



扫码观看  
独家精彩视频

## 肉食者的“故乡”

从上海飞越 5000 公里抵达喀什又辗转到泽普，记者一行琢磨的并不是先休整，而是打开某软件开始搜索当地美食——评价很不错的迈乐派美食就这样被选中。据当地人说，迈乐派是当地老牌的一家餐饮美食店，口味正宗，价格公道，是泽普旅游的不二之选。

前文说到，没有一只鸽子能飞出泽普。这句话并非一句虚言，新疆人吃鸽子有几百年的历史，很多人家也有饲养鸽子的习惯，巴扎日甚至还有专门的鸽子集市，水泄不通的市场里全是本地人，拎着各种品类的鸽子或是兜售或是买回家加餐。

这儿的鸽子待遇也普遍较好，当地人会在屋顶给鸽子专门搭建小屋，也就是鸽子棚。肉鸽子是吃五谷杂粮长大的，所以当它们成为餐桌上的佳肴时，鸽肉也鲜嫩多汁，回味无穷。在这里，鸽子的做法也总能超出人们的想象，除了传统的烤鸽、鸽汤等，喀什地区还有西瓜烤鸽子的做法，客人们耐心地等上 40 多分钟，一个西瓜就闪亮登场了。鸽子在西瓜里面，配料还有红枣杏干、枸杞，汤汁中除了鲜味也有西瓜味，都说“一鸽胜九鸡”，这也是当地人很爱的营养补给。

在迈乐派美食的菜谱上，就有不少关于鸽子的美味，我们点的是当地特色的馕坑烤鸽子。众所周知，粤菜中的烤乳鸽也是远近闻名的，不过烤得不好，很容易又干又柴，食之无味。令人意外的是，泽普的馕坑烤鸽子一入口，就让人产生了一种惊艳的感觉。表皮金黄酥脆，鸽肉扎实的同时细嫩多汁，关键还能品尝出一种麦香，真是别有一番风味。

这或许是馕坑带来的风味。

馕坑，顾名思义，就是烤馕的坑。原味的馕饼、甜辣的皮牙子馕、玫瑰花、坚果等各种口味的馕等经过馕坑这么一烘，变得酥脆且软乎，还有会吃的老饕在热乎乎的烤馕上撒上烧烤料，用刀一切，分而食之，绝对是当天美食最压肚子的一道。

而坑内钩铲轻扬之时，对于食材也绝不挑拣，不是油炸不是烟熏，但就是烤什么都好吃。比如新疆名点心烤包子，也是从馕坑中诞生的美食——未经发酵的面擀成薄皮，羊肉丁、洋葱、孜然粉、胡椒粉和盐搅拌成馅，方形的烤包子整齐地排列在馕坑里，经过高温炭火的烤制，烤包子外皮焦香酥脆，一口咬下去，不仅有麦香，还有充盈的肉汁浸满口腔，这和上海小笼包的口感很不相同，它混合着西北的原始和粗粝，是肉食主义者的挚爱。

事实上，在泽普甚至整个喀什，你很容易感受到澎湃汹涌的“肉张力”。比如馕坑里烤出来的羊肉，绝对是独一份的好吃。

将羔羊内外抹上姜黄、孜然粉、胡椒粉、面粉调制成的糊糊，再在羊肉身上扎些个小眼，方便入味。馕坑预热后，把全羊朝下放入，将馕坑盖严封好，焖烤 3 小时左右，白色的油脂变成黄褐色的脆皮，羊肉的香气慢慢溢出的时候，淋上调好的酱汁，这就是新疆待客的最高礼仪。

如果不想吃全羊，还可以把羊肉切成大块，腌制后串到特