



邮箱:cyy0532@163.com

责编 崔燕 李魏 美编 张升远 审读 王忠良 排版 吕雪

王开生

新疆美食亚克西

“我们新疆好地方，天山南北好牧场。戈壁沙滩变良田，积雪融化灌农庄。”有人说，新疆是唯一称得上“大美”的地方，非但面积最大，风景如画，其食物之丰美，令人眼花缭乱。在我看来，新疆的美食大致可分为三大类。烤馕、烤包子、喀什一把抓、拉条子、手抓饭等面食，民族特色浓郁，归为一类；烤全羊、架子肉、烤肉串、缸子肉、大盘鸡等，是主打的一类硬菜；末了是甜品水果干果等小食类，代表性的有酸奶、冰淇淋、葡萄干、切糕、奶疙瘩、哈密瓜、小白杏、库尔勒香梨、阿图什无花果等。

先说面食。

二十多年前，我曾在上海旅游专科学校短暂求学，同班的一位新疆维吾尔族的女同学，自家乡乌鲁木齐背了一口袋馕来，自言吃不惯学校的食物，每天以食馕度日，弗顾其他。大约十天以后，馕吃空了。那时学校校址还在郊外的奉贤县，地处偏僻，交通不畅，一时半会儿又弄不到馕，她就这样饿着，油盐不进。早晚等到家乡朋友自上海市区弄来一大摞馕，才解了她的燃眉之急。由此始知，新疆的维吾尔族人似乎不可一日无此物。也是自那时起，我第一次见识了馕为何物。

我家小区，紧邻清真寺而居，清真寺下，自然形成了一片小型的清真美食街，烤馕、烤包子、烤羊肉、羊腿、羊宝串，以及青稞凉皮、手抓饭、酸奶等特色小吃，一应俱全，我常去打牙祭，换口味。这里馕坑烤出来的馕，

仅有一种，曰白馕，一尺二盘子大小，外圈稍凸，馕面撒少许芝麻，戳有特制的花纹，通常一摞一摞的码放，堆得老高，走近瞧上一眼，食欲立起。其有久贮不坏的特点。

馕，西汉时自丝绸之路，由西域传入我国，时中原人皆称之为“胡饼”。人在新疆，香喷喷的烤馕摊位随处可见，此地品种之多，超乎想象。有一种馕，个头比呼啦圈还大，称为库车大馕，叹为馕中巨无霸，名噪一时。一种圆而敦实的馕，胖乎乎的，似大号的甜甜圈，叫窝窝馕。新疆人吃包子肉时，喜欢把这种馕掰碎，泡在搪瓷茶缸的羊汤里，其与陕西的羊肉泡馍，吃法上异曲同工。玫瑰花馕，以玫瑰花酱入馅，烤制后，花酱的蜜汁从馕中溢出，甜香四散，让排队等待的食客，忍不住的吞咽涎水。

秋天乌木齐市肆中的早餐店，甜石榴馕、辣皮子馕、核桃馕、葡萄干馕、小油馕、皮牙子馕等，普通常见，以现烤热食为佳。鄯善县餐食中，将馕置于烤肉支架上二次炙烤，洒上孜然辣椒面，切成披萨状三角形，食之，滋味极似烤肉串；在吐鲁番，在乌鲁木齐，晚上九点钟，小吃街上烤馕坑前依然人气颇旺，新疆人爱馕之情可窥一斑。

当地风俗习惯上，维吾尔族人待客，馕不可或缺，须一摞摞完整码放，不能有残缺，通常摆在桌子中央，以示对客人的尊重。

新疆地区的烤包子，价廉、质美、焦脆，肉香扑鼻，非但当地人喜食，外

地客来了也大都会一尝为快。在新疆，只有白馕坑里烤出来的包子，才称得上正宗，多以羊肉皮牙子入馅，“皮牙子”是本地人的叫法，即是洋葱。牛肉馅的烤包子也有，少。

西北五省区皆爱吃面。过油肉拌面，是新疆的实力小吃之一。面是手工现拉的拉面，比北方的手擀面略粗，拈筷挑面，面之筋道，在夹筷中乱颤；肉，精选牛后腿肉，过油后与皮芽子、青椒、豇豆等烹炒，肉之新鲜是其核心内质，下过冰箱的冻肉和当天出品的鲜肉，口感上高低立见。乌木齐市和田二街上，人流熙攘，一家叫“努尔兰”餐厅出品的过油肉拌面，遇到饭点儿，要排队等候才吃得到。

我知道湘鄂桂云贵等地，喜食米粉，各有绝招，各美其美，未曾想新疆美食之中，米粉的分量也不轻。本地年轻人尤喜食炒米粉，一般有鸡肉和牛肉两种。新疆炒米粉的特色是与馕同炒，给美食贴上了地域性的标签。馕切小块，佐以皮芽子、西芹和自制辣酱回锅，嘬一口，稍辣、微咸，瞬间燃烧味蕾。配上爆款的“格瓦斯”饮料，劲爽舒适。

不得不说，手抓饭是新疆地区扛把子的经典美食之一。其实手抓饭也是一种炒饭，维吾尔族人食用时，多用手抓起拌紧而吃，故名。手抓饭的配料是羊肉、皮芽子和胡萝卜，将其于大馕中炒香，添水焖烧，再将生米覆上，蒸熟后，撒上一把葡萄干，翻炒数次即得。手抓饭开锅时，香气凛冽，羊肉之美自不必多说，颗颗大米

晶莹剔透，完全被羊油包裹浸透。尤值一提的是，此中的红黄两种胡萝卜超级出彩，甜丝丝的，若水果一般。虽不习惯像维吾尔族人一样用手吃饭，然味道依旧，成为舌尖上的别样记忆。

烤羊肉串，可说是新疆美食的标志性图腾。来到新疆每至一地，习惯性的要品尝一下当地的烤羊肉串，以红柳羊肉串为上选，随便找一家，口味没有差劲的。架子肉亦是如此，选用羊前腿肉，连骨带肉，一条条挂在馕坑里炙烤，外焦里嫩，想必都是羊肉原料好的缘故。地域性美食总是原产地来的正宗，这是硬道理。

西北五省皆有羊杂汤。新疆版的羊杂汤选当日新鲜的羊肝羊肺羊心羊肚羊肠，切片切段，添上红薯粉条，佐以白胡椒粉、生姜、八角、花椒、盐、味精等配料，出锅时再撒上一把香菜大葱末，即得。

在新疆各处的街面上，新疆大盘鸡的招牌遍地开花，十分热闹。一路下来，老实说，口感并无特别之处，与全国各地的“名鸡”对比，相形见绌，乏善可陈。反倒倒是大盘鸡中的配料土豆比较出圈，软糯、香甜，足见足了三黄鸡的汁液，很好吃。

初秋的北疆，空气中弥漫着三种味道，一种是羊肉的味道，一种是孜然的味道，另外一种，是甜蜜的味道。皆让人着迷。

歌唱家关牧村的成名曲《吐鲁番的葡萄熟了》，影响了一代人，今番来到吐鲁番，正值葡萄熟了的季节。

有人说，干旱少雨的吐鲁番并不缺水，水不是以水的形式存在的，而是以葡萄的形式存在的。有“吐鲁番绿珍珠”之誉的葡萄沟，天山融化的雪水穿沟而过，此地盛产马奶子、贝加干、玫瑰香、喀什哈尔、黑葡萄、红葡萄、索索葡萄等一百多个品种，一种叫“无核白”的浅绿色小葡萄，鲜亮、香甜，随处可见，观光客们人手一串，当作小吃食之。田间晾房中自然晾干的葡萄干，个大，色正，品类多，口感地道。在新疆，葡萄之甜，价格之廉，出乎想象。

热情好客的维吾尔族青年买提邀请我们到其家中做客，主人端来了葡萄、西瓜、哈密瓜招待大家。这里的哈密瓜，西瓜日照时间长，糖分含量高，甘甜多汁。哈密瓜的原产地也在吐鲁番。

新疆有55个民族，美食精彩纷呈。来新疆，一定要尝尝手工酸奶和冰激凌。乌鲁木齐的领馆巷，是一条少数民族风情街，有异域情调。阿吾拉力冰激淋，是街中一家传承百年的店铺，以纯牛奶、鸡蛋和白砂糖制成的冰激凌，现做现卖，原味、巴旦木味、芝士味、抹茶味等4种口味各一个圆球，仅售十五元，好吃划算，有种睽违之感。

依我之管见，新疆之行最大的短板，就是每天饭后定要揉着肚子起身，嘴里还不停地唠叨着：不吃不吃又多了。我在写下这些文字的时候，忍不住又习惯性地干咽了几下口水。我想念新疆孜然味的羊肉汤饭蒸饺了。



崔均鸣

焕彩时光 (四章)

水准零点

黄海海面上，某个永远不变的高程。牢牢地锚定。华夏大地上的杂草、灌木和高楼；飞鸟、白云和蓝天。即使你站在世界的屋脊上，也要从这里开始低调地丈量自己的高度。

端坐在观象山的石头小屋前，看花开花谢。

蹒跚于银海大世界的景区里，听潮涨潮落。

比之浩瀚的宇宙，万物皆为逆旅。

比之繁杂的人生，处处皆是半山。

沿着目光的指向，仰望星空。猛然发现，我们统统被某种神秘的力量俯视着，打量着。

城市更新，焕彩时光。

听潮的鱼

起起伏伏的海，被月亮牵引着。

懒懒散散的鱼，被潮流裹挟着。

潜藏在红礁石的缝隙里，认真听潮，是一条小鱼应有的本分。

漫步在城市的大街小巷，左顾右盼，那些生辉的楼宇和流动的鲜衣，在秋日的疾风里，快如怒马般地驰过。

城市的霓虹闪闪烁烁。

那些喧嚣的市声从一个个临街的商铺里飘出，杂乱却又亲切。披着皎洁的月光，你将恍惚跌落于清梦缠绕着的黄海之滨。

此时此刻，一名诗人也在听潮——

澎湃的激流在胸中跌宕，声声急。老城新貌，让我如此迷醉。

里院老楼

与这座城市的灵魂一起成长。与这座城市的历史一起老去。当时间之手抚摸历史的尘垢之后，那些包浆的故事便浮出记忆的海面。

在车水马龙的街头上，在熙来攘往的人流里。我的眼神炯炯如炬，您的身影傲娇似火。

醒来的老城，踏着时代的节拍，健步如飞。超越时空没下的种种樊篱，从纯粹抵达纯粹。

曾经的风霜。曾经的雨雪。我们都是您屋檐下寄居的小鸟啊。

曾经的阳光。曾经的歌声。我们都是你目光里长大的孩子啊。

城市老街

您记下了我成长过程中的每一个脚印，您承载了这座城市的所有重负与碾压。

如今，我在这经历了繁华与没落的路上，再次感受凤凰涅槃后的模样。试着寻找年轻时的感觉，这个饱满的秋天，滨海小城像似一位待嫁的新娘，身姿妖娆，仪态大方。

把人生的快乐留给这条小街。

把人生的烦恼也留给这条小街。

我们的赞美在日出日升与日落中如影相随；我们的思考在月缺月圆与月没中沉沉如梦。

四周的楼群鳞次栉比，鲜花与招牌之间，人流、物流、信息流，汤汤如潮。在一处新开张的书店里安然坐定，手捧一杯咖啡，高声朗读那些昂扬的句子。目不转睛，旁若无人！



惠水路
朱广丽

■惠水路小景。朱广丽