

# 四川最叛逆的小城 比理塘仙多了



展开川西阿坝这块藏宝图,会看到熟悉的九寨沟、黄龙、四姑娘山,当然,更有一些意想不到的宝贝,一反我们对四川的认知。

阿坝地处四川盆地向青藏高原隆升的梯级过渡地带,地形复杂,再加上境内江河纵横,孕育了岷江、嘉陵江、涪江。山水之间,千回百转,每个角落都是风景。

百花连绵开放的汶川,一城春色半城花的威州城,被梨花包围的金川,樱花与李子花齐放的萝卜寨……阿坝的花总是成片地绽放,宛若被打翻的调色盘,无意中绘出一幅流光溢彩的画卷。春天,背上相机、穿上碎花裙子,置身花海,感觉整个人都变温柔了。

花朵凋零时,气温开始升腾,阿坝的夏天就到了。俯瞰若尔盖大草原,天地之间,绿草茵茵,翠绿欲滴。热浪吹过,阵阵波涛,大草原宛如一望无际的绿色海洋,草地中星罗棋布的大小湖泊,如宝石般点缀着这片绿毯子。奔放豪迈的黄河母亲,在这里慢下了匆忙的步伐,勾勒出最“九曲黄河十八弯的第一弯”。这一弯,婉转柔美,曲折地将阿坝州阿坝县、若尔盖县、红原县、松潘县和甘孜州石渠县5县揽入怀抱,镶嵌在无边草原上,犹如一条银河带。

进入秋天,阿坝也不会让人失望。米亚罗的三千里红叶一定会让你感到震撼,毕竟它是中国面积最大的红叶风景区之一。不同饱和度的红叶层层叠叠,像放大版的彩虹带,给人强烈的视觉冲击。

阿坝也不只有这些宝藏,在8万多平方公里的沃土上,生长着303万公里的森林,养育了553种脊椎动物,其中包括76种国家一、二级保护动物,1500余种珍稀野生植物。生命的气息在这里蒸腾,奇珍异宝,声势浩大,生机勃勃。

这里有世界最大的大熊猫野生种群和基地卧龙,看看憨态可掬、只知道吃和睡的“国宝”,一定会被瞬间治愈。

再看看达古自然保护区的金丝猴、藏酋猴,若尔盖大草原的白天鹅、梅花鹿等。回过神来时,烦恼已被抛到九霄云外了。

阿坝历史悠久,光是“阿坝”的名称便延续了1200年。“阿坝”名称的来源,则充满了机缘巧合。据传,吐蕃王松赞干布占领阿坝地区后,从西藏阿里一带移民至本地区并居住下来,在此繁衍生息。他们自称“阿里娃”并简称“阿娃”,随着时间的推移,渐渐演变成了今天的“阿坝”。

如今的阿坝,全称“阿坝藏族羌族自治州”,除了藏、羌族,这里还是回族的聚居地。多民族的交流融合,孕育了阿坝独特的民族风情,阿坝因此被称为“民族文化走廊”。沿着这条“民族走廊”漫步,你也许会嗅到一些熟悉川味,但更可能,你会听到一曲专属于阿坝的“最炫民族风”。

位于岷江上游的桃坪羌寨,完整地保存了羌族的民族特点,被誉为“神秘的东方古堡”。羌寨背山面水,坐北朝南,布局严谨工整。所有建筑均以石块垒砌而成,远远望去,一片黄褐色的石屋顺着陡峭的山势攀爬,星罗棋布,错落有致。碉楼也是羌族的特色建筑,据传是羌族先民用来御敌、储存粮食柴草的建筑。

这种碉楼用石片和黄泥土建造,高10至30米之间,形状有四角、六角、八角几种形式。碉楼与住房之间是连通的,一来方便人们通行;二来也构成了一种足够迷惑敌人的迷宫布局,真是一举两得。

最神奇的是,修建羌寨与碉楼时,羌民们从来不绘图参考,也不用吊线、柱架支撑以便建房,所有流程全凭他们高超的技艺与经验。不仅如此,他们的建筑通常都稳固牢靠,经久不衰,匠人精神莫过于此了吧。

藏族、羌族的碉楼与村寨,保有最原始的民族气息,很早便被纳入阿坝“非遗”项目,成为国家重点保护的對象。

阿坝的“非遗”项目多到数不完,记录在案的,就有国家级“非遗”项目19个、省级“非遗”项目73

个、州级“非遗”项目457个。除了我们熟悉的藏香、藏茶、陶艺、唐卡,还有藏羌织绣、祥巴(版画)、石刻、西路边茶(藏茶)等,各具特色,诉说着阿坝厚重的历史与民族风情。

羌族同胞喜欢热闹,几乎每月都有自己的专属节日,如看花节、扎崇节、雅敦节、燃灯节、祭山节等。尤其在一年一度的“羌年”,各寨都要举行隆重的庆祝活动,带上祭品、咂酒与食品,在野外欢聚,场面尤为盛大。

夜幕下,身着节日盛装的男女老少,毫不羞涩,唱着羌调,围成圆圈跳起莎朗舞。有时,也会点燃篝火,男外女内,环篝火而列,甩手摇肩,身体俯仰,脚步腾跃,舞风朴拙粗犷。

锅庄舞是藏民最常跳的舞步,尤其流行于大金川流域嘉绒,据说,嘉绒锅庄是锅庄舞中的精髓,是中国圈舞的活化石,被称之为“马奈锅庄”。是一种众人围成圆圈,既唱又跳的集体歌舞形式。到阿坝游玩,一定要去观赏锅庄舞,甚至还可以加入其中跳上几曲。因为在歌舞之间,你可以强烈感受到他们的康巴基因、热情洋溢与风情万种。

嘉绒藏戏的表演也很惊艳,它与中国传统的生旦净末丑的戏曲不同,角色多元,随意变换,唱腔也根据当地山歌、民谣、说唱曲艺和宗教颂经等编排,由藏族民间的打击乐、吹管乐和弦索乐伴奏。表演少了一些板正,多了一些风味和野性。

四川最让人狂热的名片,当属川菜,它不仅“攻占”全国,还受到许多外国人的喜爱,是中国四大传统菜系中平民化程度最高、影响力最广的菜系。

从成都小吃锅盔肥肠粉、担担面,到开遍全国的串串香、钵钵鸡,再到夫妻肺片、麻婆豆腐、回锅肉、麻辣兔头,川香小炒,麻辣鲜香贯穿了整个川菜谱系,光听名字就让人流口水了。相对比之下,川西阿坝的美食也狠狠“叛逆”了一把。阿坝的13个县市,川味馆子很少见,更多的还是藏、羌美食。

阿坝最负盛名的,要数牦牛肉。《吕氏春秋》有言,肉之美者,牦象之肉。阿坝牦牛肉是牦牛中的佼佼者,这要归功于勤劳的牧民。牧民逐水而居,在雪山与草地搭建的天然畜牧场放牧,如此饲养的牦牛肉肥瘦得当、口感紧致、美味绝伦。

藏民四处迁徙、逐水而居,需要充足的体力和能量,这对他们的日常饮食提出了高要求。糌粑,是他们劳作的主要能量来源。这种食物外表看起来像块状的炒面,吃起来口感扎实,像谷物类的饼干。糌粑营养丰富、热量高,能抵御风寒,还方便携带,无论是上山放牧,还是下地劳动,藏民都可以随身携带。吃的时候,把它放到碗里,加少量酥油,冲茶水食用,一整天的能量都有了。

更常见的还有酥油茶,每家每户都有一壶从早到晚煨在火塘上,任何时候,喝到一碗又香又热的酥油茶,就算是回到家。酥油茶搭配香浓可口的奶酪、奶渣、奶皮、酥油和酸奶,别提多巴适了。

青稞酒被誉为“藏式啤酒”。按照藏族的习俗,客人来了要敬三碗酒,前两碗可以根据自己的酒量随意喝多少,最后一杯要一饮而尽,以示对主人的尊敬。羌族则有自己“咂酒”,这种酒,是由青稞、玉米等杂粮制成的低酒精含量的饮料。首先将杂粮煮熟后滤干水分,在温度合适时拌入适量酒曲,再放入大瓮中置保温处,发酵后分坛密封储藏,存时愈久,其味愈佳。

在吃的方面,羌族也很有发言权,其中最具特色的是“羌餐”。“羌餐”源于原始宗教祭祀活动的尔玛贡宴,至今已有上千年的历史,是羌民祈求神灵为其驱魔除病、消除灾难而举办的贡宴。

羌餐流传至今已经变成羌民的日常小吃了,例如素烧如意、洋芋馅饼、洋芋拔丝(雪上加霜)、干煸洋芋丝、凉拌核桃花、参果粥、参果包、密渍参果、油溜参果等。

有川味也有藏味,有美景也有美食,阿坝这块宝地能挖掘的东西实在太多了。老艺术家建议,想寻宝,还是得自己走一遭。(九行)