



## 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“戈壁水果之巅”。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治边。为了照顾移民的语言、生活、风俗及群聚方便，官家制定了一个以“原县聚居屯田”的政策。安居在党河东岸上游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，表皮薄壳，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，毅然前去寻找瑶池金杏。他们涉沙漠、翻雪山、涉绿洲，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，敦煌人民的骄傲。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。春光明媚花千树，珍果情萦丝路长。”

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，渐入佳境，闻名遐迩。好多游客赶在七月游敦煌，就是想亲口品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，走俏市场。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。



敦煌香水梨

## ●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。

**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。

## 干果类

**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，面条柔韧劲道，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，又让面饼吸收肉汤的精华，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傳統早餐，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**

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，使人顿消饥饿早餐。

**沙葱炒蛋：**沙葱生于海拔较高的沙壤戈壁中，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。