



红海烤鱼与红柳烤肉

早在 1973 年，红海烤鱼就上了《人民画报》的封面。这道以水为魂、以火为韵的非遗美食，正用独特的味觉密码书写着丝路饮食文化的传奇。

在巴楚县，流淌着一条承载千年文明的叶尔羌河。河畔的红海水库波光粼粼，红海水库因水质清澈、水草丰茂，盛产各种肥美的鱼类。水库中孕育出的“红海烤鱼”闻名遐迩，是这片土地最具特色的美食之一。

红海烤鱼的做法独特，选用新鲜活鱼，从腹部彻底剖开并撑为两片，用红柳枝条横穿鱼皮，再用木棍沿鱼脊竖穿入鱼皮，最后用炭火慢烤。这种烹饪方式既保留了鱼肉的鲜美原味，又赋予了其独特的炭火香气。鱼肉外焦里嫩，肉香皮脆，鲜嫩多汁。炭火的熏烤让鱼肉散发出淡淡的焦香味，与红柳枝的清香相互交融，令人回味无穷。许多游客在品尝过红海烤鱼后，都赞不绝口。

红海烤鱼的独特风味源自四大要素：其一，红柳木燃烧时释放的天然香气渗透鱼肉；其二，南疆日照孕育的辣椒、孜然等香料形成复合味觉；其三，水库鱼特有的甘冽口感；其四，世代传承的手工技艺。这种独特的烹饪方式，完整保留了鱼类的营养价值，经检测其蛋白质含量比普通烤鱼高 18%，不饱和脂肪酸含量丰富。

巴楚烤鱼。摄影 / 王哲

