



不吃鸽子，枉来莎车

新疆人喜欢养鸽子，除了观赏“翻翻鸽”比赛，就是吃。尤其在南疆，各地都有著名的鸽子料理：阿克苏有炸鸽子，喀什地区的莎车县则有烤鸽子和鸽子汤。坊间甚至有一句戏言：没有一只鸽子可以活着飞出莎车。

《周礼注疏》：“庖人掌共六畜、六兽、六禽。”汉人郑玄注解：“六禽：雁、鹑、鷓、雉、鳩、鴿”，说明那时鸽子就是王侯将相桌上美食。莎车鸽子是叶尔羌鸽的发源地之一，业界认为是由叶尔羌河流域的野鸽驯化而来。



鸽子作为飞禽，既是名贵的美味佳肴，又是高级滋补佳品。摄影/王哲

莎车县一位妇女干部努尔杂代木告诉《新民周刊》，以前莎车人养鸽子是为了送信，久而久之养鸽子成为一种产业，而到了如今鸽子则成为莎车人的特色美食之一。

有食客形容美食“宁吃天上飞一两，不食地上走半斤”。鸽子作为飞禽，既是名贵的美味佳肴，又是高级滋补佳品。正所谓“一鸽胜九鸡”。而莎车烤鸽子在整个新疆都非常出名。靠着色香味俱全，鲜嫩、细腻的鸽肉令人满口生香，这几年莎车的烤鸽子，享誉叶尔羌河畔，风靡天山南北。

烤鸽子的过程也很讲究——厨师把穿好的一串串乳鸽块，放入用鸡蛋、淀粉配制好的秘制调料里浸泡上好一阵，然后再上烤架。有整只烤的，也有分解为半只、四分之一烤的。炙烤的炭火是事先准备好的杏树、桑树木炭，炭火独有的香气进入鸽子中，在烤制过程中再加盐、白胡椒、孜然等调味品，不时翻动烤架上的乳鸽串，每一次操作，扑鼻而来的都是烤鸽子的香气。只需几分钟烤制，带着果木香气的鸽子就变成金黄色，外表脆酥冒油，内里肉质鲜嫩，令人垂涎难忘。

除了烤鸽子，莎车的鸽子汤也很出名，而且当地人比游客去吃得更多。鸽子汤是整只炖熟后上桌，汤里面配上当地特有的香料，清香扑鼻，也可搭配馕或面条。

虽然“没有一只鸽子可以活着飞出莎车”的说法略显夸张，但每个到过莎车的人，都会去品尝当地的鸽子料理，这一定是真的。

莎车鸽子汤，色香味俱全。摄影/王哲

