

# 美食配美景 新疆“哇”不停

“从新疆回来已经三天了,由于每天都有带回来的馕和酸奶吃,因此没有觉得离它很远。”济南姑娘小朱最近去了一趟新疆,被那里的美食和美景所陶醉。“哇”这个字是她此行中使用频率最高的词,去了新疆才知道自己的词汇储备有多匮乏,跟记者讲述新疆的美食之旅时,也是一直在“哇哇哇”。

本报记者 张嶂



小朱到达乌鲁木齐之后的第一顿饭,是在离住地不远的友谊商场五楼的小丸子吃的,一行四人点了奶茶、抓饭、清炖羊汤、红烧羊蹄、酸奶以及土家鸡。

自从看了《舌尖上的中国》,抓饭就在小朱脑海中挥之不去,隔一段时间就要翻出纪录片来看两眼,

## 哇,显出尊贵的炒米饭

如今看到它端上桌来,小朱竟有点不知所措。雪白油亮的米饭中夹杂着桔红色和黄色的胡萝卜条,黑色的葡萄干及核桃等其他干果点缀其间,最上面还放了一大块牛排做招牌,白色的大米经过加工后成了淡黄色,一粒粒都显得尊贵起来,加之胡萝卜的点缀,更显色泽鲜艳。

这几味食材混合焖制出的饭油亮生辉,香气四溢,味道可口。吃完后喝一碗浓香的奶茶或酸奶,便觉肠道清润了。新疆的酸奶甜度较我

们平时喝的酸奶低,口感顺滑,呈拉丝状,另外有一小包酥脆的花生和芝麻粒,吃起来满口香脆,奶香浓郁,一行人直呼再来十包又何妨。

新疆饭菜肉多块大,菜也是油多料多,如果没有一个剽悍的胃,怕是无福消受。尤其是烤肉,乌鲁木齐市处处可见烤肉店,似乎每家店都全天供应烤肉,全城都有一股烤羊肉串的味道:肉香、孜然、辣椒和烧糊的盐。羊肉色泽酱红,麻辣鲜香、油亮,不腻不膻,外酥里嫩,肉质鲜美,油水滋滋。金黄的烤肉冒着热气,透着油亮,带着焦香,简直不像食物,像是艺术品,但这艺术品还是要让人迫不及待地放入嘴中。

## 哇,色彩缤纷的大盘鸡

随后小朱一行从乌鲁木齐前往吐鲁番的葡萄沟,葡萄沟中泉水环绕,林木葱茏,庐舍毗接,遍布葡萄藤,不知道这些老藤是不是千年的葡萄精,是否曾和唐僧师徒有过较量。

去的时候葡萄大部分已经下架,只留下少数用来观赏,但仍可见枝叶如盖,藤蔓蔽天,一串串、一片片地挂满了棚架。走在葡萄棚架下,阳光被茂盛的葡萄枝叶遮得严严实实,阴凉宜人,微风吹过,清爽无比,如饮甘醇。

城东南的苏公塔是当地一处古迹,这座泥土建筑之所以能保存多年就是因为吐鲁番的干燥气候。小朱在该处亲自摘了一串无核白和红提,葡萄看上去晶莹剔透,口感甜脆,真的是她吃过最好吃的葡萄。

告别吐鲁番,在前往布尔津县的路上,随处可见哈萨克人驱赶着



他们的牛羊、骆驼及马,这些牛羊格外健硕,它们和草原组成一幅和谐静谧的画卷。对于赶路的牧民及路上的羊群,车主们都耐心地等候其通过,想想也是,此时让它们一步也无妨,时日不久总会餐桌上再见。

小朱到达布尔津时,正是午饭时间,大盘鸡千呼万唤始出来!新疆的饭菜平民色彩较浓烈,从杯盘器皿就可看出,一律大碗大盘。像大盘鸡,鸡肉是切成大块入锅的,加工后



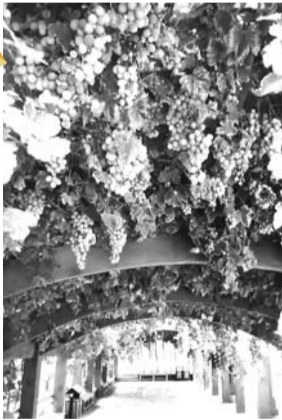
显现出色、香、味的特点。番茄、青椒、洋葱和土豆,应该是新疆菜最多见的食材,这四种食物以四种色彩及口感混合在一起,先用极具诱惑力的色彩吸引你的眼睛,以扑鼻的香气吊着你的胃口,然后再用美味满足你的需求,让你大块朵颐,润肠细无声般地就吃撑了。大盘鸡真的很大盘,吃了这顿大盘鸡,小朱以为这是今生最好吃的,事实证明,后面的每一次大盘鸡比它还要好吃。

## 哇,酸甜辣香回味无穷的拌面

小朱一行走访的白沙湖是沙漠中的一个湿地湖泊,滚滚沙山环抱一湖碧水,湖面平滑如镜,芦苇摇曳,湖边桦挺杨秀。远处的金色鸣沙山倒映在碧绿的湖水中,湖边各类混生林,层层叠叠,交相辉映。不远处是沙漠,而脚下却有这么多绿色的植被,让一行人对生命的坚韧折服的五体投地。

从白沙湖出来在附近的餐馆就餐,路两边的民居外种满了各种蔬菜,由于之前早就了解过新疆的番茄产业,因此小朱特别想尝一下真正的新疆番茄。在闲聊中她获知种植这些番茄只是用来当做景观,因此放开胆子采摘了几个。回去的路上拿出来吃一口,皮厚肉绵,酸甜分明,恰好别人都没摘,那种感觉刺激又快乐。“旅途中的风景大同小异,同伴你来我往,最后能留在记忆中的,应该就是这些只有自己知道的滋味和快乐吧。”小朱这样感慨到。

之后在哈萨克人家吃的拌面,小朱原以为拌面就是以前吃



过的盖浇面,现在知道完全不一回事,这里的拌面一定是面和菜分开。种类也是林林总总,羊肉拌面、鸡蛋拌面、酸菜拌面、过油肉拌面、茄子拌面……只要你能想出来,老板就能做出来。据说在新疆,走到任何地方,都会找到拌面馆。满满的一大盘拌面端上来,浇上一碗泛着油光的蔬菜与羊肉,一口下去,面条很有韧劲,嚼在口中有些弹性,而碎肉与青菜等炒出的鲜味也随着这红色粘稠的汁浸到面条里,吃起来酸甜辣香,味道非常可口。一盘面不够吃,你还可以加面,直到吃饱为止。

故事的结尾是,吃过这样美味的拌面后,以后小朱再也不会吃任何形式的盖浇面了。

(图片受访者提供)

品茗纳凉买保真茶 就去张庆良品茶馆

## 原产地日照绿茶 横县花茶天天直供

“济南的夏天太热了,来此可以品茶聊天交友,主要是买到诚信的良心茶叶。”在位于历山路颐正大厦一楼的“张庆良品”茶馆,正在买茶程的女士说。据了解,最近茶馆天天有超值茶搞特卖,顾客也是络绎不绝。

## 诚信经营近四载 万余会员品出好口碑

据悉,作为媒体重点推荐有信誉的商家,“张庆良品”茶馆自从进驻济南,日照绿茶和广西横县茉莉花茶的每次活动,必定抢购,优质保真的茶品赢得了万余个会员的认可。

## 电话订购 异常火爆

茶馆里,众茶友齐聚茶馆,品茶、谈茶、购茶,一派热闹的景象。茶馆外的配送业务也没有闲着。“从早晨九点开门,到营业结束,老顾客介绍新顾客,一个电话,好茶到家了。”“张庆良品”茶馆的工作人员告诉,由于对“张庆良品”茶叶品质的放心,回头客电话订购或者回头客身边亲朋好友电话订购成为一种现象。

**A、日照绿茶:**特供:60元/斤(市场价110)  
绿1号:90元/斤(市场价200);绿2号:150元/斤(市场价250);

绿3号:220元/斤(市场价400);绿4号:360元/斤(市场价600);

**B花茶:**6号茉莉:50元/斤;7号茉莉:60元/斤;8号茉莉:龙珠150元/斤(市场价260,买3斤送1斤,买5斤送2斤)。9号茉莉:大白毫150,毛尖200,毫峰160,三款买一斤送一斤。

**真情提醒:**报社订户持订报单据减免10元(60特供直降10元/斤),当日报纸也可减免5元(不可累积,当天只能使用一次)可送货上门

电话:58663800、18264155338

地址:历山路108号颐正大厦一楼大堂内张庆良品茶馆(历山路与和平路交叉口往北100米路东)。市内可乘49、52、BRT2、3、70、80、96、151、31、39、102、103、113、165路到颐正大厦站或1、5、83、47、K91、119到解放桥或者2、K59到解放桥南站

## 泰山易商中央厨房 自动售菜机落户济南

7月4日,泰山易商中央厨房自动售菜机项目启动仪式在济南泰山国际大厦举行,来自全省各地的经销商、驻济高校、新闻媒体共同见证了这一创新时刻。

据山东泰山易商电子商务有限公司负责人介绍,该项目由泰山易商运营,项目所使用的国家级绿色蔬菜是泰山易商旗下的九州农庄提供;中央厨房的生产线及售菜机等设备,是由泰山易商旗下的佳佳乐电器有限公司生产。中央厨房是一个集中把蔬菜、禽肉类,通过自动化的洗、切、配分装的系统工程,这是百姓生活方式的一种创新,不用再去市场花时间去购买,也省去了炒菜前的洗、切、配等准备工作和时间。自动售菜机是一台完全智能化的售菜机器,通过中央厨房加工出的半成品菜,由专车配送到城市社区、集贸市场、商务办公区、大型汽车站、地铁口等人员较集中的地方放置“自动售菜机”上,人们通过扫描售菜机荧屏上的微信、支付宝的二维码去购买半成品菜,或者通过办会员卡的形式,拿会员卡直接在机器上刷卡购买半成品菜,大大省却了人们传统买菜的时间。

该项目的建设目标是:改变传统的售菜观念,创新建立售菜互联网平台;打破传统的固定在蔬菜市场里售菜的观念,为社会增加就业岗位。近期将以济南为中心,全省预计铺设20万台。

扫银联  
二维码  
品齐鲁  
美食



扫一扫查看  
银联云闪付二维码支付  
支持APP列表