



绿洲老农 还原新疆水果最自然的味道

一切事物都有着自身的发展规律,尊重自然,遵循规律,让事物按照最天然的方式自然发展。绿洲老农就是秉持着这样的信念,让瓜果以最天然的方式成熟,让消费者品尝到新疆水果本该有的味道。

文/片 实习生 赵婉莹
本报记者 张颀

清新果香的哈密瓜, 甜到刚刚好

一提到哈密瓜,相信大家的脑海里都会想到新疆吐鲁番,酷热难当的天气,一望无际的瓜田。现在正是哈密瓜上市的时期,记者来到位于文化东路东口的新疆特产绿洲老农,带大家领略正宗的新疆哈密瓜。

工作人员给我们端来了一盒已经切好的哈密瓜,刚见到时觉得与平时吃的哈密瓜并没有什么差别,于是乎吃了一小块下肚,本觉得它的口感应该是市面上普通的哈密瓜不能相比的,但是记者确实没有吃出什么差别。

店里的负责人张夏似乎看出了记者的疑惑,他说,现在我们吃到的是“西州蜜25号”,是哈密瓜的一个品种,它的口感非常清甜,比较脆,甜度并不是最高的,不像有些市面上的哈密瓜吃下去甜的会齁嗓子。不说还感觉不到,它吃起来确实没有甜到让人嗓子难受,让人感觉舒服又自然,似乎就是哈密瓜本该有的味道,果香味十足,有一种天然清香。

张夏透露这次我们品尝的哈密瓜不是最甜的品种,但是它的甜度也要达到16度以上才能

符合标准,哈密瓜种类繁多,有的吃起来奶香十足,有的吃起来清甜无比,但是所有的瓜都是它本该呈现的味道。

绿洲老农新疆特产正式成立于2010年10月,在济南落户生根已经七年多了。它的前身是自治区政府驻山东办事处商品部,负责部分新疆产品的供应协调。后来则专门做起了新疆特产生意,因此,店内所有瓜果等产品的品质都是有所保证的。

尊重水果的 自然生长规律

“哈密瓜从五月底六月初就陆续开始成熟上市,一直能持续到10月份。我们售卖的哈密瓜都是自己亲自去新疆原产地挑选的,每亩地产那么多,最后经过挑选仅能剩下一吨左右。而且我们要等到它八成半或者九成熟的时候才会将它摘下,保证它的口感。摘完后会立刻空运到济南,最大程度保障消费者能够吃到最地道的哈密瓜。”

说起这些,张夏自信满满,“市面上的哈密瓜品类很多,不能说它们都不好吃,也很好吃,但是大部分不是新疆种植的,可能是周边地区大棚种植。我们是为了让更多人吃到最自然的东西,比如哈密瓜本就应该来自新疆,种植过程中就不用催熟剂,让瓜果自然成熟,糖分自

然积累,也应该等到它们基本成熟的时候摘下,然后剩下的就是运输问题。我们对这个问题非常重视,因为运输时间和技术是保证哈密瓜口感的关键因素。一切都是自然而然,没有太多的人为干扰,所以我们的哈密瓜有着最天然地道的果香味。”

店里的产品不只有这些,还有现在上市的玻璃脆葡萄和新疆小白杏。“我们会根据每一类水果应该成熟的时节来售卖,不会有不应季的水果出现。”除了水果,这里还有新疆干果,大列巴,新疆酸奶,切糕等等各式各样的新疆特产,所有的产品均保证原产地种植加工。

在这里做了七八年的生意,绿洲老农始终坚守着这个原则,最正宗的食物需要最原始和最天然的生长过程,一切都顺应自然,不急不躁,还原食物本身应有的自然味道。



斯语“斋戒”的意思),庆祝一个月斋功圆满完成。

不多时,美酒佳肴开始上桌。有着十种配料的新疆红茶、略带咸味的奶茶、香气浓郁的酸奶、冰凉爽口的乌苏啤酒,一解夏日的暑气。用新疆红柳枝串的大个头羊肉串,热腾腾的

看到手抓饭,就想起在家乡过肉孜节时和家人一起吃饭的情景。买哈木提也想家,他有四个儿子,大一点的两个儿子跟着他来济南,在厨房里学做菜,汉语都说得比较流利了,看得懂中文。年龄小的儿子还在喀什上学。他的弟弟在上海开店。一

肉孜节的手抓饭,满满家乡味

新疆同胞齐聚泺文路喀什餐厅,谈起了在山东的获得感

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



饭后,大家随着音乐跳起了家乡的民族舞。

本报记者 刘红杰 张颀

6月26日中午,济南泺文路的新疆喀什餐厅一派喜气洋洋的节日气氛。经历了连日的阴雨和夏日清凉,人们的心情显得分外好。12点左右,一群群面容姣好、身材婀娜的姑娘陆续走进餐厅,她们一个个大眼睛、高鼻梁,身着美丽的裙

子,有的还头戴花环,看上去光彩夺目,异常漂亮。店主买哈木提也换上了粉色的衬衣,笑容满面地在门口和餐厅间穿梭。这一天是新疆同胞的盛大节日——肉孜节,人人脸上都洋溢着笑容。

十二点半左右,餐厅里已经挤满了人。店主用不太流利的汉语告诉记者,今天店里的

客人几乎全是新疆来务工的,他们在这里聚会共度肉孜节。伊斯兰历每年9月为斋月,凡成年健康的男女穆斯林,都应全月封斋,即每日从拂晓至日落禁止饮食、娱乐和房事。封斋第29日傍晚如见新月,次日即为开斋节;如不见月,则再封一日,共30天,第二日为开斋节(新疆地区习惯叫肉孜节,是波

散发香气端上来,不能更加诱惑了。粗粗长长的红柳枝,串着大块的羊肉,看上去有寻常羊肉串的3倍之大。店主说,一斤羊肉只能穿四五串,羊肉全是从新疆空运来的,上午运,下午到,中途只有六个小时,不冷冻,保鲜,味道绝对纯正。羊肉串着红柳枝烧烤,红柳枝的清香会随着烤炙散溢开来,与羊肉的肉香相融合,酱料咸香鲜美又没有掩盖住肉香,重重香味交织,口感好丰富。大口啃肉的感觉,让人觉得太幸福。手抓羊肉肉味鲜美,不腻不膻,色香俱全。色彩鲜艳,爽滑麻辣的鸡肉和软糯甜润的土豆,辣中有香,粗中带细。

店主特意介绍了手抓饭,他说这是肉孜节必吃的一道美食。每年在新疆喀什他的家乡,老人们都会用手抓着饭来吃,年轻人们已经开始用勺子了。手抓饭是用油炒洋葱、胡萝卜丝、羊肉块,然后放入淘净的大米加水焖熟。

一位年轻的维吾尔族姑娘用尚算流利的汉语说,这里的饭菜非常美味,有家乡的味道。

家人不能团聚,但在不同的地方吃上一口手抓饭,就算团聚了。买哈木提很喜欢济南,很喜欢山东,他说山东人好、简单、直白,好吃就来吃,所以他要到把新疆美食带来山东。

齐鲁晚报《食指》美食专刊报道了新疆喀什餐厅真材实料的故事后,引发了广大在鲁新疆同胞的关注,其中也包括驻山东新疆工作组党委书记、组长、山东省政法委副书记(挂职)高培香。

近日,在江西南昌从事餐饮业的新疆维吾尔族商业主阿卜杜拉·吾拉西木给79岁母亲写了一封家书,表达了他爱祖国、爱中国共产党的炽热情感以及坚决与破坏民族团结行为作斗争的决心,在各族群众中引起强烈反响。在山东务工经商的新疆同胞也在26日当天开展了“我给亲人写封信”活动,高培香在参加活动时表示,在鲁疆籍务工人员可以通过写信等多种方式向家里多说说自己在山东工作生活的情况,让家乡人民也一同感受自己的获得感。