



边走边吃

文 / 胡克廷

新疆野炊羊肉串

拜读完西坡充满趣味的《羊肉串》连载文章，我脑海里忽地闪跃出几年前赴新疆时，“牧场野炊羊肉串”的欢乐情景！

人说“到新疆不吃羊肉串，枉此一行”，我那新疆友人说：“这还不够，不“野炊羊肉串”，才虚此一行。”这话有道理，在乌鲁木齐到处有羊肉串，吃的味是正宗了，但情调还是“都市味”，缺返璞归真之感。友人说“夜宿天山野吃羊肉串”味更浓，更过瘾。

隔天友人开车送我们去天山脚下一牧场，途中大吹了一通“三千多年前王母娘娘在天山宴请周穆王”的神话，把周穆王吃烤羊肉的得意神态，吹得活灵活现，把我们的胃口吊得足足的。这时车开进一“羊肉集市”，这里维吾尔族同胞卖羊肉，与我们城市菜市场肉摊卖羊肉的方式不一样，我们“细腻”，肉分档切割好卖；他们“粗犷”，幸好剥皮的羊，血淋淋地整个挂着一不分档整只卖，友人挑了一只肥瘦适中的羊，我们一只肯定吃不掉，友人用维吾尔语与卖羊人商量了好一会儿，卖羊人才同意。只见他从皮靴里抽出一把闪亮的匕首，动作之敏捷令人汗毛直竖，只见一道寒光，麻利地割下半只羊卖给了我们。

车到牧场，眼前展现的天山真是太美了，奇妙的是夏日的天山，顶峰上仍白雪皑皑，仿佛披着一层神秘的

白纱，在绯色晚霞映衬下分外妖娆。牧场主是哈萨克同胞，见远方来客特别高兴，破格把我们安顿在他住的圆形毛毡房内。这里环境迷人，四周树木葱茏，牧场一片翠绿，牧羊女正欢跃地边唱《牧羊曲》边赶羊群，真是“山光银态弄塞辉，牧羊群欢边茵翠”，令人野趣顿生。从喧闹的大都市，来到这大自然赐予的翠绿世界，顿感心旷神怡，似乎心灵在升华，把人引入梦幻世界。这时夜幕渐渐降临，天山与牧场瞬时隐退显黑，正在黯黹消失美景时，眼前突然现出一堆堆冉冉升起的篝火，映出塞外火光夜景，煞是好看，原来这是友人和牧民们“燃起的火堆”；牧场主和牧民们在“莫斯”（哈萨克牧民用来烧茶的吊炉）下烧树枝，这样茶也烧沸，树枝烧成炭，可供烤羊肉串用；真是刚欣赏了一幅绝妙的“天山晚霞归牧图”，又现“熊熊篝火图”，如火焰般地激出我们“城市人”更浓烈的“野趣”。

这时友人已把羊腿中割下的肉，切成厚片，腌在洋葱（当地叫皮芽子）和盐中，这样可以增香添味，友人告诉我，在新疆加工羊肉串一般有两种方法，现在做的是“腌制法”，野外烤羊肉串大多用此法，用“腌制法”烤出的羊肉串香气诱人，肉质越嚼越有味；在市区买的的羊肉串，大多采用“浸渍法”，即把串好的新鲜羊肉串，

在配有调料的溶液内浸渍入味，烤出的羊肉串，特色是肉嫩味鲜。

当我们正兴致勃勃地与友人一起串羊肉串时，天气突变，瞬时风急雨骤，真是“坐看黑云衔猛雨，忽惊盆雨倾下头”，我们只得把烤羊肉炉搬进毛毡房内，嗨！这又是天赐良机，在毛毡房氛围中烤羊肉串，使我有机会享受饱含“哈萨克情味”的野趣，烤羊肉时香气四溢，在毡房内盘旋直飘鼻孔，诱得嘴更馋！当羊肉烤好在撒孜然时，那溢出的特异香味更是迷人，喜吃辣的再撒上辣椒粉，瞬时令人食欲大振！这时，牧场主送上用沙布塔雅克（一种哈萨克牧民喜用的木质杯子）盛放的奶茶，据说用这种杯子盛放的奶茶特别醇香，果真端上时奶香扑鼻，友人说在新疆吃羊肉串，一定要奶茶或砖茶作伴，这样才更能吃出西域特色风味。我第一口尝奶茶时很不习惯，觉得味怪怪的，喝几口后才品出感觉，鲜醇的奶味里渗出幽人的茶香，微微的咸味里透出润口的甘甜，尤其是吃了几串羊肉串后，再喝奶茶，那更是解腻醇口开胃，趋使你更想吃羊肉串，那天我一串连一串，吃到实在吃不下还舍不得歇手。

这晚我沉浸在野趣盎然的塞城氛围中，甜睡在毡房的毛毯上，做梦也乐滋滋地在喝着奶茶、津津有味地啖着羊肉串。

2015 杏花楼集团云南路老字号美食街“海派美食·小吃天堂”大联展



9月8日至10月11日，市餐饮行业协会与杏花楼集团在云南南路举办“海派美食·小吃天堂”大联展活动。

云南路美食街，是上海餐饮市

场历史比较久远的美食街之一，这条美食街从延安路到金陵路共215米长，大小餐饮企业有25家，餐饮经营面积13000平方米。其中有8500平方米的网点资源属于杏花楼集团，占美食街餐饮总面积70%的比例。目前，在短短215米的云

南路美食街上，集结了众多老字号的餐饮品牌，经营总面积7500平方米。云南路美食街已经成为以老字号特色餐饮为主体、其建筑形象与经营内涵都体现了上海本土饮食文化的特色美食街，敲响了老字号品牌的集结号。

本次活动期间，杏花楼集团与知名美食网站“咕嘟妈咪”合作，推出特色小吃五折优惠销售，并在大众点评网和杏花楼集团美食网www.5177.com.cn推出云南南路外卖卤味美食券（卡）九折销售。

小绍兴、洪长兴、燕云楼、德大



西菜社、上海五芳斋点心店、鲜得来、小金陵、大壶春、成昌园子店、功德林云南路食品专卖店、新雅宁海路食品专卖店、德兴面馆金陵店共12家老字号单位参加此次活动。

单位	特色品种介绍	惠 优惠品种	优惠方案				
			原价	优惠价	数量	时间	优惠供应时段
	特色涮锅、牛肉煎包、牛肉锅贴、特色牛肉面	沙姜鸭（1只）+洪长兴苏式月饼礼盒（1盒）	100元	50元	100份	9月11日	上午10时至下午16时
	清真特色卤味、清真特色糕点	牛肉煎包（8只）+炸牛排（2块）	48元	24元	100份	9月24日	上午10时至下午16时
	德太牛排、德太色拉、德太炸猪排、罗宋汤、	蝴蝶酥（2袋）	40元	20元	100份	9月12日	上午10时至下午16时
	烤银鳕鱼排、咸猪手、蝴蝶酥、牛油蛋糕、	牛油蛋糕（1只）+格格蛋糕（1只）	36元	18元	100份	9月25日	上午10时至下午16时
	净素月饼、华月月饼礼盒、芝麻薄片、	功德华月月饼礼盒（1盒）（全手工制作）	138元	69元	100盒	9月17日	上午10时至下午16时
	精品绿豆糕、净素卤味	真空素鸭（1袋）+真空烤麸（1袋）+素肉松（1袋）	42元	21元	100份	10月10日	上午10时至下午16时
		罐装芝麻薄片（1罐）+吾脆芝麻薄片（1罐）	42元	21元	100只	9月22日	上午10时至下午16时
	四季糕团、特色粽子、酱鸭、猪油菜饭	堂吃：松鼠黄鱼（1条）	98元	49元	100条	10月9日	午市和晚市
	蛋皮小馄饨、鲜肉小笼、熏鱼焖蹄面	重阳糕礼盒（1盒）	48元	24元	300盒	10月10日	开抢，10月20日兑取
	排骨年糕、荠菜虾仁春卷、面筋百页包汤	排骨半成品大礼包（20块排骨+一瓶辣酱油）	156元	78元	100份	9月13日	上午10时至下午16时
	炸鳊鱼、鲜肉小馄饨	堂吃套餐：排骨年糕1客+炸鳊鱼1只+三色冷盘1盘+单档汤1碗	35元	17.5元	100份	9月26日	上午10时至下午16时
	北京烤鸭、醋椒桂鱼、银丝卷	外卖北京烤鸭（1只）	98元	49元	100只	9月16日	上午11时至下午16时
	糟溜鱼片、菊花蟹斗、酥蹄	堂吃：醋椒桂鱼（1条）（每条约600g）	150元	75元	100条	10月5日	午市和晚市
	小绍兴白斩鸡、血汤、鸡粥、特色炸鸡排	外卖小绍兴白斩鸡1只（已切好装盒）	100元	50元	100只	9月15日	上午10时至下午16时
	鸡骨酱面、香酥河鲫鱼、美极元宝虾、川竹炖草鸡	外卖香酥河鲫鱼（2条）	32元	16元	100份	9月27日	上午10时至下午16时
	盐水鸭、盐水鹅、老鸭粉丝汤、金陵汤包、咸肉菜饭	外卖盐水鸭（1只）	66元	33元	100只	9月18日	上午10时至下午16时
	麻辣鸭膀、麻辣鸭掌、麻辣鸭颈、麻辣鸭腿	外卖盐水鸭膀（1袋）	40元	20元	100份	10月6日	上午10时至下午16时
	半成品：蚝油牛肉、新雅大虾仁、黑椒牛排、糟溜鱼片	半成品：蚝油牛肉（1盒）+糟溜鱼片（1盒）	46.2元	23.1元	100份	9月20日	上午10时至下午16时
	鱼香肉丝、烧烤味鸡翅、蟹肉鱼面巾	半成品：烧烤味鸡翅（1盒）+鱼香肉丝（1盒）	43.6元	21.8元	100份	10月7日	上午10时至下午16时
	鲜肉月饼、焖蹄二鲜大面、德兴三鲜大面	鲜肉月饼（10只）	40元	20元	100份	9月19日	上午10时至下午16时
	爆鳗大面、德兴特色卤味	外卖德兴焖蹄（1只）注：每只重约400g-500g，按实秤计。	39元/500g	五折	100只	9月29日	上午10时至下午16时
	特色汤团、条头糕、鲜肉月饼、寿桃寿糕	外卖盒装：鲜肉汤团（8只）+芝麻汤团（8只）	40元	20元	100份	9月21日	上午10时至下午16时
	双酿团、金团	鲜肉月饼（12只）	36元	18元	100份	10月8日	上午10时至下午16时
	鲜肉生煎、虾仁鲜肉生煎、牛肉粉丝汤、干张百页包汤	虾仁鲜肉生煎（16只）	48元	24元	100份	9月14日	上午10时至下午16时
		蛤蚧鲜肉生煎（16只）	48元	24元	100份	9月28日	上午10时至下午16时



新民好吃微信订阅

更多内容请关注
新民好吃微信号