



2025新疆舌尖上的丝绸之路美食节暨昌吉州美食文化旅游节

丝路风味·传承人谈

丝路风味·美食故事

八珍烤鸡：

四代匠心守护百年秘味

□本报记者 付小芳

位于昌吉市天山北麓葡萄酒风情街的张艳八珍烤鸡卤菜店门前，刚出炉的八珍烤鸡泛着琥珀色的光泽，香气四溢，令人垂涎欲滴。谁能想到，这些看似普通的烤鸡背后，竟凝聚了四代人的智慧与心血。

8月4日，记者实地探访了张艳八珍烤鸡卤菜店，聆听该店负责人张艳讲述八珍烤鸡的传承故事。早年间，张艳的曾祖父是一位往返于浙江与四川的行商。出于对美食的热爱，他将浙江温州民间烤鸡的配料进行创新，巧妙地把浙菜的精细腌制工艺与川菜的浓郁辛香味相结合，创制出了最初的“韩氏八珍”秘方。

1956年，张艳的外祖父韩中宣怀揣着这份家族秘方，举家来到新疆支援边疆建设。他在保留传统技艺精髓的基础上，结合新疆本地的口味与偏好，对烤鸡的制作工艺进行了大胆改良与创新——引入天山野蜂蜜、孜然等材料，并创新采用“蜜坑烤制”技法，使烤鸡的风味更加独特鲜美。

随着时间的推移，张艳的母亲韩玉华接过了传承八珍烤鸡的接力棒。1990年，韩玉华在昌吉市工程队小区北门租下店面，正式做起八珍烤鸡的生意，并创立了“老字号八珍烤鸡”品牌，为这份

美味烙下了专属印记。在母亲潜移默化的影响下，张艳自幼便对八珍烤鸡的制作产生了浓厚的兴趣。2000年，她从母亲手中接过重任，成为第四代传人。

张艳深知，传承传统技艺就得不断创新。她在坚守祖辈秘制技艺核心的前提下，深耕工艺，成功研发出麻辣、香辣等系列新品，满足了不同年龄段食客的需求，赢得了众多顾客的赞誉。

从选材、清洗、腌制到烤制，张艳在每个环节都精益求精。她坚持亲自挑选优质食材，并反复试验，逐渐掌握了最佳的调料配比与火候。正是这份匠心，让八珍烤鸡成为了昌吉的一张美食名片。

2021年6月，张艳在昌吉州镇产业文旅小镇（现为昌吉市天山北麓葡萄酒风情街）开了首家分店，随后又在昌吉市和乌鲁木齐市陆续开了加盟店和直营店。八珍烤鸡因其独特风味，深受顾客喜爱，还曾获得“昌吉州名吃”“新疆名小吃”等称号，甚至香飘疆外。

每当看到顾客在品尝八珍烤鸡时露出幸福笑容，张艳都倍感欣慰与自豪。谈及未来，她信心满满地说：“希望通过我们的不懈努力，研发出更多顾客喜欢的产品，并将这道美味带到更远的地方。同时，也希望将这份承载了四代人智慧的手艺传承下去。”



这是张艳八珍烤鸡卤菜店推荐秘制烤鸡腿。

□本报记者 付小芳摄



这是吉木萨尔县那家面点铺子推荐的炸油糕。

□本报记者 王婷摄

椒麻鸡：

麻香鲜爽蕴藏“非遗”秘密

□本报记者 杨鹤

新疆椒麻鸡发源于呼图壁县。1990年，厨师沙俊明把带着独特麻味的手撕鸡正式定名为“椒麻鸡”。2008年，沙俊明的椒麻鸡制作技艺被列入呼图壁县非物质文化遗产名录。8月5日，记者走进位于呼图壁县锦华街商业街的沙飞儿椒麻鸡店，在氤氲的香气里，近距离感受这道特色“非遗”美食的魅力。

李霞是沙飞儿椒麻鸡店的现任掌舵人。作为沙俊明的儿媳，她深得沙老先生的真传。19年来，在李霞等人的努力下，虽然店铺经营规模逐渐扩大，但他们追求食物品质的初心始终如一。

当日10时许，李霞和店员已经在店里忙活起来。李霞戴上手套，一边翻看刚送来的土鸡，一边对记者说：“食材的选择非常重要。我们选择饲养500天以上的土鸡来做椒麻鸡。因为这种鸡的肉质紧实，经得起两三个小时的慢煮。鸡肉煮熟后，再用手撕成条，吃起来才弹牙，带着鲜劲。”

看到厨师将土鸡下锅焯水去腥，李霞赶忙切好姜片、葱段备用。随后，她在铁锅中倒入菜籽油，待油面冒出淡淡的青烟后，迅速将鲜花椒放入油锅，厨房内顿时麻香四溢。“用新鲜花椒才能麻得透、不发苦。麻油和鸡汤淋在撕好的鸡肉上，把鸡肉入味，再撒一把现切的青红椒、小米椒、葱段、洋葱，那滋味儿才叫地道。”李霞说。

13时许，店里渐渐坐满食客。刚出锅的椒麻鸡端上桌，汤汁清亮，鸡肉金黄，筷子轻轻一挑，麻香便“嗖”地蹿入鼻腔。“就好这口。”从昌吉市专程赶来的食客杨佳琪夹起一块鸡肉，蘸了蘸汤汁，放到口中，吃得舒展眉宇，“这才是刻在记忆里的呼图壁味道！我吃过一次就念念不忘，这次专门带家人来品尝。”

除了椒麻鸡，店里的沙飞儿面也成了“爆款”。2023年，这道由李霞琢磨出的面食制作技艺，同样被列为县级非物

质文化遗产代表性项目。“夏天天热，大家不爱吃油腻的，我就想着做点爽口的。”李霞说，这面的门道藏在细节里：碱面要煮得筋道，捞起后过凉水，然后沥干水分；放上店里特炒的香菇肉末、榨菜丁、葱花等配菜，最后浇一勺烧得滚烫的菜花油，拌上秘制酱油，面条才鲜香爽滑，配着椒麻鸡吃，解麻又解腻。

一口麻香，一口鲜爽，这道藏在小城街巷里的“非遗”美食，正用独有的味道征服食客们的味蕾。看着食客们吃得满意，李霞既自豪又欣慰，她说：“这手艺是我公公传下来的，是咱呼图壁县的宝贝，我要把它好好传下去。”



一块油糕甜蜜美好

□本报记者 王婷

“家人们，今天给大家讲解如何制作油糕，油糕酥不酥，和面是关键……”7月31日，走进吉木萨尔县那家面点铺子，铺子的负责人王彦玲正通过手机录制油糕的制作方法。

“油糕好吃面难和。”炸出来的油糕外形好不好看，吃起来口感行不行？关键看起酥和馅料，王彦玲对此颇有心得。25年的制作经验，让她说起油糕的每一个制作步骤都是信手拈来。

说到制作油糕的关键，王彦玲立刻认真起来。烫面和油温是油糕表面起酥的关键。首先是烫面，将水烧至八分热，往锅中加入面粉、食用油、小苏打，不停地进行搅拌，防止粘锅，直至把面完全烫熟。待烫面冷却后，要反复揉搓，揉面时间不可过长，不然面就会发硬，也不可过短，那样面就会散。如何掌握和面的诀窍？一言以蔽之就是王彦玲25年如一日的坚守。面一上手，好不好立刻见分晓。至于水、油、面粉的配比，早已是公开的秘密，王彦玲毫不保留地将制作油糕的配比发到网上，就是想让更多人品尝到这份甜蜜。

传统的油糕馅料，简单朴实——白

芝麻、黑芝麻、花生米、核桃仁、白砂糖。王彦玲说她也曾尝试过添加其他配料，但都没有这个味道好。好多老顾客就认准这个传统老味道。渐渐地，王彦玲的面点铺只卖这一种馅料的油糕，每逢节假日生意好的时候，每天可以出售上千个油糕。常有顾客不辞辛劳专门驱车上百公里，就为了这口酥甜。

烫面备好，馅料和好，就开始包油糕了。包油糕也有讲究，将烫面分成大小均匀的剂子，在手中按压成“小碗”状，添加馅料，封口的同时，捏至扁平，一个油糕就做好了。

炸油糕时，油温不宜过高，八成油温炸制一分半至两分钟，便可得到一个表皮金黄酥脆，内里软糯可口的油糕。

咬一口刚刚炸好的油糕，甜蜜的馅料早已成流汁状。

王彦玲说，工序上一道都不能减，质量更是含糊不得，好品质也让她赢得好口碑。

最近，王彦玲正积极筹备着自己的面点加工厂。她说，新疆的美食这么多，但是能被带走的却不多。她想通过自己的力量，宣传好新疆美食。

羊肉焖饼最解乡愁

□本报记者 王婷

7月29日，临近晌午，王志军正在自己经营的悦馨万豪酒店后厨忙碌着。只见他一边颠勺，一边调味，一套动作行云流水，一气呵成。没一会儿，他的拿手好菜羊肉焖饼便出锅了。

“羊肉焖饼来啦！”伴随着王志军的一声吆喝，今天的这份羊肉焖饼已经被端上餐桌。只见食客们摩拳擦掌，已经等不及其他菜品一一上齐，纷纷拿起筷子一品羊肉焖饼的独特风味。刚出锅的羊肉焖饼还冒着热气，色彩鲜艳，油亮滋润，一入口，鲜香微辣在口腔中弥漫开来，食客们顾不得言语，只一个劲儿地伸手点赞。

羊肉焖饼，因把薄饼焖在羊肉上而得名，是昌吉人待客必不可少的经典热菜，也是过年过节的限定菜品。2018年9月，羊肉焖饼被评为“中国菜”之新疆十大经典名菜。

成就一道好菜，原材料是关键。羊肉焖饼里的羊肉，不腥不膻，肥而不腻，

究其根源，离不开当地的好羊肉。“在咱木垒县，羊可是喝着山泉水，吃着中草药长大的。”说到家乡的好产品，王志军显得格外兴奋。

王志军是土生土长的木垒人，在木垒县经营着一家主营当地特色菜品的餐饮酒店。从16岁接触烹饪开始，一把炒勺、一口锅，他拿起就再没有放下。羊肉焖饼是王志军最钟情的菜。从后厨帮厨到掌勺大厨，他说，二十年来，原材料和炒制手法都不曾改变，为的就是把记忆里的味道留住。

羊肉焖饼的做法并不复杂，但对食材本身要求极高。既要保留羊肉本来的鲜美，又不可有腥膻味。木垒县本地的羊羔子肉是做这道菜的首选。有经验的厨师，会首选当年的羊羔子肉，也就是不满1岁的羊羔肉。羊肉要经过焯水、炒制、焖煮等多道工序，加工至8成熟。接着将擀成薄饼的香豆子面皮，均匀铺在羊肉上，利用锅气，将其焖熟。焖熟的面皮，捞出切好备用。大火烧开香气四溢的羊肉锅，再焗入切好的面皮，并佐以青红辣椒段、皮芽子，翻炒出锅，一道风味十足的羊肉焖饼便做好了。薄薄的面饼层层不沾，已经完全被浓稠的羊汤所浸透，却仍保持着劲道的口感，看上去油津津，吃起来香而不腻。说起烹饪羊肉焖饼，王志军一下打开了话匣子。

因为味道好，价格公道，羊肉焖饼的点单率一直居高不下。凭着一道羊肉焖饼，就给王志军的酒店圈粉无数。每逢旅游旺季，王志军的酒店里总是坐满了从各地赶来解馋的回头客。在王志军的店里，除了羊肉焖饼，手抓羊肉、羊肉烧条、杂粮炖牛排也是当之无愧的明星菜品。“我选用的全都是木垒县当地的牛羊肉，味道好，食客吃着也放心。家乡的好牛羊肉，我一定要让更多人看得到，吃得到，有机会的话，还要能带得走。”王志军说。

左图：8月5日，呼图壁县沙飞儿椒麻鸡店的厨师将麻油和鸡汤浇淋在椒麻鸡上。

□本报记者 杨鹤摄