

# 那城 那人 那树

玉树十年，是呷呀学语到纵情放歌的“饼干宝宝”；是即便不能用双脚行走，也要在轮椅上漫“步”天涯的克雷·朋措旺加；也是从一棵树到一片林，三江源不断生发的绿色……

本报记者吕雪莉、李琳海、王滢

父亲清瘦，对孩子们充满爱，但只要一工作起来，他仿佛着了魔，浑然忘我。

父亲走了，留下那么多遗憾，他还有很多没有写完的江源之歌。

这是藏族汉子昂桑周记忆中的父亲。这些年，一想起父亲，他便心如刀绞，父亲的模样像玛尼石刻一样深深刻在心里。

他的父亲名叫昂嘎，生前是玉树藏族自治州政协副主席。2014年1月12日，昂嘎因操劳过度，肝癌恶化，抢救无效，生命定格在63岁。

昂嘎曾如此描述自己的模样：“我的脸就是三江源，眼睛是黄河源的姊妹湖，鼻子是巴颜喀拉山，皱纹是巴塘草原流过的河。”

4月13日，玉树4·14地震十年祭前夕，《玉树不会忘记》歌舞剧在玉树康巴艺术中心再次上演。想到毕其一生为玉树文化倾注心血的父亲，昂桑周触景生情，泪水连连……

## 远去的父亲，得永生

2010年4月14日，青海玉树发生7.1级地震，震中位于当时的玉树县城附近。

地震发生后，本在西宁住院治病的昂嘎，听到故乡受灾时再也坐不住了，不顾亲友阻拦和医生劝告，毅然决然赶回玉树。

回到玉树的那一刻，他的心碎了。有那么多同胞在地震中丧生，家园变成一片废墟。

地震时，他6岁的孙女才仁拉毛也埋在废墟中，孩子被挖出时，光着脚，脸上写满惊恐。

艺术创作是昂嘎的生命。许多人并不知道，那个在多年前说出“康巴人能说话就能唱歌，能走路就能跳舞”的人正是昂嘎。

他搜集整理过《格萨尔王传》77卷210册，策划、录制了22张音乐光盘，创作了300多首诗歌、歌曲，其中《大美玉树》《玉树不会忘记》等在藏区广泛传唱。

2013年10月，玉树地震灾后重建任务全面完成，昂嘎病情加重，然而为了将地震三年后的崭新玉树展现给世人，昂嘎主动担任庆祝大会筹备活动的策划和指挥。

庆典结束后不久，他再也没有起来……

“爸爸说经历寒冬的人才知道太阳的温暖，妈妈说经历苦难的人才懂得人间的真情。当故乡变成一堆废墟的时候，是谁感动了玉树为我们敞开的胸膛；当家园遭遇一场灾难的时候，是谁感动了玉树为我们撑起一片生命的苍穹；当心灵受到一次摧残的时候，是谁感动了你我建起一座爱心的殿堂。那是人心所向的共产党，那是我荣誉与共的祖国……”

这是玉树地震后，昂嘎写下的一首题为《感动》的歌。

十年过去，如今玉树已成为一座青藏高原上最年轻的城市。玉树博物馆、格萨尔广场、康巴艺术中心等成为城市的标志性建筑。沿着父亲走过的路，昂桑周还在为建设美丽新玉树贡献力量。目前他在玉树市创建办负责全国文明城市创建工作。

昂桑周说，曾经的小镇如今有了大城市的模样，很多牧民变成了市民，一切新变化标志着一个新玉树的到来。而他的工作，就是让新的城市发展理念在这里扎根，让每一个玉树人都紧跟时代发展的步伐。

“父亲，就像一个灯塔，照亮我的心灵，让我明白，人活着不只是为了自己。”昂桑周说。

## 帅气康巴汉，获重生

“终于完成一小目标，直播卖手工艺品，以后继续努力卖出好成绩，让手工走出玉树。”4月16日，克雷·朋措旺加在朋友圈里如此留言。网友纷纷评价他“坚强而勇敢，轮椅上的创客”。

31岁的他曾经历过一场“地震”式人生。他的老家在玉树州囊谦县毛庄乡。受伤前，这个身高超过1.8米、阳光帅气的康巴汉子是当地的一名导游。每年夏季，家乡美丽的草原和独具神韵的琼丁寺是他最爱的地方。

2011年3月，从家乡去往州府结古镇的路上，一场车祸导致他脊髓损伤，再也站不起来了。“当时我就晕过去了，醒来时只是感觉腿麻，使不上劲，根本没想到后果这么严重。”克雷·朋措旺加说。

两天后，旺加在四川华西医院接受了手术，此后便是长达半年的康复治疗。

“2010年的玉树大地震我幸存了下来，没想到一年后的一场车祸却改变了了我的人生，这对我来说更像是一场人生的地震。”

见过刚出车祸时父母的无数眼泪，不敢用太多时间去悲伤。旺加说，他深知，如果自己因为残疾而跌入谷底，父母承受的痛会是他的几倍。

旺加开始积极自救。在华西医院康复师的指导下，旺加每天都坚持做康复训练。渐渐地，下身没有任何知觉的他学会了自己穿衣，学会了如何从床上转移到轮椅上，也学会了怎样处理大小便和应对并发症等。

2018年，在当地政府支持下，旺加在玉树成立了“玉树州脊髓损伤者希望之家”。“希望之家”现有成员65名，年龄在13岁至65岁之间，他们中有六成是因玉树地震导致的脊髓损伤。

旺加不忍心看着那些伤友挣扎，每年7月初，在广阔美丽的巴塘草原上，旺加都会请来四川、青海等地的老伤友、心理培训师等参加康复训练夏令营。

“很多患者需要家人照顾，但我希望把专业知识分享给他人，尽自己最大的努力做一些改变。”旺加说。

如今，温馨的环境让“希望之家”成为伤友们的第二个家，在那里不仅可以煮咖啡、烘焙西点，还可以制作手工艺品。

“希望之家”墙体上都陈列着大家做的藏饰工艺品、玛尼石刻等，他们也和当地一些合作社合作代销产品，很多患者在重拾生活信心之余还有了收入。

眼前的旺加扎着小辫，穿着时尚，嘴角上扬，笑容淡定，戴着一顶帅气的帽子，眼底闪着自信的光芒。要强的他很少谈及自己有什么痛、有什么难。

其实，对一个脊髓损伤者而言，难无处不在。他们的笑容背后，藏着太多不愿为外人所知的苦衷。比如身体病痛的影响、术后并发症的管理、膀胱会萎缩等等。有的伤友术后还要带着导尿管，打篮球时也不能摸去。

如今的旺加，闲暇时喜欢坐在“希望之家”门前的藤椅上，看着这片曾被摧毁而浴火重生的土地，看着这片土地上崛起的美丽新城。

重生，这个词对很多经历过地震的玉树人有着刻骨铭心的意义。

4月初，记者在玉树禅古村又一次见到坚强



▲新玉树美景。

新华社记者吴刚摄

►在高原千亩林木良种繁育实验基地，昂江多杰在查看树苗生长情况。

新华社记者张龙摄

◀4月3日，放学后，就读于青海省玉树藏族自治州红旗小学兰军生格走在回家的路上。

新华社记者吴刚摄



的母亲索南措毛。

禅古村距离玉树市区3公里，美丽的村落因附近著名的禅古寺得名。该村共有232户764人，是当时地震时受灾最严重的村子之一。

2010年玉树地震，索南措毛的丈夫被邻居徒手挖了出来，可一对龙凤胎儿女却在地震中遇难。

这位善良的藏族母亲久久不能从失去孩子的悲痛中释怀，她整天以泪洗面，甚至有了轻生的念头。就在她准备跳河自尽的那一刻，被在禅古寺当僧人的大儿子拉了回来。

那段日子，她整天在佛前祈祷：“把我的孩子还给我，这样对我不公平，你是我的生命啊！”

也许是上天眷顾这位善良的母亲，2012年5月12日，她的另一对龙凤胎孩子在玉树市八一医院降生，儿子叫伊西达哇，女儿叫朵玛文毛。

再次见到两个孩子时，他们已从呷呀学语的幼童变成大孩子，当母亲流着泪聊地震和这些年经历过的坎坷，懂事的朵玛文毛给妈妈递上了纸巾。

“一切都会好起来的，希望我的孩子平平安安，他们俩让我有了重新面对生活的勇气。”索南措毛说。

## 绿满江源，是新生

玉树市有一个“三角花园”，笔直的马路在三棵松树前分岔。

“这三棵树可有故事”，市民旦增尼玛说，原来这里是一户人家，好不容易种活了三棵松树，马路修到这里要征地拆迁，这家人只提了一个要求，就是保留这来之不易的三棵树。于是，就有了这个“三角花园”。

为了三棵树，改变了规划，玉树这个树贵如玉的地方做到了。

玉树州林草局局长昂江多杰是地道地道的玉树人，在他的印象里，买树种树是儿时最快乐的事。

在藏族人的信仰里，树就意味着生命，是希望的象征。但在那个年代，玉树交通十分不便，唯一进出玉树的公路，大部分路段都还是砂石路，

从省会到玉树少说也要整整两天的路程。

“那时候树苗稀罕，一根扦插用的小枝条都能换一盆青稞炒面。在困难的年代，一串玛琅项链才能换一碗炒面，树苗太金贵了。”昂江多杰说。

即便这么照顾，大多数树苗还是难以成活。昂江多杰如今想来仍感痛心，高寒缺氧、气候多变，让这些绿色生命零零飘摇，“就像是扎曲河里的一片落叶，不留神就消失了”。

虽然“树贵如玉”，一代代玉树人不努力，定要在玉树育出树来！

“地震前，我们种的都是从外地买来的杨树、柏树，不好活，树种也短，往往二三十年就不行了。藏柳不一样，成活率高，树龄平均能达到五六百年。”

说起藏柳，平时沉默寡言的玉树州林业站公保旦增站长就像是换了一个人，滔滔不绝。

公保口中的藏柳属被子植物，生于海拔4500米的山区，耐高寒，树龄长，是高原地区十分理想的绿化植物。

“原来都不知道藏柳这么好活，还是因为一次意外，我们发现了这个优良的树种。”公保说，2012年，他和同事在各个林业站和林场检查工作，在途经巴塘乡相古村时，听说附近有一棵千年古树。作为林草人，他自然对树十分感兴趣。

“看到这棵树的时候我们都惊呆了，太粗了，而且看起来生命力特别旺盛。”公保说，这棵四人才能刚刚合抱的大树枝繁叶茂，千年的岁月都没能磨灭掉他旺盛的生命力。

一年后，他们砍下的枝丫已经蹿高长成小树，试种成功了！

四月的玉树，冰雪开始消融。亚吉佳日山下的德卓滩上，1200多亩林木泛出点点绿意，58岁的公保旦增站在泡着扦插枝条的水池前指导工人浸泡藏柳幼苗。

如今的玉树，可以看到藏柳、金丝柳、榆树、云杉、圆柏、丁香、珍珠梅等二十多种树木，就像是扦插进土壤的藏柳枝丫已经长成大

林，10年来玉树人种下的绿色梦想也将结出丰硕果实。

10年，玉树绿满山头，似是一种新生，更是一次涅槃。

小树生根发芽，当年的“地震宝宝”也在茁壮成长。

10年前的地震中，一个不到八个月大的婴童在被掩埋将近48小时后救出，脸上、身上多处伤痕。救援人员递给她一块饼干，她紧紧地握在手中，乌溜溜的大眼睛里透着一丝委屈，惹人疼爱。她就是后来被称为“饼干宝宝”的藏族女孩才仁永吉。

时光飞逝，伴随着新玉树的崛起，才仁永吉一天天长大，今年10岁的她已经是玉树市第一完全小学五年级的学生。

几天前，喜欢画画的她画了两幅画：一幅叫《各民族像石榴籽一样团结》，画面上一个硕大的红石榴里，是身着各民族服饰的人物头像；另一幅叫《新农村 新家园》，画的是戴着红领巾的自己在美丽新玉树。

4月14日当天，才仁永吉和奶奶随观礼的人群一起登上了玉树当代山的观景台鸟瞰玉树：初春的家乡，比自己画的还要美。

在才仁永吉幼小的心灵里，埋藏着一个梦：长大要当一个演员，作为那场地震中的“地震宝宝”的代表，“要把家乡的故事告诉更多的人”。

10年，当悲伤的元素渐渐淡去，玉树人在废墟中重建物质与精神家园。有些东西随时光淡去，但有些东西却永远无法忘却。

“额头上写满祖先的故事；血管里响着马蹄的声音，眼里是圣洁的太阳，当青稞酒在心里歌唱的时候，世界就在手上。”走在新玉树的大街上，父亲的歌声时常在昂桑周耳畔回响。

在禅古村，新生的龙凤胎日渐长大，但地震中已故的一对儿女仍时常出现在索南措毛的梦里。

对于只有10岁的才仁永吉来说，她那色彩斑斓的梦想才刚刚开始……

宋扶日



# 四季花馐，千般风情

味。春秋战国时期的《离骚》中，有这样的诗句：“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英”，说的就是食花习俗。那时人们还用桂花制酒，佳酒会用于祭祀。

两汉时期，人们又发明了芍药酱，紫色的芙蓉也是可以入馐的。三国时期，人们延续这一雅好，将养生文化融入其中。

唐代女皇武则天是花馐的资深爱好者，一次游园时，她灵光乍现，令宫人采集百花，并将其融入米中碾碎、蒸成糕，取名“百花糕”。唐代的崇花之风甚盛，不仅君王如此，雅士们也推崇备至。刘禹锡就用过嫩菊苗做私家菜，招待白居易。

## 脱蕊收将熬粥吃

自宋以来，随着生活方式的日益精致化，花朵入菜的品类更为繁多。来自不同季节的花卉，它们的理血补气、清热解表、调节心性等药用价值与审美价值相互融通，被人们一一悉心呈现出来。

林洪的《山家清供》里列举了很多清雅的花食。如“春采松花黄，和蜜做饼状，不惟香味清，亦有所益也”的松黄饼；还有一种将芙蓉花、豆腐、胡椒等调料，一起温煮的“雪霞羹”，它“红白交错，恍如雪霏之霞”，艺术性极强；另外，有种梅粥也是雅致至极，融合梅花瓣、雪水、白粥，是一种清简的佳肴。

杨万里还写过与此粥相关的诗：“才看腊后得春饶，愁见风前作雪飘。脱蕊收将熬粥吃，落英仍好当香烧。”品味此梅粥，就是在感受缤纷落英的神思。

《山家清供》可谓花馐宝典，不仅有上述三种美食，还记有“梅花汤饼”“茶靡粥”“锦带羹”等多种花膳。它们均经过精雕细琢，有叙说不尽的情致。这些自然的“精灵”不仅在人们的视野中绽放，还在唇齿间遗留下唯美印记。宋代的风雅文化融汇在食花的习俗中，令后人无限回味。

当时的人们还将花与面条融合在一起。北宋书法家郑文宝曾自创一种云英面，其中加入的是百合花与莲花等食材。还有一位叫作王禹偁的文士，很喜爱一种夏日美食——甘菊冷淘面，并为其赋诗一首：“采采忽盈把，洗去朝露痕。俸面新且细，漫拨如玉堆。随刀落银缕，煮饼寒泉盆。杂此青青色，芳香敌兰荪。”

苏轼在定州时，曾将松花、槐花、杏花一齐蒸饭，后还用其制作佳酿。他充分将文人意趣与材料充分融合，留给后人精神与物质的双重财富。文人一向都是善感忧郁的，与其目睹花儿的枯萎消逝，还不如将之用心烹制，完成一场时节中的仪式。

日本深受我国宋代食文化影响，花馐也别具一格。樱花制作的各种美食，如樱花茶、盐渍樱花、樱花糖等，构成一年一度精致的风物。

明清两代，花馐的发展更为成熟。先说明代的“花食单”，对于气质绝佳、香芬萦绕的兰花，当时有用蜜浸染，或用糖醋法炒制的菜品。藤花也是那时人们钟爱的食材，可当点心馅料。

高谦在《遵生八笺·饮馔服食笺》中，描述过用金雀花当食材及茶材的例子：“春初开，形状金雀，朵朵可摘，用汤焯，作茶饮；或以糖煮、油、醋拌之，

可作菜，甚清。”无论是融在茶水还是酱料间的金雀花，均释放着清润的香气，勾勒出质朴可人的生机。

而在王象晋的《群芳谱》里则记录了玫瑰的食用方法：“采初开花，去其萼蕊并白色者，取纯紫花瓣捣成膏，白梅水浸少时，顺研，细布绞去湿汁，加白糖，再研极匀，瓷器收贮任用。最香甜，亦可印作饼。晒干收用全花；以江瑶桂若干入碗中，加水及绍兴酒少许，蒸透，取出撕碎，与玉兰片同蒸一锅，加入浸玉兰片之清汤及盐一撮，煮透即成。”

玫瑰，是我们惯有印象中西方的代表性花卉，但在明代的创造中，却呈现出一种菜品之外的气质。玫瑰不断熏染着点心、菜肴的色与味，也将自身的“独立个性”铭刻在菜品之中。

## 夕餐秋菊之落英

清代花馐集合了前朝的精髓，别具韵味。短暂无谢的玉兰，其色泽清雅，形态端庄，其唯美特质自然也被人们积极采用，融入菜品。

徐珂《清稗类钞·饮食类》中就有这样两种玉兰菜。一是油炸裹有糖、面的玉兰花瓣，另一个则是“玉兰片瑶柱汤”，做法如下：“取玉兰片浸久切片；以江瑶桂若干入碗中，加水及绍兴酒少许，蒸透，取出撕碎，与玉兰片同蒸一锅，加入浸玉兰片之清汤及盐一撮，煮透即成。”

夺目的蔷薇，曾以“蔷薇酱”的形态，出现在《醒园录》中。具体做法是，采取初开的蔷薇，去掉心蒂及叶头发白的地方，再铺于罐底，用白糖浸入其中，将罐子扎紧。如此几次后，搅动翻转罐内的糖和白花，等到花略烂之时，把罐子

放在微火上煮片刻，简单搅动，蔷薇酱就诞生了。

《闲情偶寄》的作者李渔，曾用花露去释放米饭中深藏香气。有一次家里来客，他将花露洒在刚熟的米粒上，待焖过片刻将米饭拌匀后，再盛给客人们。看似简单的米饭却令宾客们“体泰神怡”。李渔认为，将蔷薇、香橡、桂花蒸馏之后做出的花露，不仅是上佳的饮料补品，还是上佳的入汤、入酒、入饭菜的调味汁，专门为普通的食物增彩。

花露似乎总与美人有缘，可谓是各色花馐里最具风情的一种了。《养小录》里提过一种花露萃取法，据说《红楼梦》佳人们喜爱的“木樨清露”和“玫瑰清露”，就与《养小录》的记载很有渊源。

花的甜香与糖果也缘分深刻。清代有种出产于东北地区的玫瑰糖，每到五月，玫瑰盛放，香飘数里，当地民众就会去采摘玫瑰花做土法糖。

慈禧太后也是崇尚花馐的人，宫中御膳房，常会做一道融有新鲜荷花、面粉和高汤的小菜，献给她品鉴。她常吃炸荷花片，用这种清脆的小食来消闲。另据慈禧太后身边的德龄郡主回忆，她还喜欢喝名为“雪球”的白菊花瓣做的汤。

无论是花饼、花露，还是花菜、花粥……它们充分升华了花卉的功用，令其原本的悦目变为愉悦味蕾、调养身心。花馐从来不是用以饱腹的，却是沟通味觉与精神追求的特殊媒介。无论是风干盐渍，还是新鲜即食，均为我们带来恒久惠利。这种惠利，往往会穿梭时空，无论先祖还是今人，都能够享用。

百花走上枝头，人们用心地物尽其用，这是对花卉的尊重，也是对自然的挚情。每一种融汇了花之灵性的美食，在口腔与鼻腔共同铸就出味觉的空间，引人沉浸在无限的冥想之中，并渲染出层叠的花间记忆。