

文化中国行

秦文化的甘肃印记



甘谷酥油团



清水扁食



祁山扯面



天水八大碗

核\心\提\示

在文化孕育的历史长河中,秦文化以其雄浑的气势、深邃的智慧和独特的艺术风格,穿越千年的时空,成为华夏文明发展历程重要阶段的文化瑰宝。

秦时开始形成的区域民俗文化,流传千年,孕育了众多特色佳肴。随着味蕾的牵引,这些洒落在陇原大地的美食,如同跳跃的音符,穿越千年的人间烟火,也成为甘肃秦文化的重要组成部分。让我们在甘肃味道中,一起寻觅秦风。



陇原烟火间 寻味秦韵遗风

天水市秦州区

一方水土养一方人。千百年来,秦州人在漫长的生存历史中形成了独有的饮食文化,饮食既传承了秦人以面食为主的习俗,又兼容了川人以辣见长的口味,不管是一碗香辣可口的麻辣烫,还是酸爽解暑的浆水面,都是世世代代秦州人不可磨灭的味觉记忆。

秦州饮食文化传承

浆水面

浆水面,传说始于秦朝末年。相传楚汉相争的时候,刘邦和萧何在一家面馆吃到了一顿美味的面条,大感兴趣的是这个面条的味道以前从没吃过,问店家如何做成的,店家坦言,无意中将白菜掉在了熟面汤中,临时有事出门三天,回来后白菜和熟面汤发酵,形成了这种口感酸爽、解热疗烦的特殊臊子。店家请刘邦和萧何为这种新型面食命名,刘邦看这种臊子色白如浆,便命名为浆水面。从此浆水面就在陕甘地区流传开来。

呱呱

被誉为“秦州第一美食”,是当地颇具代表性的传统小吃。它以荞麦淀粉为主要原料,经过多道工序制作而成,色泽黄亮,口感柔软细腻,味道香辣可口。

天水麻辣烫

天水麻辣烫集麻、辣、鲜、香于一体,其麻辣味道浓郁醇厚,但又不失食材本身的鲜味。与其他地方的麻辣烫相比,它更加注重食材的新鲜和汤底的味道,口感层次丰富,每一口都能感受到满满的香气和刺激感,也在2024年掀起了全网探寻天水麻辣烫的热潮。

清水县

据史书记载,秦人的先祖非子擅长养马,周孝王得知后,将他召到汧渭之间为王室养马,没过几年便“马大蕃息”,周孝王很满意,将他封为附庸:“邑之秦,使复续嬴氏祀,号曰嬴秦。”从此,“秦”作为一个政治实体的名称,正式登上历史舞台。

现代考古学家一直在寻找非子最初的封地,据《汉书·地理志》记载:“邑之秦,今陇西秦亭秦谷是也。”专家认为,封地就在甘肃天水东北部,清水县或张家川县一带。

清水饮食文化传承

清水扁食

扁食是清水地区的传统美食,尤其以“空气

扁食”最为著名。这种扁食没有传统的馅料,而是以其独特的臊子和制作方法著称。臊子采用新鲜的猪五花,切成小丁,用胡麻油和多种佐料熬制,味道鲜美。扁食的面皮大而薄,配上葱花和油辣子,一口下去让人胃口大开。

清水烧鸡

清水烧鸡是另一种传统美食,以其独特的香料配方和烹饪方式闻名。烧鸡选用本地散养土鸡,经过精心卤制,肉质筋酥肉嫩,香气扑鼻。丑丑烧鸡是当地的老字号,深受当地人和游客的喜爱。

八大碗

清水八大碗是一系列荤素搭配的菜肴,起源于当地民间的重要场合。随着时间的推移,其食材和烹饪方法更加多样化,成为家庭聚会和节日庆典的热门选择。

甘谷县

甘谷县位于渭河上游,历史文化积淀深厚。早在史前时期原始人类就在此进行活动,传说人文始祖伏羲在此教授人民结绳记事、张网捕鱼。商周时期,这里是西戎部落重要的聚集区,生活着众多的西戎部落,牧马放羊、相互攻战。西周破灭,秦人崛起,秦武公灭冀戎,将势力拓展到甘谷;秦穆公霸西戎,“益国十二、开地千里”,这里成为秦国重要地区。可以说甘谷县是研究史前文化,追溯秦文化、秦人历史始终绕不开的地方。

甘谷饮食文化传承

甘谷酥油圈圈

酥油圈圈是甘谷的传统面点,以精细白面为主料,加入上等胡麻油和各种香料,经过精心制作。这种面点咬在嘴里香酥可口,咸淡适中,油而不腻,令人回味无穷。

甘谷甜醅

主要有两种种类,一种是小麦所酿,另一种是莜麦所酿。这种甜醅酒味香醇,香甜可口,吃起来甘甜如饴,是夏日里的消暑佳品。

谷角

谷角是甘谷端午节时的一种传统食品,在擀平的小麦面饼上压制出各种花纹后烙熟制成。谷角外观精美,口感以麦香为主,非常适合作为节日食品。

礼县

从天水城区启程,一小时后就能抵达陇南礼县。穿行于陇南的大街小巷,从川菜火锅到本土特色菜,再到街头小吃,空气中都弥漫着美食的味道。在这陇上江南,我们可以寻觅到秦时的悠悠古韵和多姿风味。

礼县地处甘肃省东南部、陇南市北部,属长江流域嘉陵江水系,西汉水上中游流域。商周时,这里称西垂,是秦国的发祥地,也是秦国最早都邑所在地,素有“秦皇祖邑”之称。约3000年前,秦始皇的祖先在这里牧马戍边,开荒拓土,始国东进,最终雄霸中原,一统神州。

礼县饮食文化传承

热面皮

礼县人的清晨,通常被一碗热面皮唤醒。晨曦初照,冒着热气的面皮,升腾着一天的希望。礼县热面皮爽滑筋道,辣味十足,将面粉制成的面皮和面筋蒸熟后,用盐、辣椒、醋等调味料搅拌,再配以时令蔬菜即可。吃面皮讲究两个方面:热和辣。热,必须是热水里煮过的碗。辣,讲究就多了。面皮的色、香、味主要都在辣椒上,辣椒得香而不辣。

祁山扯面

扯面是礼县祁山一带的著名特色小吃,色泽

协调、光滑柔韧、淡雅清香。制作过程中,准备面粉加水揉成光滑的面团,搓成长条,分成大小均匀的面剂子,醒发好后用手压扁、擀薄,用手抻住面的两头,向两边拉开即可下锅。

岷县

秦始皇二十六年(公元前221年)实现统一。关于秦帝国的疆域,当时明确宣布“西至临洮、羌中”(《史记·秦始皇本纪》)。这里的临洮即指现今的岷县,秦汉时属陇西郡。《汉书·地理志下》说:“陇西郡,秦置。”“临洮,洮水出西羌中,北至枹罕东入河。”所谓“洮水出西羌中”,是可以和“西至临洮、羌中”对照理解的。后来岷县也被称为“秦地西极”。

岷县饮食文化传承

岷县点心

岷县点心是岷县经典的传统小吃。皮薄个大,分量足,加工原料丰富,生产工艺考究,点心馅里增添新的原料,有绿红丝、玫瑰糖、核桃仁、花生米、冰糖、白砂糖、金橘、胡麻油和各种香料,不仅大大提升了岷县点心的口感,更加提升了岷县点心的观感。

牛羊肉糊糊

牛羊肉糊糊是用牛骨原汤、牛架子碎肉和精选粳米熬制的牛肉糊糊或用羊肉原汤、羊骨架碎肉和精选粳米熬制的羊肉糊糊,里面放上花椒、胡椒、香菜等多种佐料,其营养价值更高,而且价廉物美,老少皆宜,是岷县又一独特的早点小吃。

锅盔

传说在秦朝时,士兵们为了方便烤制食物,就把面团放在自己的头盔(当时的头盔多为金属材质)里,放在火上烤制,烤出来的饼子形状像头盔,所以被称为“锅盔”。岷县锅盔直径能达到二尺外,又圆又厚像锅盖。料取麦面粉,压秆和面,浅锅慢火烘烤而成。

宁县

在甘肃庆阳市境内,秦直道全长311.16公里,主要分布于子午岭主脉之上,整体为南北走向,贯穿庆阳市正宁、宁县、合水、华池,四县17个乡镇70多个村寨,沿线发现多处秦汉时期遗址及遗物,对研究中国古代交通史及秦代历史具有重要价值。

当我们今天漫步在子午岭的秦直道上,眺望宽阔平坦的古道雄姿,仿佛还能听到当年千军万马在直道上驰骋的声音。

宁县饮食文化传承

粉汤羊血

粉汤羊血是宁县人喜爱的美食之一,羊血鲜嫩,搭配粉丝、蔬菜和香料,口感鲜美,营养丰富,寒冬腊月来上一碗,暖身又暖胃。

狗舌头馍

狗舌头馍是宁县早胜镇的特色小吃,形状窄长形似狗舌头而得名。制作时用优质面粉、姜黄、清油等原料,配以小茴香、食盐,用特制烤锅烧烙而成。饼子表面平整,内面略有凹下,烙好后香咸可口,脆而酥。

蒸鸡肉

这是宁县的灵魂小吃,选用五谷饲养的土鸡,经过腌制和蒸制,口感柔美,鸡油渗透入面中,色香味俱全。

酥盒子(糖角角)

以优质小麦粉、菜籽油为主要原料,佐以核桃仁、花生米、黑白芝麻、葵花仁及青红丝为内馅。制作时手工揉捏成馅皮,经过多次折叠,包入馅料后放入油锅内煎炸。

这些美食不仅展示了宁县的地方特色,也体现了当地人民的饮食文化和生活智慧。

(本版编辑综合整理)

相\关\链\接

秦人的餐桌上有什么

秦朝人的餐桌上都有什么?他们吃的菜和我们现在的一样吗?秦朝时期有哪些食物、饮料、烹饪技法,又能描绘出怎样一幅饮食生活画面图呢?

主食

秦朝普遍的主食还是“五谷”,即稻、黍、稷、麦、菽。其中,稷在当时最普遍,稻子多用于酿酒,麦子通常直接蒸成麦饭,或舂成米粥。

蔬菜

《诗经》里面提到的蔬菜有几十种,但是现在看来这些蔬菜大部分都是野菜,到了秦朝常吃的蔬菜有五种,称作“五菜”,包括葵、藿、薤、葱、韭,我们平时熟悉的大部分蔬菜,大多是在后来的朝代逐渐传入的。

水果

《诗经》《礼记》《战国策》等文献中记载的先秦时代水果如枣、栗、梨、柿、桃、橘、柚、山楂、杏、梅、李、榛等,在秦汉时期仍是主要果树,所以秦朝的水果种类比蔬菜丰富。

肉类

秦朝对耕牛的保护非常严格,牛肉基本不会出现在秦朝百姓的餐桌上。在当时,每年的乡里都要进行耕牛评比,成绩优秀的有赏赐,成绩低劣的会受惩罚,如果牛减了膘,饲养者还会遭到官方的笞打。牛死了之后,如果不是病死,官府就要派人把牛宰了,将肉全部卖出,并将所得的钱全部上缴,然后上缴牛的筋、皮、角,这种情况下人们才可以买到牛肉。

除了牛肉,羊肉因为产量较少,长期被称作贵肉,一般贵族和有钱人才能吃到。秦朝普通百姓的肉食主要是鸡、猪、狗,而且往往要在祭祀时才舍得宰杀。

秦朝法律虽严酷,但并未规定不能猎杀野生动物,所以像野兔、野猪、野鸡、蛇、鹿、豹等,只要猎到就可以吃,如果是住在河流或临海区域,也可以捕鱼。

调味品

秦朝调味品有盐、麦芽糖、蜂蜜、醋、梅子、花椒、姜、蓼、茱萸等。

饮品

秦朝的主要饮品有:水、浆、酒,不过,酒在当时属于奢侈品,平民一般很难喝到。

酒:浊酒、清酒、甜酒

浆:大多数人认为就是米汤,但是也有人认为是把煮熟的菜叶子放在米汤(或面汤)里,加酵母发酵而成的酸汤。

烹饪方式

主食:主要是煮、蒸。

肉食:肉食的烹调方式沿袭了周代的烹饪技法,主要有煮、炙、蒸、煎、捣、燔、脍、羹、脯、腊等。炒菜直到宋朝才出现,在秦朝是吃不到的。