



巴楚县已建成红海烤鱼非遗工坊，通过“非遗+旅游”模式让这项技艺焕发新生。每年举办的“烤鱼文化节”吸引八方游客，现场烤制的巨型烤鱼（最长达1.2米）成为网红打卡项目。当地还开发了真空包装、即食罐头等衍生产品，让这道沙漠美食走向全国。这条穿越千年的烤鱼，正以非遗的温度温暖着现代食客的味蕾，在传承与创新中续写着塔里木河畔的味觉史诗。

除了红海烤鱼外，巴楚县红海景区还有许多其他值得品尝的特产小吃。其中，红柳烤肉便是另一道让人难以忘怀的美食。红柳烤肉选用当地品质极佳的羊肉，肉质紧实鲜美、肥而不腻无膻味。用红柳枝串起来烤的羊肉，渗入红柳枝液，口感独特，奇香无比。

红柳烤肉的烹饪方式同样独特，全程不用明火，而是用胡杨炭火烘烤。烤肉时仅撒些盐水，未加过多调料，最大程度保留了羊肉的原汁原味。这种烹饪方式既体现了新疆人民的热情豪放，又展示了他们对美食的极致追求。

在红海景区品尝红柳烤肉，仿佛能感受到新疆人民的热情与豪放。羊肉的香气弥漫在空气中，让人垂涎欲滴。咬上一口，羊肉鲜嫩多汁，香气扑鼻，令人回味无穷。

这些美食不仅味道鲜美独特，而且蕴含着丰富的文化内涵。巴楚县红海景区以其独特的美食文化吸引着无数游客。在这里，你可以品尝到正宗的红海烤鱼、红柳烤肉等特色美食，感受新疆人民的热情与豪放。如果你是一个热爱美食的旅行者，那么巴楚县红海景区绝对是你不容错过的好去处。

## 去奇特村吃巴楚蘑菇和巴尔楚克羊

在巴楚，有一种当地特产的巴楚蘑菇。这种蘑菇顶部是黑褐色的木耳状，整株形状如同蘑菇上面嫁接了木耳一般，中有凹坑，看上去其貌不扬，但是其肉质厚实，味道鲜美，营养丰富，具有很高的药用价值，因而成为远近闻名的巴楚特产。



巴楚蘑菇。摄影/王哲

这种蘑菇，其实是一种皱柄羊肚菌，也叫巴楚木耳蘑菇。是叶尔羌河水、千年胡杨树、干旱少雨的大漠气候条件经大自然融合孕育出的一种绿色珍稀食用菌，巴楚蘑菇只在巴楚特有的自然胡杨林山区中生长，全部都是野生的。它们隐匿于胡杨林下的腐殖土中，在每年特定时节才会破土而出。巴楚蘑菇年产量不多，一年的采集量一般在10吨左右。一直供不应求。用巴楚蘑菇炖肉、炖鱼，其味道鲜美无比。巴楚蘑菇作为微生物产品，富含对人体有益的氨基酸、维生素和矿物质，其优越性已被越来越多的人所认识。

农业科技人员对巴楚蘑菇进行了人工培植的研究，但至今也没有攻破壁垒，所以市场上较为稀有，售价也颇为昂贵，可以说是沙漠中的珍馐。不过对于当地农户来说，却是致富的好途径。

在巴楚县，有一个名字奇特的村庄，它的名字就叫“奇特村”。不过这个奇特村的“奇特”，并不是我们理解的那个“奇特”。在维吾尔语中，“奇特”意为篱笆，那么奇特村也就是篱笆村，指的是用篱笆围起来的地方。

奇特村是数十年前，因守护胡杨林而自然形成的村落，几代林场人在此聚居。它位于塔克拉玛干沙漠边缘的胡杨林带中，是新疆喀什地区巴楚县夏马勒乡最偏远的村庄，属于“三区三州”深度贫困地区脱贫攻坚的重点乡村。由于叶尔羌河将村子与城镇阻隔，直到2019年，