

口福眼福都要饱

敦煌美食保持并发扬了西北地域的传统美食特色,面食品种多,制作精良;菜肴品种具有地域性、农耕民族和游牧民族饮食秉性互相辉映的特点。敦煌美食同时具有开放性,既吸纳了传统八大菜系精华,又囊括新八大菜系于一身。更为重要的是敦煌美食具有创新性,如在新八大菜系中,敦煌菜因品种多、菜谱全,特色突出、品质高雅、技法新颖,以及理论体系成熟等特点,在全国 34 个城市参加的第二届中国美食节上,被评为新八大菜系之首。

敦煌菜的来由可不简单,它是敦煌美食界穷搜莫高窟壁画和敦煌历史典籍挖掘整理而成,在众多壁画和典籍中,有反映当时人们饮食的绘画和文字记录,敦煌美食人在成千上万卷的典籍中将有关饮食方面的资料翻了个遍,又在 45000 平方米的壁画中查到关于饮食的画面,再以敦煌地理风貌、土产、药膳、历史典故、小吃、民间传说为素材,集古代与现代、中国与外国的烹饪技术和理论精华,进行了长期反复的研究、探索、实践,精心独创出具有丰富的文化内涵、地域特色于一身的,色、香、味、形俱全的,以敦煌三大宴为代表的敦煌菜,即:“敦煌宴”,“大梦敦煌宴”,“敦煌乐舞宴”。

“敦煌宴”以敦煌艺术、历史典故、民俗民风、地产动植物为菜肴品相和原料制作而成,其中以“三兔奔月”“九色神鹿”、“红汤驼掌”最突出。该宴曾摘得中国烹饪最高奖项“金鼎奖”。在古代的丝绸之路上,骆驼是最主要的交通工具。它能在戈壁沙漠中长途跋涉,主要凭借那四只坚实的驼掌。由于驼掌全部是筋,其营养价值很高。但骆驼寿命长,一般很少宰杀,所以驼掌很难寻觅。

敦煌名菜“雪山驼掌”,闻其名便知其料,正是用骆驼掌所烹制的。丝路驼掌的制作方法:以敦煌沙漠骆驼掌的部位经煮、冻等多次处理后,加药材去腥,以高汤煨制,一道菜前后的工序至少需要三天。取驼掌一只泡软洗净,加鸡一只,配佐料,下锅焖煮七至八小时,待筋烂肉离骨时捞出,将筋肉切片分别装在碗内,加入调料,上笼蒸二至三小时,取鸡蛋八个,蛋黄、蛋清分离、蛋黄搅匀蒸糕,与午餐肉共同剞成肉末,在椭圆形的盘内铺成弯曲的路状,再将发菜搓成细条,压在路两边。将蛋清搅匀打成泡糊糊,放置路两侧作成雪山状,上笼略蒸成形取出。这时将蒸好的驼掌取出,肉片放置在“路”的拐弯处,筋片撒在“路面”上,宛如骆驼行走过的蹄印。然后用鲜汤、佐料浇在肉筋上即成丝路驼掌,因有雪山相伴,故又名雪山驼掌。此菜雪山洁白,丝路弯弯;驼掌筋烂,肉酥可口,色泽淡黄,晶莹透亮,味道鲜美。

产于荒漠草原地带的骆驼,体形高大,肌肉发达,尤其驼峰和驼掌可作名菜。驼峰肉质细腻,丰润肥美,被列为饮食珍品之一,驼掌的味道也很鲜美,食之可强筋壮骨。早在汉代就有“驼蹄羹”,并成为历代宫廷名菜。明《本草纲目》载:“家驼峰、蹄最精,人多煮熬糟食。”在宁夏和甘肃地区都喜食用驼蹄。一只驼蹄重约二公斤,其掌心不足 50 克,可谓取之精华。

这真是一道极具地方特色的美食,“雪山驼掌”摆在眼前,遥望恍若丝绸之路上漫天白雪的祁连山、浩瀚无边的戈壁滩以及茫茫沙漠中的骆驼群,这道菜富含了巧妙的构思、独特的设计,再通过超群的厨艺给人们展现出河西走廊所特有的壮美之景,让人们在饱了口福的同时也饱了眼福。

驴肉黄面门外拽

大量考古证实,敦煌及其周边都是农业开发较早的地区。敦煌汉简中记载有粟、苜蓿、糜、稷、麦等粮食作物,在出土汉简的地方还发现了大量的糜子、谷子、青稞、大麦、小麦、豌豆等实物。现存莫高窟 61、131 窟更有形象的压面、蒸饼,榆林窟第 3 窟的酿酒等壁画,都真实地记载了敦煌饮食文化发展的脉络。因此,远古的敦煌并不是寸草不生的不毛之地,而是一块肥沃的适宜种植多种农作物的绿洲。各少数民族和后来的汉族在这里创造了堪称发达的农业。这一切,都是敦煌饮食文化赖以存在的基础和发展的源泉。

驴肉黄面是敦煌的一道名吃,号称中华一绝,到过敦煌的人和生活在敦煌的人都会在路上看到很多驴肉黄面馆,正宗的酱驴肉黄面馆只有一家,敦煌人都知道,敦煌市西大桥农贸市场门口(敦煌市文庙巷 84 号),有家顺张驴肉黄面馆的,就是享誉敦煌城的酱驴肉黄面代表。

记得那天华灯初上,我们一行穿过一条很狭长的巷陌,再右拐进入一条更狭窄的巷子,看到



壁画里走来古代丝路珍饈

敦,大也;煌,盛也。戈壁的古道风尘,大漠的长河落日,色彩纷繁的神秘洞窟,佛国世界里含而不露的微笑……敦煌展正在上海喜马拉雅美术馆火热进行。而在 5 万多件石窟遗书中,有关饮食的文书就达到了 700 多种,其中《食疗本草》《神仙粥》等著作都完整呈现了古代敦煌的饮食文化,从南北朝时期一直到宋代期间的敦煌饮食都有形象的记载。敦煌人善于学习、借鉴,在几千年的饮食实践中,不仅创造和融汇了儒、道、医等各家饮食文化,还广泛吸收了西域和中原各民族饮食文化之长。

文/大萌



了“五代真传,百年老店”的顺张黄面馆招牌。这个不起眼的门面是很容易被他人忽略的,但一揭开门帘还是人头攒动,所有的座位都坐满了孜孜不倦找到这里的全国各地游客。

自从清代末年,驴肉黄面的拉面手艺正宗传承下来的,就是这位马顺张,当年高超的拉面技艺使得当时敦煌无人不知。马顺张本姓张,其父亲早逝后随母亲改嫁到马家,所以起名马顺张,顺张二字由此得来。顺张黄面的第三代传人张世存师傅将张记黄面发展到了一个新的高峰,1958 年 10 月,彭德怀元帅来敦煌视察时,在莫高窟用餐品尝了张世存师傅的黄面。1984 年,总局勤部部长赵南起将军视察驻敦部队时也到顺张品尝了张世存师傅的黄面,饭后赵南起将军非常激动,立即聘请张世存师傅去总局勤部工作。在北京工作期间,张世存师傅还为中央军委副主席杨尚昆拉过面。

黄面是用少许生物碱水(老板告知是加了点骆驼草灰)和面,揉搓之后,再醒上 12 个小时左右拉制而成,吃的时候拌上驴肉及一些杂蔬、香干丁等等,鲜香溢口。点菜的时候,老板娘很淡定地跟我们介绍道:他家师傅通常是将五斤分量的面团拉成一根粗细均匀的面条,这根面条一分为五,刚刚好够一桌子吃。看大师傅拉面,一招一式,一板一眼的,让人眼花缭乱。只见拉面师傅双手舞动着一块淡黄色的面团,时而拉长成长条状,时而旋转到麻花状,像变戏法一样,将一个足有五六斤重的面团拉成细如龙须,长如金线的黄面。莫高窟 156 窟(宋)壁画上就有制作黄面的生动场景,可见其历史悠久。

最绝的是黄面下锅前的最后一招,需要两个拉面师傅的配合:一个按住面案上的面,另一个边走边拉还要不停地抖散着手里的手,人一直要走到门口才驻足,然后这位大师傅双臂伸展着将根根粗细均匀的面条折叠三、四折收拢,再将面扬手下滚水锅,看得我一愣一愣地,术业有专攻,诚然如是。

俗话说:天上有龙肉,地下有驴肉。驴肉确是美味佳肴。他家的黄面好口碑,驴肉好吃也是名声在外,每张台子上都点有一盘。敦煌这边,驴肉最常见的吃法有两种,一是卤制,将七八成熟的上好驴肉过油(油炸或油煎),再加入卤制香料用温火烧卤;另一种是将驴肉白水煮熟,切成薄片,再拌上各种调味料食用。驴肉呈酱色,切成薄片,筋腱红亮红亮,端上桌时,香得人受不了,夹一片驴肉,裹上红油辣味蘸汁,入口软糯酥香,滋味绵长。一口劲道爽口的黄面,一口色香味俱佳的驴肉,再来一瓶西凉啤,身处当年西域边塞的敦煌,想想古城外的大漠孤烟,长河落日,颇能吃出几分古风,隐隐一股侠情激荡在胸。

榆钱也是一道菜

“阳春三月麦苗鲜,童子携筐摘榆钱。”春天的脚步刚刚临近,一株株榆树枝头就开始生出褐红色的小苞,这是榆钱的花蕾。几度春风拂过,一个个蓓蕾绽开一片片圆圆的花瓣,嫩嫩的,绿绿的,一嘟噜、一嘟噜毛茸茸地挤满枝头,中间鼓,周边薄,通体碧绿、浑圆精巧,形状似一枚枚小小的铜钱,在风中轻轻摇曳,老百姓形象地称它为“榆钱”。在敦煌市月牙泉镇农家一条街上,几乎每家门口都有一两棵榆树,挂满榆钱的榆树不但象征着生意兴隆、吉祥富足,更是农家乐餐桌上榆钱饭的食材来源。

在敦煌古今饮食中,榆钱的传统吃法有生吃、笼蒸、煮粥、作馅等。九成榆钱拌一成玉米面,上屉锅里蒸,水一开花就算熟,只填一灶柴火就

够火候了。然后盛进碗里,把切碎的碧绿白嫩的青葱,拌在榆钱里,再将拌好的榆钱放入八成沸的胡麻油锅中翻炒几遍后出锅,便成了乡野美味——敦煌榆钱饭。

估计好多人都不知道啥是榆钱,也没有见过榆钱。首先,榆钱不是“钱”,也不是游戏币,而是一种能吃的东西。榆钱也叫榆荚,是榆树的翅果,颜色是绿的、形状是中间鼓、边缘薄的片状,看上去很像古代的麻钱儿,又因为它与“余钱”谐音,所以叫“榆钱”。寓意吉祥富足的榆钱,在困难年代,它不但不是一道美味,而且还是救命粮,小小的榆钱不知帮助多少人度过了饥荒,保住了生命,至今一些年长的人谈起榆钱还是一往情深。

过去的年代里,春天正是农村青黄不接的时候,囤里的粮食已经见了底,即使再怎么节省,也吃不到新粮下来,所以这时的榆钱就成了救命的东西。不管大人孩子,都提着篮子去采摘。胆小的站在树下,用竹竿绑上铁钩往下钩,胆大的则爬上高高的树头,骑在树丫上,掰着树枝往篮子里捋。采摘榆钱的方法一定要用“捋”!具体方法是:把带榆钱的树枝轻轻握在手掌中,顺着树枝,从上致下慢慢移动,转眼间,一把榆钱就握在手中。简单的一个“捋”,凝结着劳动人民朴实的生活经验!捋一串榆钱放在嘴里咀嚼一下,一股天然의清香便在舌尖萦绕,在口腔氤氲,最后化成一缕清风从鼻孔逸出。孩子们先吃个够,才往菜篮子里放,等把菜篮子装满,提回家,一家人就可以吃一顿香甜可口的榆钱饭了。

将榆钱上的黑托儿摘掉,用清水洗净,撒上玉米面,在笼屉上蒸熟,蘸蒜泥和酱油吃,叫“扒拉子”。因为这种食物没法抓没法拿,只能用筷子往嘴里扒,所以就因此得名。有了榆钱的补充,就节省了粮食,有限的面粉便可以吃较长的时间,榆钱同玉米面糝和在一起蒸窝窝,叫“菜窝窝”,吃起来酥香可口,熬小米粥时,撒一把榆钱在里面,喝起来甜滋滋、滑溜溜的,若将榆钱用葱花油搅拌,放少许盐,烙成饼,裹上咸菜、蒜泥,吃起来香味四溢,很是馋人。

榆钱飘落时,孩子们会捡起来,像搓麦穗一样放在掌心里揉碎,吹去杂质,把留下的麦粒状的榆钱种子放进嘴里当零食吃,虽不如鲜榆钱那样甜,但很香,而且越嚼越香,余味无穷。老了的榆钱还可以制酱,将榆钱晒干磨成粉后加作料发酵一段时间便成了酱,拿来做餐桌上的小吃,十分美味。

榆钱不仅好吃,而且有很好的药用价值。敦煌本《食疗本草》残卷中对榆钱的食疗作用记载较详细:“榆钱性稍辛。能助肺气。杀诸虫、下气、令人能食,又心腹间恶气,内消之。陈渣者久服尤良。”如今,生活好起来了,菜篮丰盈了,榆钱悄然退出了人们的餐桌。虽然每年春天,田间地头的榆树仍然结满了绿绿的榆钱,但已少有人去关注,一任它独自飘落。榆钱并不在意这些,它安守着自己的时节,随春风开,随春风落,一任“零落成泥碾作尘”,当人们需要的时候,随时准备牺牲自己。

燕云楼老店新开

燕云楼是老上海最早经营北京烤鸭的饭店,旧上海喜好京派菜的京剧界名流梅兰芳、俞振飞等都曾经光顾此地待客交友。

去燕云楼必定要吃烤鸭。燕云楼的烤鸭选料极其严谨,鸭胚选用个头大的山东填鸭,一个足足有六斤左右。燕云楼的烤鸭据说师承宫廷御膳房挂炉烤鸭的技术,前期是大火上色,然后用中火和文火慢烤断生至外脆里香。这样烤出的鸭子色泽均匀,呈现一片焦糖红色。上桌时,由片皮师傅当着客人的面,用传统牡丹片的刀法将一只鸭子片出 108 片,片片有皮有肉,内外兼顾,若牡丹花瓣。燕云楼烤鸭肉质鲜嫩、皮脂酥脆、肥而不腻,多次在全国食品博览评比中获金奖。

作为为数不多的沪上京菜馆,除了烤鸭,燕云楼还擅长制作选料精细、操作讲究的其他许多京菜,如传统特色菜红扒鱼翅、葱烧刺参、生焖明虾、糟溜鱼片、拔丝苹果、醋椒鲈鱼、燕云腰果、豌豆绿、银丝卷、伊府面等三十多个品种,深受中外宾客喜欢。

如今,老店新开的燕云楼位于南京路步行街的宝大祥商厦八到九楼,经过重新装修,彩绘绕梁,空间宽敞。八楼大堂餐厅,可容纳 400 余人同时用餐。酒楼十多个套间,间间以北京名胜命名——畅观楼、陶然亭、琉璃厂、广和楼、丰泽园、居庸关……身居其间,恍若来到京城。