



# 定西土豆：源自200年前的味觉记忆

文 / 李婷

甘肃定西位于陇中地区，因“安定西边”而得名，素有“甘肃咽喉、兰州门户”之称。土豆是定西人的味觉记忆，它沉淀着定西的过去，也承载着定西的未来。

定西种植土豆已经有200多年的历史。闹饥荒的年代，当地人靠土豆度荒充饥，是名副其实的“救命薯”。直到现在，当问起定西人家乡的特产是什么，他们还是会回答：“定西有三宝，土豆、洋芋、马铃薯”。

定西人不光能种土豆，吃土豆也很在行。凭借着自己的智慧和双手，定西人把其貌不扬的土豆，做成了最能代表家乡味道的美食名片。

## 地锅烧洋芋：最接“地”气的吃法

当地人更喜欢把土豆叫做洋芋。在众多烹饪方法中，“地锅洋芋”最具西北特色。过去，每到洋芋成熟的季节，在田间地头忙农活的人们，就

会在休息之余聚在一起挖地锅、烧洋芋。

烧地锅的第一步就是挖土灶，这一步看似简单，实际上是一门技术活儿。人们一般会把土灶挖在山坡边上，灶膛的大小要由洋芋的多少而定，太大了烧不熟，太小了会捂烟。挖好后，人们会用一些鹅蛋大小的干土块，在土灶的上方垒起一座“小山”。

下一步就是烧火了，人们就地取材，把从山上捡来的柴草点燃，放进土灶里。待上面的土块完全烧热时，取出柴草，放进新鲜的洋芋，用土块堵上烧火门，敲开土灶上面用小土块垒成的“小山”，让滚烫的土块与洋芋充分接触，再用浸湿的土将顶部封起来。大约一个小时，顶部的湿土变干后，洋芋就熟了。

最后，将洋芋从土灶里挖出来，拂去表面的黄土，掰成两半，烤熟的洋芋外焦里嫩，泥土的天然气息扑鼻而来，这是许多定西农村人的童年记忆。也有许多生活在城市里的人们，在闲暇时间约上亲朋好友，找一个小山坡自己动手，远离城市的喧嚣，享受这道原汁原味的美食。

## 洋芋搅团：“打”出来的美味

在大西北有一种说法，评判娶的媳妇儿贤不贤惠，就要看看她打的搅团光不光。搅团是一种极具特色的西北小吃，陕甘地区的搅团最有名气。与其他食材制作的搅团不同，洋芋搅团的特别之处在于它不是“搅”出来的，而是“打”出来的。定西土豆淀粉含量高、糯性大，不用添加任何佐料，反复捶打就能做出一碗美味的洋芋搅团。

洋芋搅团看着像土豆泥，却有着土豆泥不具备的柔韧口感。这种美食有着复杂的制作工序。在原料的选择上，大小适中、淀粉含量高的精品土豆是制作洋芋搅团最好的材料。将挑选好的土豆洗净，下锅煮熟，再挑出煮到“开花”的土豆趁

热去掉外皮，晾凉备用。

准备好食材后，将土豆放入打搅团专用的石臼，用石槌或者木槌将完整的土豆揉碎，等到土豆稍有黏性后，开始捶打。打搅团是个力气活，纯手工制作的洋芋搅团至少要打半个小时。在这个过程中，土豆中的支链淀粉不断被拉伸，黏性逐渐增大，最终变成和芝士一般顺滑。等到内部没有颗粒，提起来也不会粘在石臼上时，洋芋搅团就打好了。

定西人吃洋芋搅团，一定要配上一碗浆水。浆水是用烫熟的青菜加入面粉，再加入浆水酵子发酵而来的酸浆。在定西地区，人们大多用芹菜来制作浆水。香味浓郁的洋芋搅团与酸爽可口的浆水碰撞，会产生独特的口味，再点缀上油泼辣子和韭菜花，酸辣鲜香的口感是每个定西人都不能割舍的味道。

## 108 将军宴：颠覆土豆的传统认知

如果说土豆的普通做法只能出现在寻常百姓人家的餐桌，那么土豆宴则是名副其实的“陇味”大品牌。土豆鱼翅、土豆甲鱼捞饭、太极洋芋羹、刺





身洋芋、土豆披萨、土豆冰淇淋……土豆这种“百搭”的食材，在厨师精湛的厨艺下，变成大雅之堂的美味，带来味觉和视觉的双重享受。

据“108将军宴”的主创人、天庆大酒店副总经理兼总厨李永胜介绍，该酒店研发的马铃薯“108将军宴”，是遵循我国八大菜系的烹饪方法，并在手法上结合西式元素，制成的108道马铃薯创意菜品。

“108将军宴”曾获得过“敦煌国际美食名菜”国际奖项，并在同年的中国马铃薯大会上展出。在“2019中国·定西马铃薯大会暨第四届中欧马铃薯论坛”上，作为祖国70周年华诞的献礼，天庆国际大酒店在“108将军宴”原有菜品基础上进行改良与创新，推出“盛世华诞宴”，共70道菜品。昔日不起眼的小土豆登上了“大舞台”，这是定西马铃薯美食文化的集中展示，精美的菜品赢得了国内外人士的赞誉。

### 土豆产业：从“洋芋蛋”到“金蛋蛋”

从前，土豆是定西人口中用来填饱肚子的“洋芋蛋”。如今，它变成了带领定西人民脱贫致富的“金蛋蛋”。作为南美洲的舶来品，土豆在大西北的黄土地上开花结果，帮助定西人摘下了贫困的帽子，也见证了定西这座城市的发展历程。

如今的定西，已成为全国马铃薯四大主产区之一、全国最大的脱毒种薯繁育基地、全国重要的商品薯生产基地和薯制品加工基地。这里出产的优质种薯不仅占据了大部分的国内市场，还远销沙特阿拉伯、埃及、土耳其、泰国等7个国家。

作为国家地理标志产品，定西马铃薯制成的大众主食产品、地域特色主食产品、休闲主食产品走向市场，马铃薯粉、粉条、薯条、薯片、薯饼、马铃薯馒头等食品成为人们餐桌上的“抢手货”。■