

## 草原奶茶与手抓肉

宋伯航

新疆伊犁大草原的盛夏正是牛羊肥壮的季节,来到天山深处的昭苏高原这个最高气温不超过25度的天然氧吧,不仅能沐浴西域凉都的夏爽,还可以品尝民族特色美食,体验与众不同的文化习俗。

昭苏地处中国与哈萨克斯坦边境,杂居着哈萨克、维吾尔、汉族、柯尔克孜、蒙古、塔吉克、俄罗斯等21个民族,逐水草而牧。草原畜牧业是昭苏县的支柱产业,新疆重要的畜产品生产、加工、出口基地,曾被国家命名为“中国天马之乡”、“中国褐牛之乡”、“中国新疆细毛羊之乡”。

哈萨克牧民巴合江在夏草场放牧120匹伊犁马、60多头新疆褐牛和680只新疆细毛羊,日子过得富足。我们作为内地客人,第一次走进草原牧民毡房里,进门对面是一个木板大炕,圆形的墙壁上悬挂图案精美的壁毯和一个冬不拉。毡房坐北朝南,房顶开有天窗,空

气清新、宽敞舒适,极具草原人家特色。

主人巴合江把我们让到木炕上坐下,炕前干净整洁的塑料布上,除摆满当地出产的葡萄干、巴达木、雪梨、哈密瓜等果品外,还有馓子、烤馕、奶疙瘩等民族小吃供在座的人们品尝,这是哈萨克民族迎接客人进家的头道礼俗。

主人边谈笑边给客人沏奶茶,炕沿端坐的女主人熟练地侍弄着铜炉茶具和提前煮熟的牛奶、羊奶或马奶、骆驼奶,当客人一碗奶茶快要喝完时,主人会再沏。女主人沏茶非常讲究,铜炉里用炭火烧开的泉水翻腾,茶具内装满用茯砖茶熬制的浓茶,先把碗里放2/3的开水,然后沏上1/3的茯砖茶,再兑上4勺纯熟奶,加一点食盐,用勺搅拌均匀即可饮用。

草原奶茶富含高蛋白、脂肪等多种高级营养物质,茶中多种维生素、单宁酸、茶碱、芳香油、氨基酸

及各种矿物质,有益人体健康。喝下几碗之后,若实在不能再喝,客人须用手盖碗口,说不能喝了或谢谢,主人立即明白其意。客人千万不要把碗倒过来放置,碗底朝上意为主人的茶不好,或客人瞧不起主人,这是哈萨克民族礼节的大忌。

我们喝着奶茶,主人巴合江起身离开,从羊群里挑出一只肥羔羊牵到我们跟前,笑着问,宰这只羊款待大家是否同意,我们表示赞许后,巴合江牵羊走出毡房。按照哈萨克民族习俗,宰杀牲畜招待来宾,是待客的最高礼节。宰杀牲畜前,要把牲畜牵到客人面前,让客人亲眼看到牲畜是健康的,是膘肥的,让客人放心食用;若客人觉得主人牵来的牲畜不好,可以再换,直到客人满意为止。

过了15分钟,巴合江麻利地宰好羔羊,清水洗净。妻子热依拉将羊肉剁成小块,放入锅中用大火煮,边煮边将浮沫捞出。在羊肉煮

至40分钟左右时,加入胡萝卜、恰马古,改用小火慢炖。等胡萝卜、恰马古软糯后,把羊肉块和胡萝卜、恰马古一起捞出盛放在大盘中,在上面放些切成条的洋葱,再洒少许盐水,一大盘色味俱佳的手抓肉便可食用。

手抓肉是草原游牧民族一道特色美食。颜色十分诱人,淡褐色的肉块,鹅黄色的胡萝卜,浅白色的恰马古,让人食欲大增。细嚼慢品,肥肉不腻,瘦肉不膻,润滑软嫩,香喷四溢。手抓肉既可以吃肉,又能喝汤。喝汤时,撒上一些香菜末或葱花,味道无比鲜美。巴合江告诉我们,如今,无论是农牧区还是在城市家庭中,手抓肉都是新疆各族群众家庭聚餐和招待客人必不可少的食品。

吃手抓肉前,在大块肉盘上放置煮熟的完整羊头,主人让客人拿刀先削一块品尝。了解哈萨克民族饮食习俗的客人,都会削一块羊

脸肉先递给主人,然后自己再削一块随其品尝,意思是:这家主人有头面,客人也赏脸。若主人的小孩在场,客人还要削一块羊耳朵肉递给孩子吃,示意后生听家里长辈的话。在场所有人都能尝一块羊头肉,但作为主刀的客人,一定不要把手抓肉削得干净无剩,礼节性地每人品尝一块,最后整羊头完整地交到女主人手中,寓意女主人为张罗这顿美食辛苦了,以表致谢。

手抓肉营养丰富,是补充能量、滋补身体的上等美食。羊肉含有丰富维生素B1、B2、B6、铁、锌、硒、钙、磷等,胆固醇含量低。羊肉肉质细嫩,容易消化吸收,有助强身健体。胡萝卜丰富的胡萝卜素,具有健脾消食、润肠通便、行气化滞、杀虫明目等功效。恰马古含有多种氨基酸、粗纤维、亚油酸、类黄酮等物质,对身体各个脏器进行全面的营养调节,起到酸碱平衡、改善体质、预防疫病等作用。

手抓肉与洋葱配合,香甜味甘,营养搭配,洋葱是具备降脂、降压、抗癌等多种功效的营养保健食品,享有“菜中皇后”之美称。若觉得菜式比较单一,餐桌上的最佳搭档便是“皮辣红”。“皮辣红”就是把青辣椒和洋葱切成条,西红柿切成块,用熟油、蒜末、醋、盐拌在一起,制成一道新疆风味凉菜。手抓肉配以“皮辣红”,既酸辣爽口又解腻降脂,能让人尽情地畅享大块肉食的快意。

主人挑出肥瘦相间的上等羊肉,递给客人品尝。手撕嘴扯,大块吃肉,大口喝着奶茶,香口填胃,征服食欲。茶足肉饱,餐饮结束,主人端上一盆清水,让所有人洗净双手。随之,在场每一个人双手摊开胸前,微微闭合双眼,口中念念有词,双手拂过脸颊。主人笑着说,感谢胡达(“上天”之意)恩赐,让尊贵客人来草原做客,使我家蓬荜生辉。这种古朴粗犷且带有原始风味的饮食方式,只有草原奶茶与手抓肉才能淋漓尽致地展现出来。



赏余晖·知日落

## 游黄叶村

文/李辉

前几天,有点时间想打发,就去了香山植物园,看看曹雪芹晚年生活的黄叶村。

满纸荒唐言,一把辛酸泪。都云作者痴,谁解其中味……这部被称为旷世奇书的《红楼梦》,引古今多少文人,几尽毕生精力倾心研究。《红楼梦》是中国最具文学成就的古典小说及章回小说的巅峰之作,列为“中国四大名著”之首。整部小说因规模宏伟,结构严谨,人物生动,语言优美,故事有趣而具有极高的思想价值和非凡的艺术成就。有人评价她是“中国小说文学难以征服的顶峰”。这还不算,称奇的是竟然出现一门“红学”,以研究红楼梦为一种专业,《红楼梦》还引申和派生出多种艺术形式和门类,所以,有人戏称,这是真正的吃祖宗饭。

我也喜爱《红楼梦》,19岁开始读《红楼梦》,开始一点也不

懂。什么呀,不就是一大家子人过日子嘛。随着年龄的增长,慢慢地读懂一些,有了兴趣,再后来对其中人物塑造、场景描写、民俗掌故,越发感兴趣,也有了不同的理解,因而对曹雪芹充满敬意。乾隆年间,自从红楼梦大致成书时,作者曹雪芹就是一个备受关注的人物,小说尚未完成,已被传抄阅读。多年来,红学研究者,细致地研究和考证其家世、著书背景、写作过程等等,甚至分为评点派、索引派、题咏派、新索引派等几大研究体系,其中著名的红学大家有王国维、胡适、俞平伯、周汝昌、冯其庸等,也有提出《红楼梦》“是一部封建社会没落时期的社会生活的百科全书”的李希凡,还有刘心武,他主张利用原型研究的方法,从对秦可卿入手,揭示《红楼梦》文本背后的清代康、雍、乾三朝的政治权力之争。

出生在南京的曹雪芹,因他的祖父曹寅做过康熙的伴读,三代四人相继担任江宁织造这个肥差60多年,属于最高统治层中的成员。雍正五年(1727),曹家以“行为不端”、“骚扰驿站”、“亏空”等罪名,被人参奏,革职抄家。次年曹家从南京迁回北京。乾隆元年(1736),家道稍有复苏,但不久便彻底败落。曹雪芹在北京的住处有两说,一说是蒜市口,一说是黄叶村,也有一说是曹家二次败落后从蒜市口搬到黄叶村的。1971年,在此偶然发现的“题壁诗”,揭开了曹雪芹故居之谜。有关学者经过十几年的调查研究,于1984年4月,正式成立曹雪芹纪念馆。这个在北京香山附近原键锐营正白旗39号的老屋,看来就是“字字看来皆是血,十年辛苦不寻常”的写作场所。

民俗学者赵书先生,自幼生活在蓝靛场火器营一带,对清代驻

防在香山地区的军队营房生活,有深切的体验。赵先生说,黄叶村和普通的农业乡村是不一样的,这里是城内护军营的一块“飞地”,这里的军人和他们的家属,共同生活在“城乡一体化”的世界里。这里的士兵能见着皇上,对发生的任何事情也不感到惊异……在这种特有的民族心理下,曹雪芹这样一个来自京城、祖上有过风光又识文断字的人,来到这里之后,当然大受欢迎的。曹雪芹为什么能到正白旗营地来而不是去别处?因为他是正白旗包衣,回到这里是归旗,不是自己随意想到哪里就到哪里的。当年他的月银是四两,能保证基本的生活费用。再者,键锐营有着浓厚的文化氛围,这里的军人几乎人人会唱八角鼓。《清音子弟书》是乾隆皇帝用满文写就的诗,后来由大学士阿桂翻译成汉文,配曲

演唱。《清蒙古车王府藏子弟书》中有关《红楼梦》的段子,传说中的对联和老屋里发现的题壁诗仅有两字之差,都是证明。这里人们对文化的爱好,是曹雪芹能够“批阅十载,删改五次”的土壤,才有这部旷世经典的《红楼梦》。

不管学术界的红学家们怎么说,我相信,这里就是《红楼梦》的成书地。

盛夏的正午,树影婆娑,竹林生翠。39号的老屋被包在扩建的院落内,悄无声息,门口的古槐像一幅剪影。门口,有曹雪芹的坐像。他常去赊酒的门头村,早已没了农田和旌旗,取而代之的是一片现代化的别墅区。唯一证明这一地区曾是屯兵之地的,是粉饰一新的团城演武厅。200多年过去了,曹雪芹一定不会想到自己的一部残稿,会有这样的火爆。怪不得俗话说:世事难料。