

家乡的味道

敦煌李广杏

丝路古郡的千年果香

核\心\提\示

盛夏七月,是敦煌李广杏成熟收获的季节。李广杏,被很多人称为藏在甘肃壮阔戈壁沙漠中的“小福杏”。这种表皮光滑,没有绒毛的西北杏,吃过它的人都说,它是一种甜蜜多汁的舌尖诱惑。人们毫不吝啬地称其为“戈壁水果之巔”。就连尝过不少美味的《舌尖上的中国》导演陈晓卿,面对老友寄来的敦煌李广杏,都忍不住发文赞叹:“鲜灵脆甜李广杏,孤烟大漠玉门关。”



李广杏



李广杏干



杏皮茶

文\李茂锦

敦煌李广杏,原名李光杏,它是敦煌特有的名优特产,成熟时金黄圆润,状若李子,甘甜如蜜,以独特的风味、深厚的文化底蕴与卓越的文化价值成为敦煌农产品的闪亮名片。每年六七月,诱人的杏香飘过杏林田野,人们或在集市购买,或到树下现摘,或通过飞机外运,都被李广杏的甜美所深深吸引。

鸣沙山下的月牙泉镇,是敦煌李广杏的主要产地,而那里的合水村,则是敦煌李广杏的正宗发源地。这里夏季日照时间长,昼夜温差大,自然的沙质土壤格外适合李广杏树的生长,出产的杏子色泽金黄,个大味美,风味独特,无可超越。故民谣唱道:“合水的杏子河西的瓜,敦煌的水果不虚夸。”

说起合水村,还有一段历史典故。

清雍正四年(1726年),清政府迁徙甘肃各州县移民到敦煌垦荒实边。为了照顾移民的语言、生活、风俗及耕犁方便,官家制定了一个以“原县聚居屯田”的政策。安居在党河东岸上源永丰渠口子以下的四个县移民,由西向东依次来自环县、合水县、宁县、正宁县,故形成了“党河上游”的环县坊、合水坊、宁州坊、正宁坊的所谓“上四县”。如今,经年历久的这四个县坊,已演变成月牙泉镇合水村的四个村民小组,它们由原沙湾村演变而来。故合水村原名沙湾村,自清雍正移民后更名合水村。

关于敦煌李广杏,当地还有一段传奇故事。

很久以前,在鸣沙山下沙湾村的绿洲上,生长着五月黄杏和毛杏子,并无李光杏。五月黄杏五月成熟,果肉甘甜细腻,可惜十多天就落地了。毛杏子六七月成熟,味道也不错,但表面有一层薄薄的绒毛,吃起来须先擦拭,而且绒毛很容易黏附,让人感到很不方便。村上李光、李荣兄弟,祖籍陇西成纪(今天水市秦安县),祖上汉武帝时移民敦煌,是飞将军李广的族亲。兄弟俩祖上就是种杏的,他们在敦煌经营的杏园,每年花繁果硕,市场走俏,很受当地人喜爱。当下卖不了的五月黄

杏和毛杏子,他们就晾成杏干,四季可食并泡杏皮水喝,这种饮用方法从乡下传到城里,成为妇孺喜爱的土特产和绿色饮料(今天上市的杏皮水,已成地方特色名优饮品)。

一次在敦煌集市上,一位当地有名的私塾李先生边挑毛杏边对李光说,听说瑶池有一种金杏很珍贵,表皮薄亮,美味无比,敦煌是块风水宝地,若有这种金杏,就是百姓的福气啊!李光问瑶池在哪里?先生说在西方昆仑山下。谁知说着无心,听着有意。后来,李光、李荣兄弟不畏艰险,毅然前去找瑶池金杏。他们涉沙漠、翻雪山、访绿洲,历经艰辛,终于在昆仑山下一片名叫和田的绿洲找到了金杏林。由于时序已是夏末秋初,树上的金杏早已不见,他们只在树下捡到了几颗干杏。兄弟俩如获至宝,兴奋不已。这时,天已黄昏,他们就在杏树林中歇息,养精蓄锐,准备天亮后赶回敦煌。夜深人静之时,李光进入甜美的梦乡:在皎洁的月光下,他随西王母在杏林散步。西王母说,你们兄弟俩不辞辛劳,千里迢迢来宝地索杏,造福桑梓,真乃劳苦功高。虽然金杏已摘,然而干杏尚在。你们带回去精心种植管护,三年后将树上的新枝剪下嫁接毛杏树,就会结出你们想要的金杏……

李光、李荣兄弟在带干杏返回敦煌途中,突遇沙尘暴,李光不幸遇难,由李荣带着干杏回到家乡。后来,金杏在鸣沙山下的沙湾村(清代始名合水村)栽培、嫁接成功,在敦煌广为繁衍(如今,合水村已成敦煌李光杏、李广杏的正宗发源地)。人们为感激李光用生命寻找金杏、惠济百姓的善举大爱,就将金杏称为李光杏,因其形状既像李子,又是李光的名字,非常契合。同时,私塾李先生提议,李光不愧为李广家门的好后生,敦煌人民的骄子。李广虽然没有来过敦煌,但他的后生造福桑梓,精神可嘉,而且“光”与“广”同音,“李光杏”也可叫“李广杏”,好的门风才能培养出李光这样的好后生啊!于是,“李光杏”与“李广杏”相互称谓,相映成趣。又因李光杏(李广杏)生长在敦煌,离开敦煌就失去特有的品质,人们又叫它“敦煌佛果”,有诗赞曰:“大漠敦煌金杏香,李光李广美名扬。春光明媚烟花树,珍果情牵丝路长。”

敦煌是大漠深处的一片秀美绿洲,总面积3.12万平方公里,绿洲面积仅1400平方公里,占总面积的5%左右。在这片秀美富饶的绿洲,干旱少雨,光照时间长,昼夜温差大等得天独厚的自然条件,加之发源于祁连山党河水的灌溉,这里已成了李广杏的绝佳产地。李广杏果皮黄亮,含糖量高,品味绝佳,令人奇怪的是,李广杏如果离开了敦煌,在周边县(市)出产的杏子味道就大不如敦煌。有人说这是敦煌这片风水宝地特有的金宝,犹如“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”。

千百年来,在敦煌这片得天独厚的沙漠绿洲上,经历风风雨雨的洗礼,李广杏的栽培规模从小到大,连片成园,枝繁叶茂,花繁果硕,成为敦煌特色水果中的金蛋蛋和香饽饽。

2016年12月,李广杏被确定为国家地理标志保护产品。如今,鸣沙山下的月牙泉镇,已建成敦煌李广杏生产基地,不仅成为农民致富的“摇钱树”,而且成为乡村旅游的新亮点。春天赏杏花,夏天品甜杏,已成为市民和游客的最爱。每年6月底7月初,是李广杏成熟火爆的季节,这时,李广杏华丽远嫁,坐火车、乘飞机,一路风光远走高飞,香飘远方。赶上这个季节,游客在李广杏园品尝原汁原味的鲜杏,在李广杏树下聆听充满传奇的故事,真乃不虚此行。

如今,敦煌李广杏,已走出农家园,走向敦煌旅游文化大市场,斯地独有,闻名遐迩。好多游客赶在七月游敦煌,就是想亲口尝尝敦煌特有的李广杏。若赶不上这个季,也不必失望。新开发的敦煌杏皮水、杏皮茶系列产品,将极大满足你的需求。杏皮水、杏皮茶,由精选的李广杏皮、红杏杏皮、山楂、果皮、枸杞、冰糖等多种原料,用传统的工艺熬制而成,已成为敦煌非物质文化遗产保护项目和敦煌品牌特色饮品,走向市场。各种瓶装杏皮水、杏皮茶系列产品,可携带且保质期长,一年四季皆可饮用。有诗赞曰:“李广杏、杏皮水,敦煌特产就是美。错过杏期莫失望,杏皮熬茶更美味。一路看景一路饮,带给朋友也欣慰。”

敦煌李广杏、杏皮水,丝路古城源远流长的甜美乡愁,点缀敦煌的夏季,陶醉火热的时光,也送来夏季最甜美的清凉。

相\关\链\接

敦煌名土特产

水果类

**敦煌李广杏:**果实色泽黄亮如金,光洁无茸毛,果肉致密金黄,味甜汁多,黏核,核仁甜,富浓香,可食率90%以上,被誉为戈壁“瓜果之王”。

**敦煌香水梨:**俗称“软儿梨”,是敦煌传统的水果品种,栽培历史悠久。味道酸甜相间,一般要采摘回来放到冬天,经过冬季的自然冷藏变黑,食用时融化后剥皮食用,此时梨子已经变得酥软多汁,味道最佳。

**敦煌葡萄:**敦煌是甘肃省瓜果、棉花、蔬

菜主要产地之一,敦煌葡萄得益于昼夜温差大、光照充足,以葡萄为主的优质林果面积较大。敦煌红地球葡萄、敦煌无核白葡萄被中国农学会葡萄分会评为“中华名果”,敦煌葡萄生产基地被中国果品流通协会授予“全国优质葡萄生产基地”称号。

干果类

**敦煌杏干:**由敦煌李广杏制成,保留了李广杏的大部分营养成分和独特风味,口感酸甜可口,易于保存和携带,是馈赠亲友的佳品。

**敦煌红枣:**敦煌鸣山大枣是当地的特色红枣品种,果实饱满,色泽红润,口感甜脆,营养丰富,含有丰富的维生素C、铁等营养成分,具有补中益气、养血安神等功效。

药材类

**锁阳:**锁阳是生长于戈壁的珍贵中药材,多寄生于白刺的根上,据《本草纲目》记载,可泡酒、炖汤,对腰膝酸软无力、形寒怕冷、脚心发热、妇女妇科疾病等有明显滋补食疗效果。

**肉苁蓉:**是一种名贵的中药材,被誉为“沙漠人参”,常被用于治疗肾阳不足、肠燥便秘等病症。

**罗布麻:**敦煌地处罗布泊东缘,属于罗布

麻的原产地,当地有大量野生罗布麻。罗布麻具有清热去火、调节血压、软化血管、平心止晕等药用保健功能,可制成罗布麻茶饮用。

美食类

**驴肉黄面:**是敦煌的传统名吃,也是中华名小吃。驴肉黄面属于干拌面,浇头由驴肉丁、水豆腐、香菇丁组成,师傅将一团面拉得细如丝线,驴肉肉质鲜嫩,黄面柔韧劲道,再拌上特制的酱料,味道独特,是敦煌必吃美食。

**胡羊焖饼:**胡羊焖饼既是一道菜,也是一道主食,浓郁厚重的风味完美体现了敦煌饮食的粗犷与智慧。相传这道菜源于古丝绸之路商队的饮食习惯:商旅途中,人们将羊肉与随身携带的面饼一同焖煮,既节省炊具,又让面饼吸饱肉汤的精华,演变至今成为敦煌的家常美味。名称中的“胡”字,暗指其与西域饮食文化的交融。

**羊肉合汁:**羊肉合汁是敦煌人钟爱的传统早餐,堪称“羊肉汤的豪华升级版”。它既不是单纯的汤,也不是简单的烩菜,而是一碗饱含西北风情的“肉食者盛宴”——汤鲜、肉嫩、料足,吃完全身暖洋洋,堪称敦煌版的“清晨唤醒术”。

羊肉合汁的诞生与敦煌的气候息息相关——冬季严寒,牧民需要高热量的食物御



敦煌香水梨

寒。一碗合汁既能提供蛋白质,又有汤水滋润,久而久之成了敦煌人的“冬日续命神器”,藏着敦煌人对待食物的真诚——简单、实在、暖身又暖心。

**浆水面:**“浆水面条解暑快”属于“敦煌八大怪”之一,浆水面也是敦煌人夏天吃面的首选。浆水是用芹菜等投入面汤,加上浆水酵子自然发酵而成,煮开后进行冰镇,独特的酸味极其开胃。

**手工臊子面:**敦煌的传统特色美食,以薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香而闻名。面条像韭叶,细长匀称,臊子有猪羊肉、萝卜、土豆等,汤的味道鲜美,吃上一碗,使人顿消饥饿疲劳。

**沙葱炒蛋:**沙葱生于海拔较高的沙滩戈壁中,因它形似幼葱,所以被叫做沙葱,是西北地区人们喜爱的佳肴。沙葱含有丰富的植物蛋白、膳食纤维和人体所需矿物质、维生素等多种营养成分,与鸡蛋一起炒制,味道鲜美,营养丰富。