铺,藏一城烟火;一杯藏茶,沉淀千年文化。康定以“茶”为媒,将雪山草原的秀美和溜溜古城的烟火煮进茶汤,茶香里流淌着不一样的“康定时光”。

康定时光

解锁藏茶『新密码』

孙雪花

在泸定的众多小吃中,凉粉堪称一绝。到了泸定,若不吃一碗凉粉,便算枉来一趟。

泸定县城有两三家凉粉店,乡镇上亦有两三家。门店都不大,亦不甚华丽,进门一坐,喊一声:“老板,来一碗凉粉,多放点辣子油!”再放眼一望,店内吃客满座,吸溜声此起彼伏。两三位店员正忙着在案板上切凉粉,一人专门负责调味、拌料。眨眼工夫,一碗通体透亮、湿润细腻的凉粉便如凝固的月光,一条条叠卧碗中。师傅先用勺子舀上一点蒜泥,再浇上一勺辣椒油,在堆成尖形的凉粉上淋出一圈红亮,随后添上一勺自制调料,一碗裹满料汁的凉粉就递到手中。接过那一刻,满心皆是欢喜。用筷子轻轻搅拌,料汁交融,色泽鲜活诱人。红白相间处,便酝酿出独特风味。用筷子轻轻挑起一小段送入口中,一缕酸爽与微凉在舌尖缓缓漫开,味蕾瞬间苏醒;接着麻与辣在舌尖轻轻绽放,酸、香、辣、麻在口中交织萦绕。凉粉爽滑软糯,不张扬、不浓烈,辣而不燥,香而不烈,亦无花哨修饰,却足以征服所有味蕾。它温温柔柔落入腹中,妥帖至极,余韵悠长。

泸定凉粉的主料豌豆,来自甘孜州折多山以西的高原农区。因日照时间长、昼夜温差大,这里产的豌豆淀粉含量高,营养成分丰富。店家精选饱满圆润的上好豌豆,浸泡数小时,待其吸饱水分,再以石磨细细研磨,过滤沉淀后得出色白如玉、清香淡雅的豌豆粉浆,这正是泸定凉粉独特风味的由来。

将豆粉加工成凉粉,俗称“搅凉粉”。“搅”,使凉粉有了千锤百炼的意味,泸定凉粉的功夫全在搅动之中。待锅中水沸,将浸泡好的豆粉浆呈细水柱状均匀注入锅内,中火慢煮,师傅便用大铁勺或木棒沿顺时针方向用力搅动,再反向回转,锅中不断“咕咕”冒出气泡,这番搅动,让凉粉质地绵软而筋道。熬煮好的凉粉倒入盆中冷却凝固后,便成色泽晶莹、温润如玉的佳品。

一碗好吃的凉粉,调料是其灵魂。上等的海椒、花生、芝麻缺一不可,各家还会添入不同风味的秘制香料。调料的配方与调制方法往往是家族秘方,向来秘而不宣。这些凝聚着世代相传的智慧与艰辛,也承载着家族的厚重与冷暖。泸定凉粉从不繁复,贵在食材纯粹、手艺地道。这百年传承的老味道,已成为大渡河饮食文化的一张名片,更是深植于心、镌刻在舌尖上的泸定记忆。

泸定凉粉低调地在这片土地迎接每一位食客,低调到连一个独特的名字都不需要。它只是隐于泸定街巷的烟火美味,如同泸定人温厚坚韧的性情,如同大渡河畔轻柔的风。它就那样一盆一盆、一碗一碗、一条一条,串起泸定人的烟火岁月。

要品尝一碗地道的泸定凉粉,还须配一块烤得焦黄的饼。两寸见方、一指厚的面饼,被老板横竖两刀切成四块扇形,静静卧在盘中。一口凉粉,一口面饼,软滑与酥脆碰撞,凉粉的嫩香中和了烤饼的焦脆,顺滑中带着筋道,满口皆是泸定人才懂的独有滋味,惬意从舌尖蔓延至全身。大渡河的风是温柔的,泸定的烟火是温柔的,人间至味,大抵便是这般模样。

吃泸定凉粉,动作要快。下午两点后,几家凉粉店均卖完关门,开始为第二天的早市做准备。清晨,凉粉店刚开门,店内便涌进大批食客,排队等候。一些人在厅堂里等着吃,还有人一次便要三五斤、七八碗,要把这故乡的味道打包带给在成都、雅安等地工作和生活的家人;甚至有人以泸定凉粉为礼,馈赠老前辈、老朋友。家人朋友收到这份凉粉,便顾不上体面与矜持,放下手中一切,当即开拌这碗来自大渡河畔的美味,吃得酣畅淋漓,满面生光。清爽与醇厚交织,麻辣与豆香相融,层层递进,满嘴生香,引人啧啧称赞。滋味始终如初,舌尖所及是美味,心底所念是故乡。

泸定城中的凉粉店紧邻当年红军飞夺的泸定桥。吃一碗凉粉后,再登泸定桥,遥想红军飞夺泸定桥的艰险,更觉小吃美好如斯,生活美好如斯!

泸定烟火

大渡河畔凉粉香

马国忠

