

不到大西北,不知天地之广阔。不来到张掖,不知甘肃有多美。

红云纵横,横跨天际,在黑色楼宇的遮挡空隙中,尽情绽放着恣意的激越,令人心潮澎湃。牛羊从草地山坡上钻出来,染得一身绵绵草色。听,牧羊人的歌声,断断续续的,顺着山棱传来……

这里是张掖!位于河西走廊中部咽喉,静卧在逶迤巍峨的祁连山下,享受着雪域冰川流水的千年沃养。

“舌行”河西走廊 “醉”美张掖味道

◎ 记者 郑雪

8月9日,以“我和草原有个约会”为主题的张掖祁连山特色食材推荐会在杭州天香楼大酒店举行。活动现场邀请了“杭帮菜泰斗”胡忠英、叶杭胜以及杭帮菜领军人物王仁孝、王政宏一行及部分酒店餐饮大咖以及媒体朋友前来参加品鉴会。

本次品鉴会所使用的食材均来自于张掖西祁农牧实业专业合作社,主要是以祁连山食品特色菜为主体。推介会现场食材布展品类多达20多种,突出“土、特、真、美”的个性。“手抓肃南高山羊肉”“肃南黄焖牦牛肉”“大漠驼蹄”“鲍汁焗牛肝菌”“肚包肉配羊肉肠”“滋补菌汤围炉”等精品菜色均使用祁连山西祁农牧优质食材原料,为客人们呈现了一场视觉与味觉上的双重饕宴。

“美食文化是最具亲和力的文化体验。”杭州市餐饮饭店行业协会副会长叶驰在接受记者采访时表示,本次活动意在通过深度挖掘西北特色农副产品绿色资源优势,以产业助农、乡村振兴来带动西北地区特色农副产品和美食走向全国,同时也为杭州人民架起与大西北的“美食链接”。

古丝绸之路上的明珠



张掖素来是古丝绸之路上一颗璀璨的明珠,是河西走廊最富饶的地区,绵延1000多公里的祁连山,有700多公里在张掖境内,雪山冰川、森林草原、荒漠戈壁、七彩丹霞、绿洲沃土、黑河湿地……低调的张掖,什么地貌都有!都说张掖是旅游者的天堂,丝绸之路、丹霞地貌、戈壁……在千年风沙中隐藏着无数神秘,这只是张掖的部分,其实更诱人的是张掖延续了千年的美食。厚重的历史积淀,多民族融合聚居,



历代的统治者的加持,铸就了这里最多元丰厚的饮食文化。

这片土地上孕育了草原、冰川、群山、河流、峡谷等盛景,更孕育出了牛羊资源和诸多山珍畜牧业与农业的相互交融。藏系羊以天然、绿色,肉质鲜美而闻名。将羊肉切成小片,串穿于铁杆上,放特制的长方形烤炉焙烤。在酱油、精盐、姜粉、辣面、椒粉等佐料的加持下,肉嫩味香,营养丰富,祁连的烤羊肉乃一绝。

气候的多样、地貌的差异、民族混居带来的丰富饮食文化,以及丝绸之路、丹霞地貌、河西走廊等具有代表性的历史文化符号都赋予张掖非同寻常的魅力。人间烟火气,最能抚人心!

祁连最深刻的味道

手抓羊肉是高原牧民对羊肉的一种独特吃法。因吃时一手持刀切割,一手抓肉入口而得名。一盘羊肉,肉赤膘白,肥而不膻,色泽诱人,用刀割吃,虽然吃得嘴油手滑,但仔细品味,爽而不腻,油润肉酥,质嫩滑软,滋味不凡。张掖各族人民用手抓羊肉作为敬客的上好食品。

肃南县高原牦牛作为世界三大高寒动物之一,因逐水草而居的半野生放牧方式、原始自然的生长过程,一生中摄入大量的虫草、贝母等名贵中草药而闻名。

经过小火焖细焖90分钟,再经过烤制,使牦牛肉质细嫩,味道鲜美。牦牛肉纤维细长坚韧,肌间脂肪含量极低。因此口感坚韧耐嚼,肉味浓郁。被誉为“牛肉之冠”,属半野生天然绿色食品。



仅在我国,食用菌种类就达350多种。无论是东北的榛蘑、华北的平菇、西北的羊肚菌,还是江浙的香菇、岭南的草菇,都是不可多得的美味。

说起牛肝菌,它在全球分布都很广,特别喜欢生长在茂密的森林里。祁连山牧场孕育着黄蘑菇、白蘑菇、鸡腿菇、松菇和鸡冠菇等多种野生天然食用菌,特别是牛肝菌,它个大肉厚、水分少,质地细密,因口感鲜嫩,味香色美,被誉为“草原山珍”,是有名的山珍,将它佐以肉食等珍馐,足以成为祁连最深刻的味道。

和羹之美,在于合异



“驼蹄”其实是一道唐代的宫廷菜肴,传说当年唐玄宗和杨贵妃在华清宫吃过,可见其珍贵。猪蹄牛蹄羊蹄吃多了,这驼蹄又是什么滋味呢?经过慢火熬软之后的驼蹄变得软嫩可口,满满的全是胶原蛋白。驼蹄的口感软中带脆,咀嚼的时候会吃到肥美的油脂,却又不会觉得油腻,能完美地诠释“肥而不腻”这个词语。

说起美食,鲜美可口的食用菌自然是少不了的。食用菌是世界最古老的食材之一,



这些灿若星辰的张掖美食,无不凝聚着张掖人民的勤劳与智慧,一碗人间烟火,有酒,有故事,有你,有我。在这些看似寻常的美食中,藏着张掖这座城市的烟火味道。

“和羹之美,在于合异。”美食里既有人生的千滋百味,更有文明的交流互鉴。张掖蕴藏着取之不尽用之不竭的文化源泉,弘扬丝绸之路文化,挖掘文献史料搬上餐桌,用西域古味还原,用丹霞地貌的色彩、构图和故事来做美食,研制出甘肃张掖特色食材的“河西走廊的醉美味道”。