

青海湖 大美而不言



一抹摇曳的绿、一抹娇嫩的黄，再加一抹碧玉般温润的青，青海湖，就像一幅徐徐展开的巨大画卷，随着车轮在脚下不断地延伸……仿佛一直到天的尽头、梦的尽头。

梦幻西海



青海湖古称“西海”，蒙语“库库淖尔”，藏语“错温布”，意为“青色的海”。这个中国最大的内陆湖和咸水湖，百万年来如一颗瑰丽的宝石，镶嵌在青藏高原的东北。

当汽车从西宁出发，驶过当年曾令远嫁吐蕃的文成公主伤心欲绝的唐蕃边界日月山，大片茵茵的绿草从眼中向西蔓延开去。定睛细看，在无边的绿草中，夹杂着粉、红、蓝、白各色小花，星星点点地点缀着美丽的草原。

汽车一路向西，在绿色的边缘，在大片大片云朵的下面，海一般辽阔的青海湖突然跳入我们的视线。极目望去，幽蓝的湖水无边无际，静谧安详，仿佛从未受到尘世的惊扰。

游客不多，湖边很安静，只有五色的风马旗在风中飘扬，脚下，散落着无数纸风马。在特殊的时日，青海藏民有在山顶与隘口放飞纸风马旗的习俗。在湖风吹送下，寓意五行循环往复、生命经久不息的纸风马旗，以风为马，如纷纷扬扬的白雪，飘荡在大地与苍穹之间。

八月，本已过了油菜花盛开的季节。然而在环湖行进中，仿佛突然有谁用巨大的画笔在蓝绿色画布上一挥：大片嫩黄的油菜花田，在蓝天碧水青草的映衬下扑面而来，亮丽得令人窒息。空气中到处氤氲着油菜花的香气，闭上眼睛深吸一口，仿佛整个人都迷醉在这清香之中。就连可爱的羊羔，沉稳的牦牛也忍不住在这花海中时而跳跃奔跑，时而嗅着花香凝神。

诱人美食

一天的游历下来，已是饥肠辘辘，远远飘来一阵煮肉的香气令人食指大动。循香而去，在青海湖边一家餐馆，大锅里煮着新鲜羊肉，捞上来，蘸上椒盐，就是有名的手抓羊肉了。据传手抓羊肉已有近千年历史，原为牧民在游牧中一种简便的进餐方式，因一手持刀切割、一手抓肉入口而得名。虽然调料极其简单，但经过青海湖丰美水草滋养的羊肉完全没有内地羊肉的膻腥，肉质鲜嫩，香而不腻，令人回味无穷。

在鸟岛入口，终于吃到了向往已久的糌粑。做糌粑的是一个年仅10岁的藏族男孩儿，他眨着略带羞涩的大眼睛，说自己是放暑假来景区帮妈妈照顾生意的。男孩儿告诉我，糌粑其实就是炒面，是藏民们三餐的主食，用青稞磨成粉炒熟制做而成。只见他熟练地将酥油溶化在热奶茶中，然后用大木勺舀出一勺青稞粉倒入奶油中不停搅拌，直至面粉成团。他递过来香气四溢的糌粑，示意我用手捏成团后直接食用。看到

我无从下手的样子，男孩儿笑了，很贴心地从冰柜里拿出一个吃冰淇淋的小勺给我。糌粑入口香甜，奶香酥油香青稞香混合成一种奇异的香气，醇厚而自然，完全没有内地糕点那种添加剂的腻人口感。糌粑营养丰富、热量很高，吃完一碗糌粑，傍晚清冽的湖风似乎也变得温和起来。

青海湖边，最常见的小吃是牦牛酸奶。酸奶表面是一层含有奶油的黄色奶皮，奶皮下面，鲜嫩黏稠的酸奶洁白如雪，芳香扑鼻，入口微酸，开胃而不腻，营养价值胜于牛奶。在湖边，随便走入一家藏民的帐篷，都可以尝到美味的牦牛酸奶，这些酸奶都是用现挤的牦牛奶制做而成，格外新鲜。

天地有大美而不言。青海湖，没有尘世的喧嚣，没有欲望的诱惑，四时变换、万物生长，这一切，只是天、地、人、自然的和谐。当水泥丛林中的我们疲惫不堪时，来一次洗涤身心的旅行吧。

候鸟之约



沉静的青海湖也有她生机盎然、热闹喧嚣的一面——这里，就是鸟岛。

青海湖鸟岛，因每年五六月份栖息30余种数以万计的候鸟而得名。

鸟岛有大小两个，西边蝌蚪状的小岛名为海西山，因为春季候鸟在这里生息繁衍，鸟蛋遍布小岛，也称蛋岛。东边的大岛名为海西皮，鸕鹚在这里世代构筑着它们的王国，因此又称鸕鹚岛。

八月的鸟岛鸟类已经减少了很多。这时的幼鸟们已经羽毛丰满，它们在父母的引领下展开翅膀，离开鸟岛，飞往高山、森林、溪谷去觅食训练，为九月份的南迁做着准备。

即便如此，还是有不少鸟儿此时留在岛上。鸕鹚在它们的城堡上仰头挺胸，像一排排高傲的卫兵。一只只鱼鸥如离弦之箭，从悬崖俯冲直下，再飞上来时，嘴里已经叼着还在挣扎的肥美鱼儿。

海西岛上最多的是斑头雁，它们懒洋洋地卧在游客通道旁晒太阳。每当游客站在窗前张望，都会有好奇的斑头雁扭过肥肥的身体，歪着头与游客对望，有的甚至伸出漂亮的黄嘴巴，给游客一个隔窗热吻。别看斑头雁一副乖巧可爱的样子，如果游人是在四五月鸟类产卵季节登岛，只要一走近斑头雁的窝，它们就会恶狠狠地挥动着翅膀，大叫着把人驱离。

从一枚枚新产下的鸟蛋到幼鸟展翅高飞，成鸟们精心保护自己的孩子，直到西伯利亚寒流将至，才带它们飞向温暖的亚热带，在那里等待下一个春暖花开再回归故里。

(据《燕赵都市报》)