

自兰州七里河往南,不论是走阿干镇,还是经西果园、冀家湾,目之所及皆是绵绵不绝的群山,兰州百合,便生长在这黄土高原和青藏高原之间的过渡地带,茫茫群山,也滋养出了广袤大西北的一抹清甜。

兰州是黄河唯一穿城而过的省会城市,高海拔、温差大、土质深厚且疏松,独特的地理环境孕育出的兰州百合,瓣大肉厚,细腻清甜。生吃,有着马蹄般的脆爽;煎炒,会释放出独特的清香;入甜品,又化作芋泥般的软糯……层层舒展的鳞瓣,藏着陇原大地的温柔,每一口清甜,都是大自然赠予兰州的礼物,每一缕香气,都凝结着这片土地最动人的甜。

兰州百合:舌尖上的清甜

文|王文元

1

二阴山区出百合

七里河的山,西有尖山,东有云顶山,都是区境内的高山,恰似一道绿色屏障,围拢在七里河的外围。由于海拔高,环境阴凉,这片区域被称为二阴山区。

令人惊艳的兰州百合,最早就种植在这阴凉的茫茫大山之中。在明代万历年间,临洮府的特产记载中就有百合(当时兰州隶属于临洮府),可见在当时兰州就已经有百合种植了。清乾隆四十三年(1778年)的《乾隆皋兰县志》土产类中也有记载“百合”,清光绪宣统年间,兰州百合的种植形成小规模产业,“栽培者渐多,获利很大”。到了清末民国时期,百合种植者杨万贵带领农户在雷坛河握桥西侧长年种植销售百合,被当地人称作“杨百合”,兰州百合也逐渐被更多人所熟知,还吸引了很多专家学者的关注,并给予其很高的评价。

三年前的春夏之际,我曾寻访过兰州百合的踪迹。至今仍清晰记得,在同行的朋友老董的带领下,我们穿行在这茫茫群山。山路蜿蜒,时而盘旋在山顶之上,时而穿行于沟谷之中,在转过几个山弯后,对面半山腰一眼望不到边的红色花海闯入视野,令人惊叹。

“王老师,那就是百合地!”老董说道。在西北方言中“百”多读音be。他是土生土长的老兰州,一口兰州话,每说到“behe”,字咬得格外重,似乎要让我们感受到百合的重要。

十几分钟后,我们抵达那片百合地。不高的百合苗虽绽放着红花,但近看苗株都比较稀疏,看到这个场景,我心中不禁生疑,这就是盛名在外的兰州百合吗?

老董似乎看出了我们的心思,他解释道:“王老师,这些百合,至少要长上三年才

能收获呢?现在只是个幼苗。”

我这才知道,兰州百合种植不易,按生长年限分为大、中、小三类:九年生的最大,六年生的次之,三年生的最小。一般来说,兰州百合最短要经过三年才能上市,而农人们为了保证百合的品质,往往要让百合生长六年甚至九年,待其长成独头百合后才会采收销售。

在种植过程中,百合还要经历多次移栽,耗时六至九年,让它们经历风霜雨雪亦能安然成熟。独头百合更是百合中的极品,它可能要生长十年,才能走上厨房,经历烹炒炖煮,惊艳地呈现在食者面前。

十年生长,只为一朝绽放,天地之精华皆在其中矣。

2

最甜百合在兰州

兰州百合,久负盛名。抗战时期,著名植物学家孔宪武对兰州植物进行过调查,后来撰写了《兰州植物志》。他评价道:“兰州百合味极甜美,纤维很少,又毫无苦味,不但闻名全国,亦可称世界第一。”

这样的评价,足以见得兰州百合的非凡。

全国种植百合的地方不少,其中江苏宜兴、江西永丰、湖南隆回等地方都出产百合,而且在全国也有一定影响力。为何兰州百合名扬九州?孔宪武先生又为何将兰州百合称之为第一呢?

兰州二阴山区气候冷凉,土壤肥沃,百合在这里特有的光热环境的滋养下,含糖量高达13%,独具清甜风味,由此形成了特有的兰州甜百合。清代著名美食大师袁枚名著《随园食单》中说:“凡物各有先天,如人各有禀赋”“物性不良,虽易牙烹之,亦无味

也”,可见环境决定物性,物性优则味美。

然而世间名物,多无法轻易获得,或藏于远而险峻岭之中,或隐匿于深而幽的山岭之内,不畏山高水长,才能有令人惊艳的收获。这些年,我多次想进山寻访兰州百合。三年前,我看到的百合小苗,三年后它们应该长大了吧?

于是,我决定再次寻访百合,依旧和老董同行。

初冬的午后,我们沿着雷坛河而上,顺着新修的公路,直奔阿干镇。这条新开通的公路宽阔平整,和以前相比好走很多,二三十分钟,就到了阿干镇。

在几十年前,阿干镇以煤炭陶瓷闻名,也是兰州南古道上的一个交通节点。阿干镇至今还保留了大量的老矿区、矿井、老建筑等工业遗产,具有浓厚的历史文化氛围。如今阿干镇走向了文旅小镇,不少人在这里山居,或书画,或收藏,或静养。

穿过阿干镇,我们翻山越岭,来到二阴山区去寻找三年前见到的百合。这里是七里河区南部的半干旱半阴湿农业区,主要包括阿干镇、西果园镇、魏岭乡、黄峪镇的后山地区。二阴山区海拔在2000—2800

米之间;年平均气温4.6℃—8.3℃,全年降水量350—600毫米,这里南高北低,气候阴凉,土地中水分充足,作物生长缓慢,生态条件优良,所以成了兰州百合的主产区,和“原产地”,素有“百合之乡”的美誉。

我们的车盘山绕谷,慢慢前行。虽山高路险,然忙碌的农人不少,不时和运输的三马子相遇,或让路通过,或闲聊几句后,各奔东西。

沿着山路,我们找到三年前寻访过的百合地。阳光中,曾经稀落的百合已经大变样,比起三年前更有气势,满山遍野的百合枝干在微风中摇曳起舞,有了经历风霜雪雨的沉稳。不过,我们仍然没有看到百合。因为它们依旧深藏在土地深处,要继续经历风雷电,阳光雨露,才能破地而出,和我们相见。

我们继续顺着兰州南古道,盘山而上,直抵七道梁最高处摩云岭,这里是兰州通往临洮等地的要隘,昔日这里设有摩云关。下车眺望四周,只见苍山如海,无穷无尽,山势连绵一眼望不到边。这茫茫的二阴山区,在不知不觉中,竟然成了一个聚宝盆,以前有黑金子,如今有白百合。



鲜百合

3

百年和合寄美好

兰州百合是蔬菜中的珍馐。常吃百合能加速人体的新陈代谢,改善多个器官功能,促进免疫细胞生长,尤其能提高人体抗氧化能力。所以,人们才说:百合百合,百年和合!

这种独特的食材,在兰州人的手中,有着无穷的变化,配上芹菜,通过猛火爆炒,就是一盘西芹炒百合,高明厨师,还要在出锅时撒上几颗枸杞。于是,鲜红的枸杞,碧绿的芹菜,在百合片的点缀下,格外诱人。把百合铺在碗底,再辅之以临泽小枣,靖远枸杞,张掖乌江糯米,上锅蒸上四五十分钟,一碗软糯香甜的八宝饭就好了。清水中放入百合、大米、小米等,开小火,又能慢慢熬出浓香四溢的百合粥……

最令人惊叹的是酥炸百合。挑选一个大的独头百合,洗干净,沥干水分,准备好热油,百合放入漏勺,用低温热油,慢慢浇淋,百合就渐渐绽放开,最后用高温热油浇淋……洁白的百合,外焦里嫩,吃一口嘎吱作响,极是美味!

二阴山区生长的百合,在兰州人的妙手中,通过煎炒炖煮,变成了一道道秀色可餐的美食。

在兰州,不仅有各种百合菜,更是开发出了百合宴。如今,百合的食用场景不断拓展,除了可炒菜煲汤,也可以制作百合宴,更衍生出了很多深加工产品。人们在食用的基础上又开发出了百合羹、百合洁面乳、百合保湿面膜等各色产品,甚是琳琅满目。

如今兰州的百合种植和昔日有别,

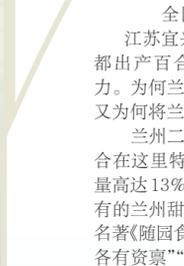
人们已经把田间百合移栽到温室大棚里面去栽培,运用“百合鳞片扦插快繁新技术”或能使商品种球独头率达到60%以上,使百合的精品率达到80%以上,亩产达到2000斤以上。

下午,同行几人来到一家百合主题的农家乐。品百合羹,尝百合菜,欣赏窗外百合田。看到有新鲜的百合,同行的老陈拿过一个慢慢掰开,直到百合芯,取最里面一瓣,尝一尝,他很开心地喊:“果然是纯甜的,没有一丝丝苦味!”

老陈生于兰州,却在南方。他们接触到的百合,多有苦芯,吃的时候,要把里面的芯丢掉。唯独兰州百合是甜芯,都称为兰州甜百合。

这甜,是经历艰苦环境而获得。“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”,水土不同,物产也不同。兰州的二阴山区生长出了这独一无二的甜百合。这百合,以甜芯百合而名扬四方,又回身反哺滋养一方水土,为乡亲增收致富。

百合,在传统汉语里有生活美满、家庭幸福的寓意。一方水土一方物产,百合就是一方水土对一方生民的馈赠。经过漫长的酝酿,兰州百合最终褪去苦涩,化作尘世间百事和合的美好。有朝一日,你若踏上兰州这片土地,记得通过百合的这份纯洁细腻,体会一番在旷达大西北里,另一份热情淳朴又典雅清丽的风土人情。



百合花田



干百合