

手抓羊肉維妙維肖 黑石瓜子渾然天成 阿拉善奇石化身「滿漢全席」

提起位於內蒙古西部的阿拉善，或許最先跳入你腦海的是月亮湖、天鵝湖等美麗的風光，怎知原來一塊塊簡單的石頭，亦能吸引不少閃光燈為它亮起。近日，2016「范長江行動內蒙古行」香港傳媒學子一行來到阿拉善大漠奇石文化產業園，一睹石頭如何千變萬化：或成動物，或成高山，或成一席「千年不散」的「滿漢全席」，令人回味無窮。

**五彩中國**

大公報實習記者
廖其高、莫純欣、鄭雲風



東坡肉形石是一種肉石，與翠玉白菜和毛公鼎並稱台北故宮的鎮館三寶。

東坡肉形石出自內蒙阿拉善左旗，清康熙時曾供入內府。這塊清代肉形石色彩紋理全是天然形成的，經過工匠的鬼斧神工，變成了一塊栩栩如生的玉東坡肉。「肉」的肥瘦層次分明、肌理清晰、毛孔宛然，令初次見到它的人很可能不會意識到這只是一塊硬邦邦的石頭，因其無論是色彩還是紋理，都可以亂真。

這塊肉形石是一塊天然瑪瑙石，瑪瑙類礦物在大自然中，由於經過漫長歲月的累積，在不同的時間點，受雜質影響乃至生成的顏色不同，呈現一層一層不同的色澤。

(資料來源：百度百科)

◀阿拉善奇石博物館展現了「天圓地方」的理念
網絡圖片

位於阿拉善左旗的阿拉善大漠奇石文化產業園由奇石文化街、奇石文化廣場和大漠奇石博物館組成。奇石博物館採用正方形平面，方石台座和方形館體，中庭頂部為圓形寶鼎，展現中國文化中天圓地方理念。館內分為三層，設有阿拉善展廳、綜合展廳、保育展廳、極具特色的駱駝文化展廳等，置身於館內恍如置身於大自然鬼斧神工的藝術殿堂之中。導賞員介紹，阿拉善原本是汪洋大海，大海中的火山不停爆發，岩漿迅速冷卻，日積月累下形成豐富的礦產資源。

館內展出衆多不同奇石品種，包括葡萄瑤瑤、戈壁瑤瑤、牛筋石和羊肝石等。其中最特別、最珍貴的展品相信是經歷十五年時間才收集完成的「滿漢全席」。

▼石頭宴中各色菜餚栩栩如生
大報實習記者莫純欣攝



圓滾滾小瑤瑤就像一個個小和尚，面向前面的一尊佛像，不過佛像是後期由工匠加工雕刻而成的；而純天然的鏡面石，顧名思義，石如鏡，從石中能看到栩栩如生風景，經過拋光之後，景象更為清晰，其中一顆石中的景象更與額濟納的黑城十分相像，實在是巧奪天工；風凌石，也是另一鎮館之寶，它的珍貴在於奇石所展現的情景跟賀蘭山下雪的景色一模一樣，猶如白雪覆蓋山上，活靈活現。

各方奇石出土於此，匯聚於此，並發揚光大，難怪阿拉善被國土資源部授予中國觀賞石之城的美譽。大自然的藝術觸覺，毫不掩飾地刻畫在石頭上，宛若真的一樣，不禁讓人肅然起敬。

風凌石再現雪中賀蘭山

另外，館內還有許多別具特色的奇石。例如被稱為「萬佛朝中」的鎮館奇石，底座上的一顆顆



「洋葱頭」凸顯內蒙建築美

在內蒙古的街頭，會發現這裏的建築物糅合了藏傳佛教與蒙古族的民族特色。兩者的融合形成一種獨特的地域建築文化，為這片草原之鄉添上傳奇的色彩。

白、黃、紅、藍、綠都是蒙古族的民族主要顏色，亦體現在現代建築上，例如很多建築的欄杆和牆壁，都會以白色為主色調，再用藍色寫上迴文和繪製形狀獨特的民族圖案。迴文有永不斷裂的意思，象徵其蒙古包堅持不倒。

除了鮮艷的民族色調，內蒙古的建築物外形也別樹一幟。在平平整整的樓房上會見到像洋葱頭一樣的建築物，橘黃色的主色調加上泥紅色的彩繪令



◀內蒙古街頭的建築糅合了藏傳佛教與蒙古族的民族特色
大公報實習記者林詠雪攝



共舞蒙古風

在內蒙古額濟納旗，港生們欣賞完一台精彩紛呈的蒙古族特色歌舞演出後，興致勃勃地向舞蹈演員請教，一同跳起最炫民族風。

大公報實習記者鄭雲風攝

駱駝獵狗作棋子 蒙古象棋草原風

作為世界上最古老的博奕遊戲之一，蒙古象棋早在北方草原契丹王朝時期就有記載。不過，當時的棋子和規則比現在的蒙古象棋簡單一些。明朝永樂年間的《芝仙集》有關蒙古象棋的記載表明，現代蒙古象棋的走法早在14世紀末已定型，比現代國際象棋的定型還要早100多年。

而在成吉思汗西征後的十三世紀三十年代，這種棋藝就先於歐洲而傳到草原了。它是隨著蒙古草原絲綢之路的延伸，經過波斯在蒙古族中流行起來的。蒙古象棋形式、走法、規則接近國際象棋，但與國際象棋又有所區別。目前流傳的蒙古象棋



▲富川科技集團內的養羊場
大公報實習記者鄭雲風攝

棋盤為六十四格，另一百格棋盤的蒙古大象棋已少見。

六十四格棋盤由顏色深淺交替排列的小方格組成，與國際象棋的棋盤一模一樣。淺色的叫白格，深色的叫黑格，棋子也分白黑兩種，共三十二個，雙方各有一王、一帥、雙車、雙象、雙馬和八個小兵。不同的是，蒙古象棋把象刻成駱駝，把兵刻成獵狗，增添了草原游牧生活的氣氛和特色。

在民間，玩蒙古象棋仍然是古波斯的走法，這也是國際象棋原來的走法。

(實習記者 胡馨月)

▲蒙古象棋是世界上最古老的一種博奕遊戲
大公報實習記者胡馨月攝

童子羊肉成「怕膻之人」福音

寒冷的冬天，港人都愛圍在火爐前，吃一盤羊腩煲驅走寒氣。可惜，有些人因為受不了羊發出的膻味，失去品嚐美味的機會。內蒙古富川科技集團研究出的富萬川童子羊肉，或許為這群「怕膻之人」帶來好消息：它研發的羊肉膻味不到普通羊肉一半，而且營養價值更高。富川養殖科技股份有限公司總經理陳懷森預計，2018年童子羊肉會在香港推出。

陳懷森介紹，富川科技集團已建設面積達1080畝的「現代肉羊產業化循環經濟科技示範園區」，透過動物福利飼養方法，讓羊在一個不受熱、不受寒、不受虐待

及飢餓的環境成長，滿足它們的生理和心理需求。他舉例說，為避免羊在夏天受暑氣影響，園區種植大量樹木，把原來的沙漠變成綠洲，降低氣溫。

據悉，這種羊抗病能力強，發病率低，可以大減養殖成本。陳懷森希望打造出最佳營利模式，引領農民將養羊效率最大化。對於如何令業務持續發展，陳懷森指要從管理及科學技術兩方面入手。現時富川科技集團已經和多間大學合作，開辦課程，如在河套學院創辦養殖商學院，培育人才，打造下一代的管理廠長及技術廠長。

(實習記者 鄭雲風)