

寻味敦煌

文 张子艺

人们抵达敦煌。
寻找一种滚烫的,几千年前未曾熄灭的关于文化,关于交流,关于经略的梦想。
大漠的太阳高悬,大漠的寒冬如故,人们在极冷和极热中,笃定地说,这就是敦煌。
可是,中间那部分的市井生活,才是最真实的敦煌。
那是几千年来,生活在此地的普通人,日日夜夜,三餐四季,在庸常生活闪出的光。



临摹作品《舞乐图·初唐》局部



杏皮水



炕锅羊肉

莫高窟第108窟——宅子酒肆

炕锅羊肉
在敦煌的味觉盛宴

在河西走廊,人们遇到冰川,遇到湿地,遇到烽燧和祁连山;遇到鹰隼当空划过,遇到灰色的野兔窜出视线,遇到草原上洒落的羊群和马匹。

挨挨挤挤的羊在此地成为人们餐桌上的美味。远路上的女儿归了家,要杀只不大的羊羔子,做黄焖羊肉;儿媳第一次来看家,要杀只20斤左右的羯羊,手抓、黄焖随意,还有一锅鲜美的汤,做粉汤;孩子周岁,要杀羊;老人过寿要杀羊。羊肉是此地餐桌上的“通用货币”,招待是否热情,用了心,有了爱,一扫皆知。

炕锅羊肉最近“出了圈”。实际上,十几年前,河西各地的餐厅已有这道菜。

这是人们在物质生活富饶之后的一种创新,水煮自然是原汤原食的素净和鲜甜,烤肉也有烟熏火燎的粗犷和豪爽,介于中间,非水煮亦非烧烤,烙厚锅盔的“炕锅”本来就是此地居民最常用的餐具,也是方言。慢火炙烤,猛火热烈,时间和火力慢慢渗透,使羊肉产生了全新的一种口感和质感。

这么说吧,这是一种滋味更加浓厚、简化版的烤全羊。

但烤全羊的气质太浓烈,太热情,要载歌载舞,要有足够多的人数和值得庆贺的事情,好像才能衬托起烤全羊的仪式感。但人生究竟哪一日才算重要?固然在传统的结婚、满月、升学宴是节点性事件,但除了这些约定俗成的重要时间,我们也有小的欢喜,需要跟同频的人,在一个午后或者夜晚,来一场饕餮之宴。

丰俭由人,三斤五斤取决于人数,炕锅羊排作为主菜压轴,有些餐厅还会送四个凉菜清口。这是工业化时代的特征,在更大的城市里,已经开始盛行“一人食”的餐厅座位了。

但是在西北,在敦煌,人们还是要呼朋唤友,还是要尽兴而归,还是要等着鲜嫩的羊排在深口烙锅里被火苗一寸寸舔过,等着白色的油脂变成黄褐色的脆皮,等着羊肉的香气慢慢溢出。这需要足够的耐心和时间,时间不必量化折算出价格,人们坦然地在此刻浪费和消磨一些时间。

炕锅羊肉选材自由。
羊排肥嫩多汁,一层瘦肉一层肥肉,形成天然的“三明治”形状。中间的油脂被烤化,瘦肉借了油脂的光,口感滋润;纯瘦的羊腿肉需要搭配网兜油一起炙烤,正如每串羊肉串上的那一咕嘟肥肉。

土豆上场了。
这种食物自从传入中国,就在中国遍地开花,并且催生出了好几个优良土豆的主产地,甘肃就是其中之一。

在河西走廊,土豆可以搭配万物,虽然被人调侃“淀粉配淀粉”,但土豆饺子,确实是只在甘肃才有美味。

土豆切片厚片,作为炕锅羊排的强势配菜,在餐桌上受欢迎的程度,往往超过了本尊。厚切的土豆片呈现出跟薄片“马三洋芋片”迥异的质感。怎么说吧,一个是七窍玲珑心,一个是宽厚温顺的老实人。

这样的“老实人”土豆片垫在锅底,等待羊肉的油脂渗出,等待火舌一点一点漫上来,它对于这一切浑然不觉。“迟钝”曾经是一个不算褒义的词,但是变成“钝感力”就成为一个人人争相承认自己迟钝的心理标签。

此刻垫在锅底的厚土豆片是完全自由的,它接纳一切,接纳孜然粉,接纳辣椒花椒粉,接纳油脂,接纳火舌,一直到贴近锅底的一面,已经染上了同样黄褐色的脆皮——有经验的厨师翻一翻锅,戳一下土豆片,就可以指挥服务员上菜了。

胡羊焖饼
羊肉与主食的结合

胡羊焖饼在敦煌C位已久。

社交媒体上做攻略,这四个字出现的频次,就决定了它是敦煌的“当打美味”。

其实是黄焖羊肉为基底的做法,在河西各地的变种。

武威和金昌,这是羊肉焖卷子;在酒泉敦煌,是羊肉焖饼子。时间久了,这种过于家常的叫法开始被替换成一个被美化过更适合传播的名字。

但美味依旧。

西北的羊肉就算随便做一下也不会离谱,更何况黄焖这样完善和被无数人验证过的美味技术。

黄焖八成熟,一片面皮遮盖住所有继续煮。敦煌的“焖饼”是死面饼,不会因为热气发酵,自始至终都是轻盈而薄,像是魏晋时期秀像清奇的壁画。

这是待客最常见的食物。

老少皆宜,黄焖出的羊肉十分软烂,就算是幼儿和老人,也能不费力地吐出一个小骨头;几乎尝不到明显的辣味,不食辣的人也能大快朵颐;咸香本身就是中国北方通用的口感,就算是从未到过这里的人,适配度也很高。

当然,敦煌作为旅游城市,外地游客的口碑相传又反哺到本地。敦煌街头,随处可见这四个大字作为招牌,有一条街上就开了七八家之多,本地人也分辨不到哪家味更美。总之,夜幕降临,游客们在街道上喝着本地的杏皮水,等待着一盘胡羊焖饼的上桌。

就不得不提敦煌的夜生活了。

在白日子,这是一个有着大量仿汉唐时期建筑,洁净矜持的城。

这几十年来,本地的人见惯了游客来来往往,见惯了外地来朝圣的艺术家,跟本地人在一个菜市场相遇。早就练就了不卑不亢的气度和“见过大世界”的眼界。

白日里见得更多的是背着半人高旅行包的游客,他们风尘仆仆的脸已经被晒成古铜色——这是苦修的旅行者,丹霞地貌、魔鬼城的风雨和阳光,已经在他身上留下痕迹;见过裹住一切,生怕炎热的阳光在光洁的皮肤上留下痕迹的年轻人,蹲守在鸣沙山的夕阳或者落日下,等待着大漠音乐会的声响;还有叽叽喳喳的孩子,那些留着童花头的孩子,在敦煌的沙漠里开心地翻滚。

但这一切,全部被淹没在夜色中了,人们循着灯光,前往一个个灯火通明处,接踵摩肩的人群拥有令人心安的力量。去年夏日,一个胡羊焖饼的大排档里,隔壁一个来自云南的女士,极其热情地跟邻桌的每一个人碰杯,拥抱。她说,一早赶过去的无人区太寂寞,太空旷,太寂寥,她迫切需要在人群中找到来自同类的一点点温暖。

邻桌的邻桌也遥遥地举起杯中酒。点头之间,亦可以共饮。

羊头羊杂
边角料的鲜美

在敦煌的夜市上,人们相遇。

食物的边角料也会成为美味,甚至会成为十分的美味,人们也乐于在旅行中去挑战那些不局限于以往现实生活的食物。

譬如说,羊头。

这种在昔日的旅行传说中被称为“暗黑”食物,这一两年在社交网络上爆火。“灵魂汁子,浇给”被疯狂模仿,这种敦煌方言中短促而主谓宾结构倒置的语序,一下子使语言表达有了新鲜的错乱感,每个博主都在视频上忍住笑,在将蒜泥、奶酪、香油等各种需要浇头的场景里,来上这么一句。

敦煌也涌入了纷至沓来尝鲜的外地人,本地人乐此不疲地在每一个询问下声称自己看实有鉴赏能力,毕竟这是从小吃到的食物云云。

但确实对于小孩来说,尝试羊脑壳是一件充满勇气的事情。

我20世纪90年代读小学,农村的生活条件已经改善,寒假去姥姥家,总能吃到大块牛肉和羊肉。羊肉是整只剁成块煮熟,再配上一些馍浇汤吃,那也是我第一次见有人吃羊头。

姥姥坐在门槛上,手里捧着一个圆咕隆咚的东西在啃,走近了还是看不出来,她见我过来,往我嘴巴里塞了一块肉,但紧接着说,羊脑小孩子不能吃,要念书,吃了会变傻。

时隔多年,这个场景还在我脑海里停留,也一直直直着她的叮嘱。一直到毕业后签了工作,才去兰州西站的夜市上点了一个酸辣羊头。羊头上的肉被剥下来切碎加蒜泥、辣椒和大量的香菜拌匀,剩下的脑壳被抛入不锈钢桶中的羊汤中焖煮——加热后的羊脑会更加鲜美。

对于当时的我来说,这已经算是很有仪式感的庆祝了。

物尽其用是很重要的生活标准。尤其在资源匮乏的时代,人们“惜物”“爱物”“敬物”,物品的使用被发掘到极限,“螺蛳壳里做道场”,也要做得体体面面。

羊头羊脚经过长时间的炖煮,会产生一种热食软糯而凉食Q弹的口感,胶质溢出,这是独属于蹄甲类的标准,鸡爪、鸭掌的风靡就可以说明一切。

羊肚是脆生生的,羊肠是充满韧性的,羊肺绵软,羊肝口感扎实,每一样都有自己的判断标准,煮的时候就分门别类,按照不同的成熟度提出水面。

羊杂的“灵魂汁子”跟羊头略有不同,需要更多的蒜香以及辣,当雪白而滚烫的羊汤浇在羊杂时,人们已经拿好筷子,站在旁边准备端走这一碗了。

这是西北人生活的日常,也是偶尔愉快或者悲伤的事情无法消解时,给予自己的一些温暖。

到了敦煌,总要喝杏皮水。

这种冰凉的酸甜的饮品,在一年四季都可以适配这个干燥城市的热辣饮食,那些因为地域差异带来的不同,因着审美而带来的错位,都会在杏皮水入喉的那一刻被原谅。

尾声

每个人的心里都有一个哈姆雷特,那么每个人的心里都有一个敦煌。

从汉唐开始的东西方文明交融地,在2000多年的时光中,自然也保留了诸多生活和饮食习惯。人们抵御严寒,大口吃肉,大口喝酒,久而久之,竟然产生了一种杂糅的城市美学。

当一些年轻人试图寻找远方时,敦煌恰是其中的一站。远方是被幻想,被期冀的。人们深信远方一定会裹着一个古老的讯息或者契机,在人生的某个阶段爆开,于是“好风凭借力,送我上青云。”

古老的敦煌在守护、在庇佑,在敦煌夜市,人们会遇到红柳烤肉,会遇到羊杂,会遇到牛肉馅饼,会遇到杏皮水,会遇到美丽的敦煌舞者,在这个热气蒸腾的现实生活中,人们同样获得了继续前行的力量。

此刻,我与敦煌俱安好。

舞者演绎敦煌舞