

旅游游记：高原行之一路吃喝在西藏 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E6_97_85_E6_B8_B8_E6_B8_B8_E8_c34_234808.htm 从来都觉得吃在旅行当中是一件大事，因而一路上一有机会就大吃，反正我向来是不用担心体重什么的。所以这回专门说说我在西藏这一路上的吃吃喝喝。先择重要的说。都说昌都的牛，日喀则的羊，那曲的虫草是最好的，当然还有拉萨河里的鱼。据说这两地方的牛羊都是吃虫草长大的，当然这话不排除本地人夸张的成分。昌都的鲜牛肉安没吃着，不过吃到了风干牛肉，真是极有特色，跟云南的又有所不同。那是生牛肉片直接晒干的，啥也不放，吃的时候沾点辣椒末跟盐末就行了。刚开始不太习惯，可是一旦吃开了头，你就会不舍得放下。这种风干牛肉够筋斗，但极易化渣，又饱肚子，而且决没膻味！我们亲眼见一矮黑壮汉拿出一大块来，三下二下就吞了下去，馋得同行的石头还没来得及开口跟他要，那黑壮汉手里就只剩渣了！不过你要是一边吃一边想着这美味是一块血淋淋的牛肉直接晒成的，几乎没做任何处理，嘿嘿。。。再说说日喀则的羊。日喀则那条烧烤街的规模跟拉萨青年路的差不多。不过比拉萨便宜，肉串5毛，羊腰4人刀。而且几乎家家都在当中挂着一头新鲜的羊作招揽。吃哪割哪，全听吃客您的。据说吃肉串要吃肋排上的，肥肉多点的，原因是够油够滋润；最好吃的羊腰是要带血的，奇怪的是就算它带着血，也不会觉得它膻。唯一不太好的就是，日喀则的水不如拉萨地好，含碱重，容易拉肚子。当地人说吃烧烤的时候多放点孜然会有帮助，不过好象这偏方对我们的作用也不大，姑且听

之吧。接着是那曲的虫草。整个藏区的虫草，就数那曲青巴（这地名安没记错吧？）的最好。那曲最好的虫草在七月中上旬出土，那正是我们离开西藏的时间，所以我没买到最靚的。不过仅是我在当雄买的虫草而煲出的老鸭汤来看，已经是绝世佳肴了。拉萨河里的鱼给我留下了极其深刻的印象。分两种，一种是拉萨鲤鱼，称拉萨裸鲤，是种很珍贵的鱼种。我们6月在巴河桥吃的时候，正是淡季，80人刀/斤一分不少，据说旺季至少要卖到150人刀/斤；另一种只要15人刀/斤的就叫拉萨鱼，估计是一般的链鱼或者草鱼(很遗憾这个我没弄清楚)。这两种鱼都生活在高原冷水里，生长极其缓慢，特别是裸鲤，一年只长3两左右，因而此鱼肉质细嫩，绵匝，鱼皮厚，做出的汤奶白奶白的，稠稠的，味道鲜甜。我在挑鱼的时候直犯愁，条条鱼都在3斤以上，以我们俩人的食量来说，一顿咋也吃不完呀！好在老板安慰说，吃不完可以存着，下一顿热热再吃。在拉萨，我不堪忍受拉萨鱼美味的折磨，遍寻拉萨的大小菜市，也没找着卖主。在布达拉边上的菜市里，一个鱼老板还瞪着眼对我说，小姐，卖拉萨鲤鱼是犯法的液！旁边一位四川老板百思不得其解地说，你要那鱼干啥？皮又厚，肉老得象木渣，还是吃人肉长大的，不好吃！看看，完全不同的看法。巴河桥还有另外两样绝品，香猪和松茸。那香猪小小的，比我们吃的烤乳猪大不了多少，是跟牦牛和羊一起野生放养的，据说味道十分别致，因此一只的卖价在1500左右。由于在巴河桥的时候不是出松茸的季节，也没吃到。云南的松茸倒是吃得不少，但想来真菌这东东对土壤、环境的要求很高，估计西藏的跟云南的自然有着不小的差别。该说拉萨的美食了。拉萨其它的吃处，什么阿罗仓，雪

域藏餐，玛吉阿米。肥姐便餐的安不多讲。只说以下这2样。光明甜茶馆就在北京东路往大昭寺的路上，长形的房间里几排长条的木桌，屋里光线暗淡，人声鼎沸，烟雾缭绕，世相百态一一呈现，象极了四川的茶馆。斟茶的普姆、阿佳手提铜壶，身着白褂，游刃有余地穿梭在一屋子男人之中，少数女性也只是我这种游客。那儿的甜茶3毛一杯，现斟现结帐，虽然便宜，但味道却很美妙，回香绵长，不告诉你你绝对想不到这甜茶是奶粉兑的。光明的藏面也极有特色，牛肉做得一流，只是面条本身我接受不了，按我们的话来说，就是没煮熟。但拉萨的土豆也是一绝，这儿的土豆糖份高，淀粉重，无论是做咖喱土豆还是烤土豆，都味道不俗。我想说的是一种极简单的吃法，凡吃过的家伙都赞口不绝。将土豆洗净煮熟去皮，然后沾少量干辣椒末、盐末和味精的混合调料进嘴，土豆本身粉粉地，甜甜的，又有少许辣味，吃上几个再来一口葡萄糖水，简直赛神仙。此白水土豆做法简单，口味超群，佐以葡萄糖水又够营养，重要的是还管饱!上路的时候带上2斤，既是小吃，又可当正餐，价廉物美不可比!好容易写完这东东，又勾起了我的馋虫，正在拉萨的家伙们，给带点拉萨鱼和土豆回来吧! 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com