



闻香识陇右

□ 新华每日电讯记者 张钦 宋佳 文静



一碗麻辣烫，带火一座城。

蜂拥而至的游客，连同蹭蹭上涨的流量，涌向甘肃天水——一座寓意“天河注水”的古城。

“只是这次从天而降的，是‘泼天的富贵’。”有网友戏称。

更多老朋友则深感意外：天水有2700多年建城史，名吃不少、名胜众多、名家辈出。麻辣烫北上天水仅仅30多年，靠什么扎根结果，自成一派，又凭什么异军突起、突然走红？

这一切，得从一座山和一条河的“相逢”说起。

麻辣烫与杜甫

“莽莽万重山，孤城山谷间。无风云出塞，不夜月临关。”

1265年前，诗圣杜甫一路西行，经关中平原，翻越苍茫陇山，抵达当时的秦州，如今的天水。

杜甫此行秦州，不是旅游，也并非出差，而是找口饭吃。

但当时的秦州，还没有麻辣烫。作为天水麻辣烫的“灵魂酱汁”和“C位食材”，辣椒和马铃薯晚至明代才漂洋过海传入中国。而麻辣烫传入天水，是20世纪80年代之后的事情。

杜甫和麻辣烫，走过同一段路。不同的是，麻辣烫是从“天府”北上天水；而杜甫则从天水南下“天府”。

逗留陇右3个多月，杜甫几乎日均一首诗，给这方水土留下了丰厚的馈赠。其中就有千古名句“露从今夜白，月是故乡明”。

千百年后，品读这些诗史，仍能闻香识陇右。

随杜甫走进陇右，沿途“塞柳行疏翠，山梨结小红”；进了山里，“麝香眠石竹，鸂鶒啄金桃”；目之所及，“一县葡萄熟，秋山苜蓿多”。秦州城外，“山头南郭寺，水号北流泉。老树空庭得，清渠一邑传”；城内，才见“马骄珠汗落，胡舞白蹄斜”，又遇“胡儿挈骆驼”。秀山丽水中，掩映着古丝路的一派繁盛。

陇右，因位于陇山之西而得名，与陇西黄土高原大体重合。

从地图上看，陇山山脉从北端的六盘山“出发”，向南蜿蜒200多公里，与自西向东流淌汇入黄河的第一大支流渭河相会，交汇点正是甘肃天水和陕西宝鸡一带。

古代的陇右，大致包括今天的甘肃天水、定西，以及平凉、陇南、白银和宁夏固原市的一部分。

这里不仅是周、秦、汉、唐的首都屏障，更是通西域、上青藏、下巴蜀、出河套、进关中的要道，是古丝路、古蜀道、茶马古道等诸多古道交织的枢纽。众多作物、器物来到这里实现了本土化，又从这里走进中原、走向世界。

渭河及其支流的河谷地带，支撑起这些纵横交错的路网，也成为一条融汇东西方文化艺术的精美石窟走廊。从天水一路往西，有麦积山石窟、甘谷县大像山石窟、武山县拉梢寺摩崖大佛、水帘洞石窟、木梯寺石窟等。

其中，麦积山石窟从后秦到清代开窟造像1600多年，被称为“东方雕塑馆”；武山拉梢寺石窟的主体，则是高约40米的摩崖浅浮雕大佛。

麦积山石窟艺术研究所所长李天铭说，麦积山石窟不仅吸收借鉴许多西来的文化艺术，也是佛教艺术中国化后，从中原自东向西“回传”的重要节点。

在麻辣烫北上之前的千百年间，陇右地区也兼收并蓄，做好了食材和厨艺上的“储备”。

继石窟之后，辣椒在渭河河谷“低调”落户。多年来，以甘谷辣椒为代表的陇椒，开辟了“香中带辣”的香辣天地。

陇西黄土高原上，同样源自美洲的马铃薯也和老百姓“打成一片”，并衍生出洋芋搅团、洋芋粉、洋芋搅团、洋芋揉揉、香麻宽粉等美食。

据《资治通鉴》记载，唐玄宗时期，因为交往交流交融繁盛，“自安远门西尽唐境万二千里，间阎相望，桑麻翳野，天下称富庶者无如陇右”。

新丝路上的文旅繁荣，同样为许多富有地方气息的美食带来出圈的机遇。

这些天，天水文庙附近的麻辣烫店主哈海英，每天至少忙活14个小时，接待的食客从过去二三百人暴增到一千二三百人。隔壁店主虎小玉感慨：“每天闭店前，堆起来的签子都和‘发财树’一样高了！”

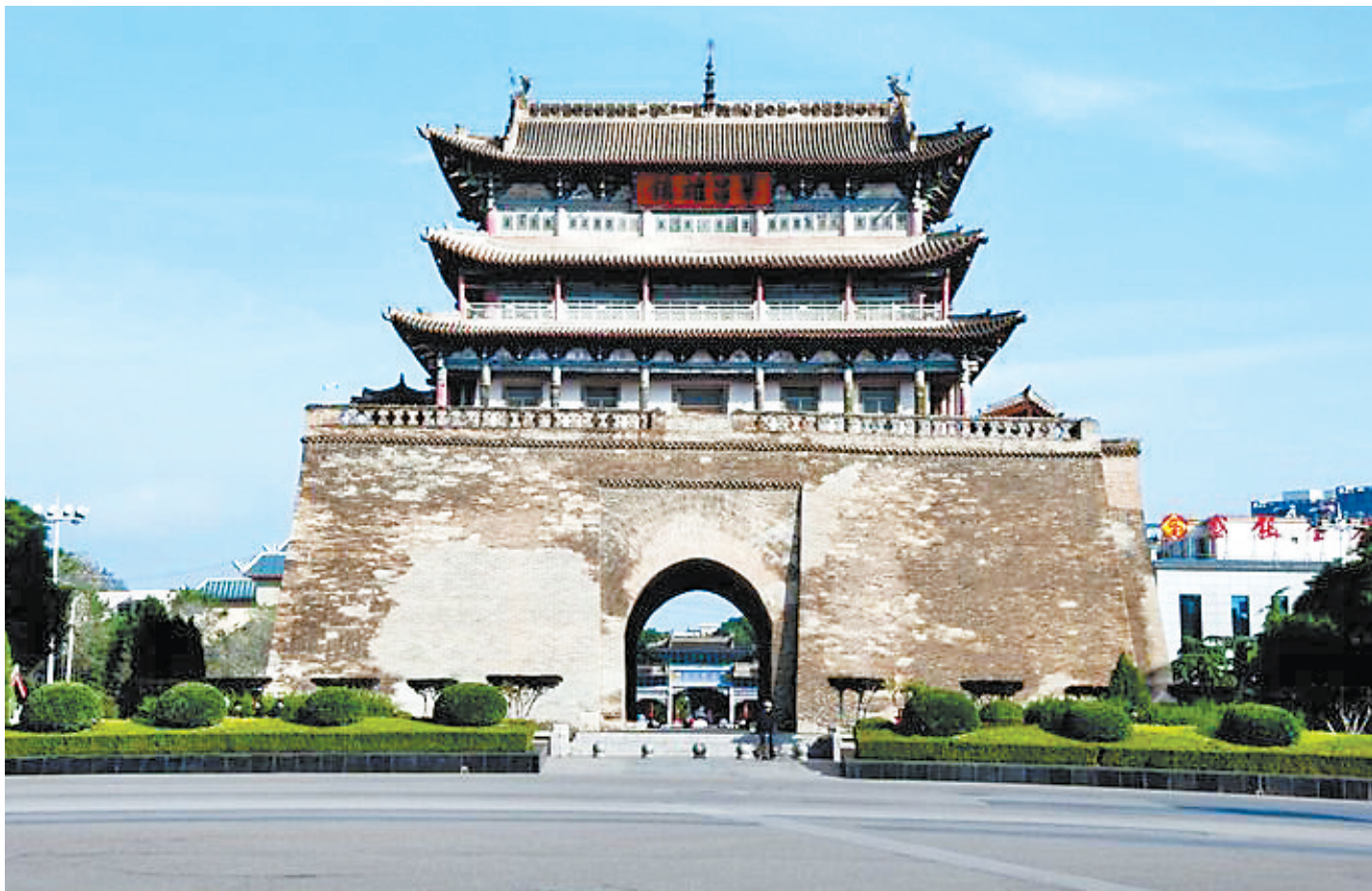
细细想来，天水麻辣烫的自成一派和突然走红，偶然背后也有必然。

醋粉与伏羲

90多年前，著名记者范长江在《中国的西北角》一书里写道：“甘肃人说到天水，就等于江浙人说苏杭一样，认为是风景优美、物产富饶、人物秀丽的地方。”

其实，无论是天水，还是整个陇右，物产都十分多彩。这种多彩，如果用味蕾来感知，那就是各类特产的活色生香，各种小吃的五花八门。

陇右每个县都有特色小吃，每个乡镇都说本地所产是陇右特产中的“独一味”“特中特”。敢称“都”者为数不少，有薯都、药都，乃至“馍都”；称乡者更众，黄芪之乡、腊肉之乡、韭菜之乡、花椒之乡、辣椒之乡、浆水之乡、花牛苹果之乡，乃



定西市陇西县的威远楼。 张要平



品尝麻辣烫的外地游客络绎不绝。 丁凯



呱呱 天水市委宣传部供图



甘谷县安远镇辣椒基地在晾晒辣椒。 王克贤

至酸辣肚丝汤之乡……

如果按照食材对五光十色的陇右小吃进行分类，大致可以分为面、粉、馍、肉、汤、果等多种；按照烹饪方式，又包括蒸、煮、炖、焖、烩、煎、炸、炒、烤、炆等十多种。每一种大类下，往往又可细分出一张树状图。

就拿粉来说，陇右的粉主要以各类淀粉为原料，与南方粉文化迥然不同。按主要食材分，有荞粉、洋芋粉等；按搭配的食材分，又有烧鸡粉、浆水粉、羊肉粉汤等。自从有了马铃薯，马铃薯粉条逐渐流行，派生出香辣宽粉、手擀粉、酸辣粉丝等新吃法。

在“粉”族众多成员中，流传于张家川、秦安一带的醋粉比较特别。它并非粉中加醋，而是用酿醋后剩余的原料制成类似于酿皮的小吃，但味道又比酿皮更鲜。

从地图上看，胡焕庸线斜跨陇山而过。以天水为代表的陇右地区，兼具湿润半湿润区与干旱半干旱区的气候特征。这里海拔落差高，最高处3000多米，最低处不到1000米，沟壑纵横，地貌类型多样。

独特的自然条件，使这里的物产品类丰富，但很多都难成规模，更难一家独大。不过这个条件也是得天独厚，食客可以兼而取之。

陇右就是这样一方水土。陇右文化研究专家、天水师范学院教授雍际春认为，上古时期，陇右可农、可牧、可狩猎，是一片农牧交错、华戎杂处的宝地。

《史记·货殖列传》就曾写道：“天水、陇西、北地、上郡与关中同俗，然西有羌中之利，北有戎翟之畜，畜牧为天下饶。然地亦穷险，唯秦要其道。”天水城里，住着中国最资深的美食家。

走进伏羲庙，参天古柏掩映中，一尊高达3

米的明代伏羲造像端坐大殿正中，手持刻有太极八卦图的圆盘。

伏羲被尊为中华人文始祖，按照古书记载，伏羲为中华文化作出六大开创性贡献，其中之一就是开饲养家畜之先河。伏羲古名“庖牺”。《补史记·三皇本纪》记录了伏羲得名的理由：“养牲性以庖厨，故曰庖牺。”

近年来，中华文明探源在陇山两侧取得突破性进展。在关陇古道沿线，张家川回族自治县圪塔川遗址发现了国内目前所见年代最早的大型粮仓。其中最大的一座窖穴，底部还保存有40至60厘米厚的粟、黍遗存。

距此仅几十里地，秦安县大地湾遗址的考古发现石破天惊，将华夏文明推进到悠悠八千年前。在这里，考古学家发现了少量黍的遗存和为数众多的兽骨。

雍际春认为，陇右的先民在农牧交错的环境中，探索出农牧结合的生产生活方式，很有可能率先饲养家畜。

穿越陇山，走进陇右，但见山顶之上云雾缭绕，高山草甸一望无际，至今牛、马成群。到了山腰地带，又是林深树密、溪流流淌的景象。出了陇山，黄土塬上，梯田蜿蜒、村庄点点。进了渭河谷地，视野豁然开阔，大棚鳞次栉比，果园一个接着一个。

多样、错落的景致，不禁使人想到胡焕庸线。过去，人们往往用“分明”“分野”“分解”等“分”的眼光看待这条基本国情线。但用“融合”“和合”等“合”的眼光看，胡焕庸线沿线大都是广阔的农牧交错带，是一条食材众多的美食线。

食材如此众多，怎么办？从东北乱炖、西南火锅，到陇右的暖锅、烩菜、麻辣烫，已揭示了答案：兼容并包，合而炖之、烩之、烫之。

呱呱与秦赢

假如美食会说话，麻辣烫走红后，最感“意外”的天水美食应该是呱呱。

在甘肃方言中，锅巴叫作“呱呱”。长期以来，呱呱稳坐“秦州第一美食”交椅。它听起来就“呱呱呱”“呱呱叫”，实际上也是一种味道香辣、口感软糯的荞麦锅巴。

呱呱之于天水，就像牛肉面之于兰州。

清晨，呱呱与朝阳一起，开启天水人的崭新一天。

市面上，众多店家将荞面加水入锅，收汁变稠后形成呱呱。每当有食客光顾，店主就熟练地将呱呱捏碎，撒上盐、醋、酱油、芥末、蒜泥、芝麻酱等十多种调料，再浇上麻辣烫同款“灵魂汁子”——油泼辣子，令人垂涎的美食就上桌了。

呱呱之所以被称为“秦州第一”，一是味道香，二是历史长。按民间传说，呱呱已有上千年历史。其实，荞麦和麻辣烫一样，都是“外来户”。

研究表明，过去数千年间，荞麦逐渐从东北传入西部，此后传遍世界。在西北，有些两汉考古遗址曾出土过荞麦遗存。

荞麦进入陇右，与马铃薯一样，最初只是为了充饥。但两者都扎根陇原，形成特色浓郁的饮食文化。整个陇右，“荞”风盛行，形成了呱呱、荞粉、饸饹面、荞面油圈等“荞”系美食。

三千多年前，秦始皇的祖先也自东向西迁来陇右。当时，不会有人想到，这片农牧交错、华戎杂居之地，竟成我国第一个大一统王朝秦的龙兴之地。

据统计，从商末到西周末年的近300年间，有14代嬴姓族人生活在陇右。此地好似一块“磨刀石”，嬴族在此砥砺锋芒，走向辉煌。

和伏羲类似，嬴族身怀绝技——调驯鸟兽。《史记》记载，早在舜帝时期，嬴姓的祖先就因“调驯鸟兽，鸟兽多驯服”而被舜帝赐姓嬴。到了周

朝，其旁系亲属又因善于养马而被封赵城成为赵氏。再后来，秦始皇的直系祖先非子也因为给周孝王养马“马大蕃息”而获封“附庸”，在陇右的“秦”地营造城邑，史称“秦嬴”。

公元前771年，西戎攻破西周镐京。秦襄公跃马扬鞭，兵出陇山，因护送周平王东迁洛邑有功，正式获封诸侯。又过了9年，秦文公以东嬴之名东迁，从此秦人开启了定都关中、定鼎中原的征程。

多年来，甘肃省文物考古研究所副研究员侯红伟等考古专家在天水市甘谷县毛家坪、清水县李崖、张家川县马家塬，以及陇南市礼县大堡子山、四角坪等遗址考古“寻宝”，一大批礼器、乐器、兵器、生产生活用品勾勒出早期秦人的生活图景。

侯红伟说，许多考古证据表明，秦人在文化传承上，既有商周的文化特质，又有西戎等土著文化的特点，同时吸收了巴蜀、楚国文化。秦人在陇右的300多年，为以后建立“大一统”国家作出许多政治探索和文化准备。

深刻影响我国乃至东亚地区的郡县制就滥觞于陇右。《史记》记载，秦人首先在今清水、甘谷县境内设郡、冀两县，可谓华夏第一县、全国郡县制改革的首批“试点县”。

雍际春认为，秦人经过陇右近三百年砥砺，形成了务实、兼容的价值追求，尚武、质朴的民族性格，上下一心的团队意识。一部秦人发展史，就是一部多民族交往交融、多区域文化交流演进的历史。

从地图上看，胡焕庸线沿线，星星点点，分布着红山、石岭、南佐、大地湾、三星堆等遗址。在满天繁星文明的古国时期，这条农牧交错带，仿佛一条灿烂的银河，为中华文化和中华民族的形成，作出了不可磨灭的贡献。

陇右，正是这条“银河”中的一片璀璨星云！

腊肉与武林

在千滋百味的美食中，腊肉是一款极接地气、分布极广的美食。在没有冰箱的漫长古代，从南到北，腊肉的做法因地制宜，变化多端。

腊肉在陇右地区，也是深接地气，别有一种风味。

陇右一带的腊肉，不再是非熏不可。定西市陇西县的腊肉最为知名。《陇西腊肉》作者陈耀尊说，当地腊肉经过腌制、风干后就可以蒸煮。煮熟的腊肉晶莹剔透，瘦而不柴，肥而不腻，香味十足。这里的腊肉与面食搭配，产生了与众不同的



出土于马家城西戎墓葬21号墓的战国马车左侧车轮及车輿装饰。 范培坤