



制的烤架上，不用再撒多余的调料，馕坑肉就做好了。

说起来，到了泽普不吃羊肉也是枉然。新疆是中国绵羊品种资源最丰富的地区之一，几乎每一地都有独特的羊种：阿勒泰地区依照气候时令四季转场的哈萨克羊，塔城地区混入野生盘羊血统的巴什拜羊，巴音布鲁克草原的茶腾大尾羊，而泽普的特色，自然是从小喝着矿泉水，吃着鲜嫩的青草的金湖羊。这里的羊香而不膻，肉质细嫩，无论是煮、烤都十分美味。新鲜，是新疆人吃羊的第一要义，或炖或烤，都是不可多得的人间至味。

烤羊肉串虽然不是主食，但吃羊肉串的氛围感是无可比拟的。在泽普的叶河花月夜景区，每天晚上当地的村民聚集在广场上表演歌唱，河畔的篝火晚会更是人们排遣孤独的绝佳场所。

广场的附近总是少不了地摊美食，这里的烤羊肉串就以一种吸睛的方式抓住了我们的眼球——摊位旁边挂着一条新鲜的羊腿，没有经过冷冻的羊肉呈现清爽的鲜红色，似乎在跟我们打着招呼：“现吃现烤，新鲜肥美，过时不候。”这里的烤羊肉串不放过任何调料，只蘸盐水，但却令人品尝出丰富的层次，或许这就是环境的魅力吧。

在泽普同样著名的，还有金胡杨的秘制烤鱼，选取母亲河叶尔羌河里两斤左右的鱼，用红柳签子串好，在烤鱼架上斜插成圈，木材散发出的炙热能量让鱼皮变得焦香脆黄，烤鱼独有的香味配上秘制调料，外酥内绵，被誉为“敞开的金胡杨欢迎您”。

红柳是当地戈壁上的一个植物，削皮后会分泌植物汁液，和肉结合后别有一番风味，还能起到养生的效果。当然，为了保护当地环境，红柳枝一般都是回收再利用的。

除了千百年来保留下的美味，在泽普你也能吃到近几十年来新创造的美味。比如大盘鸡——红辣皮子青辣椒，白葱绿芦黄土豆，还有满满当当吸饱了汤汁的鸡块，融合成一道独有的美味。

据说上世纪80年代，新疆货物运输频繁，大盘鸡最早起源于公路旁的饭馆，经过南来北往长途司机口口相传，沿着漫长的公路线声名鹊起，人的迁徙流转成就了食材的香艳相逢，催生了这样一道新疆名菜，带火了成千上万的饭馆，甚至还衍生出了剪纸、话剧、电影等一系列故事，令人感叹一道菜的影响力之大。而泽普，地处“世界文明的十字路口”，还有当地闻名的“金凤泽普”黑瑶鸡，更是让这道菜有了特色的泽普风味。



金胡杨的秘制烤鱼。摄影/刘绮黎

## 碳水的天堂

馕，是新疆人喜爱的主要面食之一，已有两千多年的历史，大约有五十个品种，比如肉馕、油馕、窝窝馕、芝麻馕等。“馕”字源于波斯语，意思是面包。当地一直有着“宁可三日无肉，不可一日无馕”的俗语，部分地方的习俗就连结婚也要吃馕，新郎和新娘吃蘸着盐水的馕，象征着有福同享、白头偕老。

在喀什地区，馕只是碳水世界的小小一分子。

考古研究发现，中国最早发现的小麦化石在新疆吉木乃县通天洞遗址，距今已有5000余年。这个小麦化石经过分析，来自中亚的哈萨克斯坦七河地区。而后随着人口迁徙，小麦沿着河西走廊进入中原，同时也扎根在了喀什。

喀什地区是新疆小麦的主产地之一，这里日照时长高，昼夜温差大，且生长周期长，种出的小麦筋道有弹性，麦香十足。这也是为什么这里的面制品，空口吃也能吃出浓浓的麦香味。

当地人告诉我们，下班回家，他们最常吃的，就是过油肉拌面和丁丁炒面，面条筋道弹牙，十分美味。我好奇地问这些面食都是自己做的吗。她笑着回答，当然。不过，和面部分现在已经交给了机器，方便得很。

在泽普，肉和碳水总是难舍难分的。这也难怪。新疆地处我国西北内陆，气候干旱，冬季寒冷漫长，在千百年游牧文化影响下，当地人将“食肉饮酪”的饮食习惯融于日常——大盘鸡和皮带面是牢牢锁定的，拌面要用过油肉、黄澄澄的抓饭要是没有大块的羊肉更是失去了灵魂……在迈乐派美食，我们吃的玉米面和玉米馄饨里，也都配了一大块清炖羊肉。