

## 全羊大餐从羊尾开始

阿合奇县,隶属新疆维吾尔自治区克孜勒苏柯尔克孜自治州,是新疆西部天山南脉腹地的一个边境县,全城基本居住的都是淳朴善良的柯尔克孜族同胞。柯尔克孜族人家一般都没有沙发、床等家具。家里全铺着地毯。客厅里摆着大矮桌,四周放着坐垫,客人来了就盘腿坐在垫子上,当然也可以跪着坐。到卧室里就睡在厚厚的地毯上,被子整齐地叠放在墙的一边,睡觉时才铺开。等我们全部坐下后,主人把一只大肥羊牵进了屋子。原来家里来了尊贵的客人后,主人都要把准备宰的羊让客人看了后再宰掉。

让人惊奇的是,整个过程居然都是用的一把只有二、三寸长的小刀。更让人惊叹的时,从杀羊开始,到把羊卸成几大块放进锅里煮,居然只要十几分钟!在这里煮羊肉除了放些盐以外,不再放任何调料了,但煮出来的羊肉几乎没有一点膻味。看着炉灶里熊熊燃烧的牛粪,闻着锅里羊肉的阵阵香味,真是不敢相信用牛粪煮的羊肉如此香!

大餐终于上来了——煮好的一整只羊!放在一个很大的铁盘子里,热气腾腾的,客厅里顿时溢满了诱人的香气。吃羊是最讲究的。首先是吃羊尾巴。一般由最尊贵或最年长的客人从大盘中拿出羊尾巴,放在小盘里,用刀切下一小块一小块分给每一位客人吃。如果他们不说,我一辈子也不会猜到这会是羊尾巴。在我的想象中,羊尾巴应该是长长的、细细的,全是骨头和皮。但新疆的绵羊尾巴,居然是锥形的,下面最宽处至少有二十多厘米宽啊!几乎看不到骨头,全是肥肉,肥得几乎全是油!一个羊尾巴至少有三、四斤重啊!听当地人介绍,喝酒前一定要吃二、三片羊尾巴,它一进入胃里就化掉了,能在胃壁上形成一层很好的保护膜,再喝酒就不会伤胃了。

分羊尾巴的人必须让前一位客人吃下切下的一片后,再给下一位客人切。桌上的每个人都必须吃下,我在没办法了,我只能把一小片羊尾巴含在嘴里,喝一大口茶,像吞药一样吞下去!吃了两片羊尾巴后,开始分羊头吃了。

吃羊头也是非常讲究的。也是由最尊贵或最年长的客人从大盘中拿出羊头,先从头中间割一条缝,然后把一边的肉全部割下,放在小盘子里,递着盘子,每人从盘中拿出一块来吃。再分羊头的时候,只能吃中间缝隔开的一边。剩下的一半,要留给主人吃。如果把羊头全吃掉,那主人会二话不说,立即再宰一只羊,让客人全吃掉。在吃羊头的时候,羊耳朵是留给桌上最小的人吃的。因为最小的人吃了羊耳朵,会听大人的话。

## 外焦里嫩“牛粪馕”

牛粪馕,应该叫“牛粪烤馕”,它是柯尔克孜人以牛粪作燃料烤制出的馕。牛粪是新疆生活在草原或高原地带的一些牧民常用来生火做饭的原料之一,柯尔克孜等民族均有以牛粪为燃料做饭菜的习俗。随着民生经济的发展,许多牧民早已定居,生火做饭也渐渐不再使用牛粪。但在个别交通运输极为不便的地方,柯尔克孜人还依旧保持着牛粪烤馕的风俗。

柯尔克孜族自治州宣传统战部夏明放部长对牛粪馕是这样描述的:柯尔克孜族的奎米西馕是用精白面粉和面,擀成面皮,铺上酥油,

阿合奇县位于新疆维吾尔自治区西部天山南脉腹地,被专家学者们认为是我国柯尔克孜族文化最纯正的地方,有“柯尔克孜的精神家园”之美誉。阿合奇是著名的三大史诗之一——《玛纳斯》的故乡,历史上柯尔克孜族就有驯鹰、库姆孜弹唱、手工刺绣等传统习俗,阿合奇也因此被誉为“中国玛纳斯之乡”、“中国猎鹰之乡”、“中国库姆孜之乡”和“中国刺绣之乡”。在阿合奇县欣赏美景的同时,“包扎”、“整羊”和“牛粪烤馕”不得不尝。



卷起放进铁凹子锅里,埋入牛粪火中,连烤带焖60分钟,即可食用,外表焦黄,里白嫩滑,香酥可口。这种馕从文字中看出,它是埋进牛粪中烤的,不是馕坑;它用的是凹子锅,和哈萨克族的塔巴锅不一样。

为了一探究究竟,我们走近了山坳里几顶白色的毡房。陪同人员呼喊了几声,随着狗的狂吠,女主人揭开毡帘子迎了出来。陪同人员笑道,幸亏我们今天没有骑马。原来,柯尔克孜族很忌讳骑马到毡房前——那不是来报告坏消息的就是来挑衅滋事的,主人的狗一定会将你扑倒;如果你打了狗,更是对主人的不敬,事态就严重了。听到原委,大伙儿都庆幸平平安安进了毡房。看来,男主人放牧未回。女主人利索地铺好餐布,安排大伙儿沿四周

# 冬游阿合奇:美景加美食的极致诱惑

文/ 王成



坐定,又摆上几盘干果和酸奶疙瘩,示意大家品尝,然后迅速系上围裙弄饭去了。不一会儿,毡房外传来嘈杂声,羊的咩咩声此起彼伏,男主人进了毡房,与大家相视一笑,挨着和每个人握了手。

按照柯尔克孜族人的习俗,女人可以直接款待客人,但男性客人不能从女人手里接食物。柯尔克孜族人也忌讳别人赞美自己的孩子,虽然年轻母亲怀里的婴儿和身边的孩子都很可爱,但你也不能赞美他。如果找不到一种合适的方式来表达,那就用世界语——微笑进行交谈。走进柯尔克孜族牧民家中,首先打动你的是他们的眼神。不含任何矫揉造作的掩饰,没有任何杂质,坦荡清澈如阳光下闪耀的清泉,毫不戒备的赤裸直白,好似直视你的内心深处。

女主人三十出头,黝黑的肤色遮不住她的聪颖之气。在她看来,制作牛粪烤馕是一个哈萨克女人的基本技能。这里不通电,夜间照明除了水力发电和太阳能之外就是炉火,她不懂得忧虑这项传统的手工艺有一天会从人们的视线中消失,沉默而从容的做坑、引火、热锅、覆火、烘烤,淡然自若地掌控着两片平锅中烤馕的温度,考虑着新来的朋友要吃上多少张烤馕。午后的草原上,轻轻飘送的微风中,再次弥漫着夹杂着牛粪烟味和烤馕特有的清香……

我们迫不及待地大口大口地吃牛粪烤馕,男女主人见此情状,乐得合不拢嘴,不停地夸奖:“这是几位最知心的客人!”一会儿女主人又端来一大盆煮得烂熟的手抓羊肉,大家你一块我一块地大快朵颐,男女主人见我们吃得这般爽快,不禁又重复了一句:“真是最知心的客人!”

## 面临消失的千年佳酿“包扎”

“包扎”,亦曰“抱糟(baozao)”或“抱孜”,乃柯尔克孜族语言的音译,意译是黄米酒。它是柯尔克孜族用小麦、青稞、包谷、小米等手工制作酿成的家庭饮料,有悠久的历史,属自治区非物质文化遗产(技艺)遗产。“包扎”含有多种营养成份,被认为是一种补血的营养品,牧民用它来治疗贫血等疾病。同时还有帮助消化的功能。柯尔克孜族牧民无论做什么样的好饭菜来招待客人,总忘不了让客人们尝尝他们的“包扎”,以表达主人的感情。

据了解,在柯尔克孜族漫长的历史进程中,为了抵御高山冬天的严寒、夏天的酷热,柯尔克孜族人开始酿制一种一年四季常有的饮品,这就是“包扎”。“包扎”用料主要是粮食,因而四季皆可酿制。据《唐书·黠戛斯传》记载,那时住在叶尼塞河流域的柯尔克孜族人不仅已经从事种植业,而且懂得了面粉加工、酿酒等技术。

坐在纳扎尔别克老人家的炕上,细细品着“包扎”,我们分享着纳扎尔别克老人靠古老手艺富裕起来的喜悦。喝着“包扎”长大的纳扎尔别克老人,从小就掌握了制作“包扎”的技艺,酿制“包扎”就是他生活中的一部分。制作“包扎”,夏天多用青稞、糜子、谷子等农作物酿制,冬天多用小麦、玉米、大米等粮食酿制。纳

扎尔别克老人告诉我们,用纯塔尔米(糜子)酿成的“包扎”也很好喝。据柯尔克孜族专家介绍,“包扎”其实是一种醪,含乙醇很低,它既有醪糟的长处,又有啤酒的优点。“包扎”的医用价值是世人称道的。我国最早的医书《黄帝内经》即有“汤液醪醴论”,叙述用酒佐药的方法。

只是,伴随着全球经济一体化的进程,与城市化、工业化一同兴盛的各类饮品也风靡草原,使古老的具有民族风味的“包扎”酿造技艺受到了强烈冲击,特别是柯尔克孜族年轻一代价值取向的转变,学习传统技艺的热情正在逐步减退。随着老年人逐年减少,这种古老技艺面临逐渐消失和被遗忘的境况,“包扎”酿制技艺的传承状况面临青黄不接的濒危境地,急需采取有力措施进行抢救和传承。



## 上海静安香格里拉点亮“许愿之星”

12月8日晚,在新加坡国际学校唱诗班的悠扬歌声中,上海静安香格里拉大酒店成功举行了一年一度的圣诞亮灯仪式,当晚的活动于酒店大堂酒廊拉开了序幕。酒店驻店经理史健恒先生向受邀前来的上海复旦大学附属儿科医院白血病患儿赠予了圣诞“许愿之星”,表达了酒店的深切祝愿,并呼吁社会各界加入“许愿之星”慈善义卖活动,以支持弱势贫困儿童的治疗。值得一提的是,2016年12月8日至2017年1月1日期间,宾客们可以100元人民币于酒店任意餐厅或豪华阁购买圣诞“许愿之星”,所有的收益所得将用于资助上海复旦大学附属儿科医院白血病贫困患儿的治疗。

激动人心的点灯仪式随后在静安嘉里中心南广场开启。在即将到来的圣诞季及新年假期,酒店更是精心准备了一系列美食美酒套餐、客房居停礼遇及精选致意好礼,与宾客同贺圣诞及新年的到来。

Yeda



## 找得到虾的辣酱



筷子随意一挑,竟然真的找到了虾,很难想象,一款上海产的辣酱竟然在商超卖断货,这款“三添”牌虾辣酱将精选的湖南辣椒,加入贵州豆豉、东海小虾等上等优质食材,采用独特的加工工艺,酱体的营养更加丰富,口味更加清香、鲜美。目前上海调味品市场,除了这款外,还没有发现哪一款将小虾和豆豉放在一起的辣酱,虾辣酱竟然是款地道的上海独创新产品。

说起上海三添食品有限公司,老上海想到最多的就是享誉沪上50多年的“三添”牌芝麻油,荣获了“2014年度上海名牌产品”及其他众多称号。2010年“三添”牌更被国家商务部授予“中华老字号”。三添牌芝麻油采用独创的“压滤法”还被列入了国家芝麻油新标准GB8233-2008。随着消费者的口感需要,三添食品以“一品为主多品经营”为企业的发展战略要求,陆续推出新产品,针对上海市场的特点,今年重点推出了这款“三添”牌虾辣酱,老品牌倾力调制,真的货真价值,看得到虾的虾辣酱。

目前上海的世纪联华、大润发、汇金百货、乐购、伍缘、良友平价等超市均有售,咨询热线:63168052。