



丝路美味 尽在敦煌

如果只能选择去“丝绸之路”上的一个城市,我选敦煌!法文和英文版的《中国旅游》极力推荐敦煌。敦煌是中国旅游的热门城市,越来越多的外国游客汇集到这里,去沙漠戈壁探险,品尝大漠美食。敦煌也渐渐成为了丝路上的美食天堂。

谈到甘肃美食不得不说敦煌菜,其以品味高雅、技法新颖、菜品典型、自成一派,从全国34个城市的菜点中脱颖而出,名列中国“新八大菜系”首位,填补了甘肃境内无菜系的空白。另外,已开发出的敦煌三大宴——“敦煌宴”、“大梦敦煌宴”、“敦煌乐舞宴”更是名扬天下,融合了敦煌文化和当地特产的精华,填补了敦煌饮食文化方面的空白。敦煌当地人喜食羊、鸡、牛肉,对面食制作尤其讲究。例

如,敦煌黄面,香味溢口;敦煌手工臊子面,切面讲究,拌汤鲜美,百吃不厌;还有与之搭配的黄酒也不可不尝;敦煌酿皮子,其味辣凉,柔韧爽口,更是不可不尝的美味。

不过最经典的还要数名扬四海的敦煌八怪:

第一怪:香水梨要放黑卖;第二怪:风干馍馍掰开晒;第三怪:浆水面条解暑快;第四怪:驴肉黄面门外拽;第五怪:三九锁阳人参赛;第六怪:酒枣新鲜放不坏;第七怪:罗布麻茶人人爱;第八怪:榆钱也是一道菜。

朋友告诉我,在敦煌,驴肉黄面很受欢迎,这可是离开敦煌就找不到的美味。细如龙须、长如金线的黄面是师傅现场做

的,制作过程有点像兰州拉面,但更加精细。一团8斤左右的面团经过师傅魔术般的制作手法后变成银丝般的面条,特别是下锅煮熟后,色泽金亮,面条柔韧,趁热拌上辣酱和鲜嫩的驴肉,吃上一口酱香浓郁。更让人惊叹的是,在莫高窟的第256号窟的壁画上竟有宋朝的人们在制作黄面的场景。

敦煌的沙洲夜市是当地赫赫有名的“小吃聚集地”。这里的烧烤和面食是最吸引人的,烤羊肉的香气让每个旅客流连忘返。在这里,三五驴友聚在一起,打开冰镇的啤酒,叫份上好的烤羊肉,聊着旅途上的点点滴滴,享受着大漠戈壁上的狂野,你一定会忘记身处“劝君更尽一杯酒,西出阳关无故人”的塞外之地。(游走)

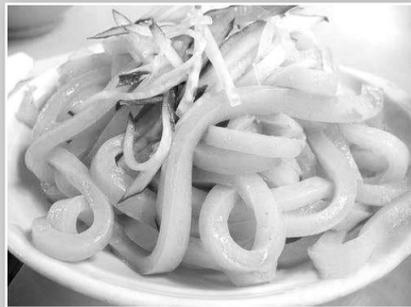


◆ 特色美食 ◆



敦煌臊子面

敦煌臊子面是一种传统手工面食,作法是将面粉加水调和,用面杖把面团擀薄,切成长条煮熟,加汤食之。面条细长而匀称,尤像韭叶,加之汤的味道鲜美,吃上一碗,使人顿消饥饿疲劳。做臊子面的关键在汤,汤的制作很讲究,先将臊子(猪羊肉、萝卜、洋葱等)在锅内适火炒好后再加入水,再辅之豆腐、葱、蒜、香菜、虾片、芝麻等佐料,然后将面挑入汤中,即成一碗美食。用臊子面待客,是敦煌最好的款待方式之一。



敦煌酿皮子

酿皮子是一种麦制品,制作时先将优粉加水调和,然后将面团置入清水中翻搅抓揉,使面料中的淀粉与蛋白质充分分离,剩下蛋白质,俗称面筋。而溶解于水的面浆,便是加工酿皮子的原料。把面浆舀入铁皮圆盘中涂匀,放入开水锅中煮几分钟,面汁凝为饼便成为酿皮子。然后将饼状的酿皮切成细长条,放几片面筋,加一点芥菜、蒜汁、辣椒、麻酱、香油等便可食用。



驴肉黄面

黄面一盘不足10元,驴肉论斤卖。敦煌黄面细如龙须,长如金线,柔韧耐拉,调汤或加菜食用,香味溢口。制作黄面的工艺极其讲究,操作也非常不易。拉面师傅双手舞动着一块淡黄色的面团,时而抻拉成长条状,时而旋转拧成麻花状,像变戏法一样,将一团足有七、八斤重的面团拉成一把细粉丝样的面条。下锅煮熟的黄面色泽黄晶亮,可趁热拌菜食之。吃起来开胃去腻,清热解烦,令人食欲大增。莫高窟256号窟(宋)壁画上就有制作黄面的生动场景,可见其历史悠久。



羊肉粉汤

羊肉粉汤是敦煌传统小吃。选用敦煌本地饲养的膘肥体壮羯羊,宰好洗净切成大块,然后清水下锅。待快熟时,打净血沫,放入少许精盐,肉熟后捞出,剔骨,后将剔骨回锅,温火熬煮成汤。食用时,先将骨汤兑水,放入适量生姜、胡椒、花椒、桂皮、玉果、辣椒、精盐、萝卜片、大蒜等香料煮沸,再将熟肉切成薄片与切成块的凉粉盛入碗中,舀入沸汤,上面撒上香菜末、韭菜和葱、辣椒末等。观之红黄绿白,香味扑鼻,食之香辣爽口,肥而不腻。有滋补、发热、祛寒之效。