

大漠孤烟，黄沙漫漫。

事实上，这远不是吐鲁番的全部。它带着三分神秘，三分热辣，三分甜蜜，还有一分，或许来自于葡萄酒夜光杯中的百般滋味。

从一颗葡萄的晶莹剔透之中体会圣洁，从一口葡萄酒的醇厚中体味生命的姿态，杯酒，便是人生。驼铃声声，裹挟着对西域的无限向往，一起前往一个名为吐鲁番的宝盆。

葡萄沟 舌尖上的甜蜜与豪放

火焰山上寸草不生，一派荒芜之景，而在火焰山西侧的一处峡谷内，却有一条溪水环绕的葡萄沟。葡萄沟风景秀丽，以盛产葡萄而闻名遐迩。光影交错，藤蔓攀援在两米多高的葡萄架上；光色二和，形成了一个巧妙的天然遮阳之所。串串葡萄，是一伸手便能触及到的晶莹。手可摘星辰，星辰太高太远，葡萄便暂时替了星辰。行走其间，满眼尽是生机，又宛若漫步在一个静谧的世外花园，忘却俗世中的嘈杂、和吐鲁番的炎热。

吐鲁番被誉为“瓜果之乡”，这里气温高、日照时间长、昼夜温差大，尤其适合葡萄的生长。吐鲁番主要种植无核白葡萄、马奶子、红葡萄、喀什哈尔、梭梭葡萄等 18 个葡萄品种，是中国目前最大的葡萄产区。葡萄，成为了吐鲁番、甚至是整个新疆的城市名片。

葡萄何时、何地、由何人从西域带入中原，并没有明确的历史记载。可以肯定的是，葡萄曾是中原和西域之间传递信息的重要物件之一。吐鲁番的葡萄带着其特有的果香和甘甜传入中原，似乎是在告诉中原大地，远在天边的西域不是只有干涩而已。

在葡萄成熟之时，将它从枝头摘下，褪去果皮。果肉晶莹剔透，带着来自天山雪水的纯净，入口满是甘甜。此刻，柔软缠绵的情话已是多余，因为我在舌尖，便已体会整个吐鲁番的甜蜜。

葡萄是这片流蜜的土地的见证，而“火洲四宝”给人带来的味蕾享受，则呈现了这片土地的宽广与豪放。豆豆面传统而朴素，白天难觅其踪迹，运气好的话，你能在夜市品尝到它的美味。面条绵软滑嫩，白豆入味，香气四溢。葡萄干抓饭则是吐鲁番一道独特的菜品。市



面上最常见的手抓饭辅料是羊肉和胡萝卜，而吐鲁番则用当地特色的葡萄干替代羊肉，改变了传统抓饭的口味，入嘴满是甜腻。大盘斗鸡选用的鸡是颇具历史的吐鲁番斗鸡，胸肌发达，瘦肉率高，肌肉嫩而有嚼劲。盆盆肉香嫩可口，汤汁香味扑鼻。西北地区的菜肴不讲究摆盘上的精致，分量一如这片土地一样实在。入口的肉，口味各有千秋，却都透着一份豪放。

蒲昌 一场关于“爱”的邂逅

西域有着悠久的酿酒历史，吐鲁番也是如此。《史记·大宛列传》记：宛左右以蒲桃为酒。又《本草纲目》记：葡萄烧酒古者西域造之。

黄金北纬 43 度，将波尔多与吐鲁番联结在一起。在这条纬度线上，有着许许多多的葡萄酒庄，位于吐鲁番盆地的蒲昌酒业便是其中之一。蒲昌酒庄与吐鲁番的缘分，始自 2008 年。创始人张先生在品尝到一杯当地酿造的亚尔香后，被其独特的香味深深吸引。而后，以“酿造出值得中国人骄傲的葡萄酒”为信条，蒲昌人坚持不懈地努力着。拥有六大洲酿酒经历的洛里斯·塔塔格利亚投身吐鲁番，以“逐粒筛选出每个年份最顶尖的葡萄”的理念，与团队一起悉心照顾葡萄园。作为中国第

北纬43度 醉爱吐鲁番



一家有机葡萄酒生产商，蒲昌的地理位置极为适合葡萄的生长，北面与阿尔泰山脉接壤，南向则是戈壁黄沙，年降雨量十分稀少，日夜温差大，葡萄园几乎没有病虫害，不使用杀虫剂，除草剂，没有病毒污染，不同的葡萄品种在吐鲁番富含矿物质的土壤里自由生长，吸收来自天山雪水的自然灵气，在成熟饱满之时，被小心采摘。经过发酵、浸皮、加工，再到陈酿、装瓶，匠心酿造下成就了有机、低硫的佳酿。“时间是我的酿酒顾问和专业辅料。”洛里斯说。蒲昌葡萄酒因此亦被赋予了大漠独有的酒脱，对大自然的敬畏，以及一份匠人精神。

不久前在半岛举行的蒲昌酒业侍酒师之夜，人们惊喜地品尝到了如同吐鲁番姑娘般特殊而迷人的风味。固然不容错过曾经让创始人惊艳的亚尔香，这种晚熟的品种，如同蒲昌的代言人，和谐，优雅，有着无以言表微妙的口感。丁香、茉莉、生姜的顽皮气味组合，达成了糖度和酸度之间的完美平衡。丰富的味蕾和饱满的口感，令杯中的金色液体有着格外悠长与空灵的后味，仿佛每时每刻都有着令人难以预料的不停变化。值得推荐的，还有由蒲昌园中拥有 35 年树龄的北醇酿造而得的一款干红。北醇是由吉林通化的山野葡萄和新疆玫瑰香葡萄嫁接而成，拥有华丽的香



气与强劲的单宁。建议装瓶后五年饮用的酒体有着漂亮的红宝石色泽，前味具有丰富的果香，李子、浆果和梨的香气芬芳扑鼻，后调清新丝滑，足以成为宴席上最华丽的收尾音符。除了大力种植来自新疆古老的葡萄品种，蒲昌也创新地将外来的葡萄品种移植于斯，小心呵护。白羽是原产格鲁吉亚的古老品种，是酿造白葡萄酒与香槟的优良产品，抗寒抗旱，由此酿造出的白葡萄酒拥有浅金色的色泽，以及如同搜集了吐鲁番整个果园的花香与百合、青苹果、木瓜和白桃的香气，口感复合饱满伴随着较高的酸度，尤其适合搭配人们喜爱的带有辛辣口感的菜系。而源自法国勃艮第的黑皮诺在吐鲁番的阳光和雪水的洗礼之下，展现出夏天草莓和樱桃的果香，酸甜度保持平衡，轻盈的口感，很适合亚洲人的口味，与中国菜也很搭。2017 年，蒲昌参加了多项国际葡萄酒大赛，多款葡萄酒获得了双金奖、金、银、铜奖，酒庄也被柏林葡萄酒大赛评为 2017 最佳中国酒庄。而所有这一切，是一个和“爱”有关的故事，扎根吐鲁番，只为成就独特的中国人自己的葡萄酒。

看到日出的那一刻，所有的疯狂和等待都是值得的。

美酒出窖之时，所有的付出与执着也是值得的。

孙行者被三藏收服，狂奔西天，路阻火焰不过是九九八十一难中的第四十七难。山高水长，路也长，漫漫取经路，孙行者在成人与自在中循环往复，不断做着抉择。

驼铃声业已远去，路，还很长。

垦荒人稻花香 金秋惠万家

垦荒人大米系列

稻花香零售价80元
72元 买5送2 5kg/袋

八号地五常稻花香—真空装**93元**
83.7元 买5送2 5kg/袋

八号地五常稻花香—礼盒装**135元**
121.5元 买5送2 5kg/盒

长粒香零售价**79.8元**
71.8元 买5送2 10kg/袋

秋田小町米零售价**72.6元**
65.3元 买5送2 10kg/袋

长香王零售价**89.4元**
80.4元 买5送2 10kg/袋

源自黑龙江

服务热线：**400-892-3336**

注：外环以内免费送货

非此米不能进食

五常于清乾隆年间开始有栽培水稻的历史记载以来，不到200年的时间里，五常大米名声鹊起，誉满天下。就算对饮食挑剔到极致的慈禧太后也多次提起“非此米不能尽食”。

不为繁华易匠心

时至今日，人们对大米要求也越来越高，早已不再仅仅满足于饱腹之欲，从口感、美味到产地和品质，舌尖上的要求越来越高。

随着许多美食节中对五常大米给予了高度的评价，让五常大米迅速走进全国人们的视线，一时间五常大米畅销无比，但更多的是是一些不法分子利用商机，以次充好，以假乱真，破坏了整个市场环境，让消费者失去了信心。

垦荒人，怀着对自然的敬畏之心、对

消费者负责之心，选定黑龙江省五常市龙凤山水稻种植原产基地，不为繁华易匠心，保证将纯正的五常大米送到广大消费者手中。

原产地 优品 甄选

垦荒人五常稻花香产自五常市龙凤山镇垦荒人水稻种植基地，这里黑土肥沃、阳光充足，保证周边方圆百里无工业污染。

水稻选用国内纯正稻花香品种，良好的生态环境和适宜的气候条件有利于水稻中干物质的积累；加之先进的栽培技术以及坚持人工收割，种种条件相辅相成才造就了垦荒人稻花香的独特魅力。

金杯银杯不如老百姓的好口碑

垦荒人五常稻花香深受顾客的喜爱，煮饭时无需浸泡，米和水的比例为1：1，出锅后的米饭香甜软糯、晶莹剔透，煮时

就能闻到米饭的清香，让人食欲大增。老顾客们都说找回了儿时的味道，不用吃菜都能吃下一碗米饭。

每月10号和25号这两天的会员活动时，垦荒人食品超市的店员和小伙子们都忙的不亦乐乎，忙着给顾客们送大米。

顾客陈阿姨一早就推着小推车，来到垦荒人食品连锁超市龙漕路分店，陈阿姨说“现在退休了，老两口什么样的好米都吃过了，贵的也有，便宜的也有，现在买米都会关注产地，但是虽说五常的，口感也都不一样。”这道出了很多消费者的心声。

“自从认识了垦荒人，我们家的大米再也没有换过啦！口感就是有种小时候的味道，吃着香，他们的产品都是原产地的，吃着放心，我们上了年纪拎不动他们还送货上门，我每次去买大米，邻居都让我给她带几包！”陈阿姨开心的说到。

金杯银杯不如老百姓的好口碑，垦荒人一直把消费者的需求放在第一位！

垦荒人稻花香含有三个系列：垦荒人稻花香米、八号地稻花香米、垦荒人富硒稻花香米。受到广大消费者欢迎的还有东北长粒香、长香干粒秋田小町米。

上海垦荒人食品超市
咨询订购热线
400-892-3336

龙漕路店：徐汇区龙漕路46号

富平路店：普陀区富平路343号

中山路店：普陀区中山北路3221号

宝安支路店：虹口区宝安支路36号

国顺东路店：杨浦区国顺东路136号

莘西路店：闵行区莘西南路301号

三泉路店：宝山区三泉路1879号

平型关路店：静安区平型关路451号

北艾路店：浦东新区北艾路1612号

利津路店：浦东新区利津路457号

凌兆路店：浦东新区凌兆路411号

金沙江路店：嘉定区金沙江路3010号

广告