



「長安西望 絲路煥新」系列四：

今年6月在西安舉行的中國—中亞峰會，不僅為整個中亞地區，也為全世界創造了新的「機會之窗」。作為古絲綢之路的起點，擁有3,100多年建城史和1,100多年建都史的古城西安，在全世界的矚目下更加熠熠生輝。長安西望，「駝鈴」再起，「絲路」煥新。峰會圓滿閉幕一個多月之際，香港文匯報特別推出「長安西望 絲路煥新」系列專題，循著峰會的足跡，與讀者一起感受千年長安的古今絲路之美。



國宴擺枱通達古今，獨具匠心。

峰會國宴上的「陝西味道」 一口美食 一口故事

在不久前圓滿閉幕的中國—中亞峰會上，大唐芙蓉園內一場精心準備的國宴，不僅讓外國元首們感受到了泱泱華夏待客之道的熱情，同時菜單上的「陝西味道」亦成為大眾關注的焦點。長安葫蘆雞、同盛泡饃、富平柿子酒……本地菜，家鄉酒，招待遠方好朋友。一道道陝西美食，味道雋永，是禮遇，更是千年友誼的傳承。

文、圖：香港文匯報記者 李陽波 西安報道



芙蓉四小碟

芙蓉四小碟

食材：琥珀核桃、玫瑰鏡糕、蓮花糖和石榴糕



雁塔晨鐘



唐宮七寶羹



碧翠春曉



千年傳承 長安名菜「葫蘆雞」

四道主菜中，被譽為「長安第一名菜」的「長安葫蘆雞」必不可少。「葫蘆雞」是一道始於唐代的傳統名菜，其因皮酥肉嫩，香爛不失其形，美味醇厚而著稱於世。「參與此次歡迎宴會的西安飯莊行政總廚徐海軍此前曾向媒體表示，「葫蘆雞」的製作工藝比較複雜，要經過煮、蒸、炸，四道嚴謹細緻的工序，加入傳承的20餘種香辛料再經過至少24小時以上醃製，才能呈現這一經典味道。

由於此次歡迎宴會規格高，且採用分餐制，所以徐海軍在傳統「葫蘆雞」工藝和裝盤裝飾上進行了細化和改良。一方面，選用雞腿部位作為主食材，確保口感鮮嫩，同時以糖藝葫蘆、小雞酥酥點、蘆筍進行裝飾，做到葷素搭配。另一方面，調整部分調味品，對口味進行改良，使各國貴賓更易接受。特別值得一提的是，「葫蘆雞」旁配飾的糖藝葫蘆，以黃色和綠色為主色調，晶瑩剔透、生動形象，為菜品「畫龍點睛」。

古今交融 味蕾的至臻享受

除了「葫蘆雞」，主菜還包括「紫雲橫山羊」「碧翠春曉」「芙蓉鱗錦」三道菜品。「紫雲橫山羊」是傳統的陝西風味，選用陝北橫山羊肉，搭配六種調料燉煮而成，口感酥嫩，香而不膩。「碧翠春曉」以唐代鑲金銀盤，樹葉造型的南瓜為底，盛裝九孔蓮菜等時令鮮蔬，活色鮮香，意趣盎然。而「芙蓉鱗錦」據傳出自《開元天寶遺事》，是唐宮廷御膳。菜品以魚肉為主料，雕刻成鱗錦之狀烹製而成，稱之為「魚鱗錦」，寓意富貴吉祥、連年有餘。「芙蓉鱗錦」不僅擺盤美輪美奐，口感細膩豐富，微甜的魚肉在口腔慢慢化開，是味蕾的至臻享受。

「同盛泡饃」肉爛湯濃香四溢

「同盛泡饃」肉爛湯濃香四溢

陝西美食中，與「葫蘆雞」同名的要數「牛羊肉泡饃」。從西周時的「牛羊羹」演變而來「牛羊肉泡饃」，料重味醇、肉爛湯濃、饃筋光滑、香氣四溢，是西安最負盛名的美食符號，老少皆喜。

作為此次國宴的主食之一，「同盛泡饃」已有百年歷史。「泡饃根據烹調方法的不同分為乾泡（無湯）、口湯（食後餘一口湯）、水圍城（湯較多）、單走（吃饃喝湯）」國家級非物質文化遺產同盛祥牛羊肉泡饃製作技藝傳承人烏平此前曾表示，「同盛泡饃」製作工序從選料、煮肉、熬湯、加料、調味到泡饃都極為講究，其中的吊湯工藝最為複雜，通常需要14小時才能熬製出一碗醇香的好湯。

泡饃有羊肉或牛肉之分，此次宴會上，「同盛泡饃」選定的是羊肉泡饃作為主食，並以「水圍城」形式呈現，分量為一兩。

另一道主食「羊肉抓飯」則是由中亞國家的廚師團隊製作的。抓飯是中亞地區非常流行的一道美食，此次宴會上製作「羊肉抓飯」的所有食材、佐料等，都是從中亞而來，就是為了能保證原汁原味。

「家鄉酒」 招待遠方好朋友

此次國宴菜單上除了陝西「本地菜」，還有李華干白、西安飯莊稠酒、富平柿子酒3款「家鄉酒」。其中，來自「中國柿子之鄉」陝西富平的「富平柿子酒」，引發很多人的好奇。位於柿子優生區的陝西富平縣所出產的「富平尖柿」，飽滿勻稱、皮色橙紅、果肉厚實、汁水豐盈，以此為原料經傳統工藝釀製而成的柿子酒，色澤金黃，果香濃郁，口感甜潤細膩，餘味悠長。

而另一款稠酒，古稱「醪醴」「玉漿」，是用糯米釀製，經過浸泡、蒸熟、拌麴、糖化發酵等一系列工藝所得的一類低度酒類飲品。「西安飯莊稠酒」狀如牛奶，色白如玉，汁稠醇香，綿甜適口，再加上度數低，老少皆宜，是西安人最喜歡的本地飲品之一。

「葫蘆雞」是陝西的代表。



西安飯莊稠酒

長安第一名菜「長安葫蘆雞」。



糖藝葫蘆為「葫蘆雞」增色不少。



已有百年歷史的「同盛泡饃」。



芙蓉鱗錦

國宴擺枱獨具匠心

這次國宴的菜品色香味俱全，國宴的擺枱亦大有講究。從古絲綢之路到「一帶一路」，從通商駝隊到中歐班列，沙漠、綠洲、花卉……一方餐枱，通達古今，獨具匠心，既賞心悅目，又蘊含著濃濃的中華傳統待客之道。

兩千多年前，張騫從長安出發開闢了絲綢之路，這一場景以沙漠駝隊的形式，再現於國宴擺枱中。而在餐枱另一側，幾艘巨輪正在駛向大海的方向，還原了從古絲綢之路到21世紀海上絲綢之路的歷史沿革。

大雁塔是西安的標誌，當年玄奘法師求經歸來後在此翻譯經文，如今歷經千年仍然巍然屹立在歷史的長河中。擺枱上精緻的大雁塔模型，完美復刻了長安恢弘的大雁塔，也展示了不朽的絲路精神。而擺枱正中心的玉門關，是古絲綢之路上進入西域北路的必經之道，作為絲綢之路重要的樞紐建築，玉門關更是中國與中亞五國友誼的見證。

綠色的秦嶺山脈位於擺枱一側，山下還有憨態可掬的秦嶺四寶，羚牛、大熊貓、朱鷲、金絲猴，栩栩如生，活靈活現。我國自主研發的「中歐班列東風五型內燃機車模型」，則是對科技技術的彰顯。

各國元首正對面的位置，擺放着各國相對應的標誌性建築擺件。包括土庫曼斯坦首都阿什哈巴德地標建築阿什哈德摩天輪，塔吉克斯坦杜尚別的國徽紀念柱，哈薩克斯坦首都的巴伊傑列克觀景塔，以及吉爾吉斯斯坦比什凱克的國家歷史博物館。這些中亞國家的地標建築，都是嚴格按照建築本身的尺寸，按比例進行精確3D打印而成的。



餐枱上的裝飾花卉選用了牡丹、鬱金香、棉花等各國的國花，一座象徵友誼的彩虹橋把中國和中亞五國，由西向東由古至今緊緊地連接在一起，同時呈現出古絲綢之路到如今「一帶一路」的恢弘畫卷。

陝西人的「老碗」情懷

「麵條像褲帶，鍋盔像鍋蓋，油潑辣子一道菜……」陝西人喜歡麵食，更喜歡用「老碗」來吃。漫步在西安一些麵食聚集的街巷，伴隨著一陣陣猶如吼出來的吆喝聲，還有熱油澆到麵條上那獨有的「滋滋」聲和誘人的香味。無論男女老少，每一個人的手裏，都是一個大「老碗」，這也成為西安獨有的一景。

「關中大老碗」最常見的是由宋代六大窯系耀州窯周邊所生產的一種白瓷青花大碗，碗口一尺寬，碗底厚達兩寸，重約一斤。這種「老碗」甚至比小盆還大，所以往往碗盆難分。「老碗」傳承了陝西關中人的性格，而「老碗吃麵」早已不是一個喜好，更成為一種飲食風俗。

陝西麵食豐富多樣，不同種類的麵食做法、味道、講究亦大不一樣。其中最著名的陝西biang biang麵，純手工製作，一寸多寬的麵條像褲帶，在扯麵師傅的手裏「biang biang」地

擊打着案板，然後飛快地投入滾開的大鍋中，兩沸即成。撈入「老碗」，撒上鮮紅的辣椒麵和碧綠的小蔥，配上或葷或素的臊子，熱油一潑，噴香撲鼻。這一碗麵，色澤鮮艷，口感柔韌、筋道，滋味濃郁，捧著老碗吃更是爽快。

在陝西，很多人吃泡饃也都喜歡用「老碗」，尤其是葫蘆頭泡饃。「葫蘆頭」的由來據傳與藥王孫思邈有關，唐代孫思邈以藥材改善肥腸烹飪方法，除去了肥腸原本的腥臭味，由於孫思邈時常攜帶藥葫蘆，故得名「葫蘆頭」。葫蘆頭泡饃是西安特有的傳統風味佳餚，製作時需要經過處理腸肚、熬湯、泡饃三道程序，除去肥腸腥臭味，融入豬骨濃湯的特有香氣，再佐以糖蒜、配菜，清利爽口。

雖然吃肉夾饃不用碗，但陝西人吃肉夾饃卻喜歡配「老碗」丸子湯。陝西肉夾饃實際是饃夾肉，是臘汁肉和白吉饃兩種食物的絕妙組合。外觀焦

黃內裏綿軟的白吉饃，加入氣味芬芳、肉質軟糯、糜而不爛的臘汁肉，饃香肉酥，肥而不膩，回味無窮，讓人欲罷不能。



一碗西安褲帶麵，一根可以盛一碗。



西安人吃飯愛用「老碗」。

胡餅香酥再現盛唐繁華

有人說，西安是碳水之都，每天胃從早餐開始就享受最高禮遇。胡辣湯、油茶麻花、甗糕、油酥餅等小吃最先打開人們的味蕾，喚醒一天的動力。然後葫蘆雞、油潑麵、泡饃、餃子宴等主角，中午才會接二連三「粉墨登場」。而到了晚上，一把烤肉、一籠灌湯包，再配上一瓶冰峰汽水，從身體到精神滿滿的幸福感。

而在陝西，還有一種不是源於本地，但卻依然特別受歡迎的碳水美食——囊。唐朝時，唐人把胡商帶來的東西都冠以「胡」字，胡餅就是其中之一，也就是現在的囊。胡餅在唐代十分風靡，都城長安的官員在早朝路上買一個熱氣騰騰的胡餅，揣在袖子裏邊走邊吃，津津有味。就連一朝宰相都難以抗拒，可見當時胡餅有多麼受歡迎。

如今，在位於西安大雁塔附近的長安十二時辰主題街區的胡食巷裏，胡餅也是最受西安人喜愛的美食。剛出鍋的烤囊皮色焦黃，香酥可口，能夠嘗出最接近小麥的真實味道。再加上囊坑的煙火氣，嚼之聲動十里人，鮮香可口，既能滿足味蕾的需求，又能飽腹。

此外，該街區還原了唐朝「胡姬酒肆」盛景，胡旋舞者裙擺飛揚，綻放出長安絕美風景。遊客一邊賞西域舞蹈，一邊品胡風美食，在載歌載舞中，重回那個包容開放，兼收並蓄的大唐長安，再現「貴人御饌，盡供胡食」的繁華場景。



胡餅香酥再現盛唐繁華場景。

中國—中亞峰會國宴菜單：芙蓉四小碟、雁塔晨鐘、唐宮七寶羹、紫雲橫山羊、長安葫蘆雞、芙蓉鱗錦、碧翠春曉、同盛泡饃、羊肉抓飯、水果、冰激凌、咖啡、茶、長城干紅（2016年）、李華干白（2008年）、西安飯莊稠酒、富平柿子酒。