



丝路风味·昌吉故事

土鸡炖芋芋： 唤醒奇台人的味蕾记忆

□本报记者 王婷

7月30日一大早，奇台县文化西路馨园宴会厅的后厨工作人员就忙个不停。“因为土鸡炖芋芋制作工序复杂，所以需要提早做准备。”奇台县馨园餐饮总经理张永昌告诉记者。

在奇台人的味蕾记忆里，总有一部分是留给土鸡炖芋芋的。土鸡炖芋芋又被称作大盘鸡芋芋，主要食材是土鸡和土豆。张永昌说，土鸡首选当地农家散养两年以上的老鸡，老鸡肉质筋道、口味醇厚，长时间的炖煮更利于激发其香味。奇台县盛产土豆，土豆个头大，淀粉含量高，是制作芋芋的最佳选择。

土鸡炖芋芋，和土豆有什么关系？其实芋芋是土豆的一种另类吃法。首先把土豆去皮压碎，然后掺少许面粉，揉和搅拌均匀，接着双手撮成小鱼条状，放入沸水里煮，捞出便是芋芋。因为奇台人钟爱芋芋，所以他们喜欢尝试着将它和其他美食一

起搭配，或拌或炒。而正是这种尝试，成就了一道享誉全疆的美食——土鸡炖芋芋。

在张永昌的宴会厅，每桌必点土鸡炖芋芋，足以说明它的地位。一道耗时久、工序复杂的美食，何以成为桌桌必点菜品？美味的秘密就藏在张永昌几十年来一直遵从传统菜品的炒制工艺里。

起锅烧油，炒糖色、下鸡块、放大料，鸡肉炖煮完成后下入芋芋，一招一式，都是独属于张永昌的烹饪方式。手法看似简单，实则是对传统菜品的坚守。简单背后往往蕴藏着不简单，一方面是对食材的极致要求，另一方面则是对火候的精准把控，好的厨师能最大限度地将食材潜力激发出来。张永昌说，炒制土鸡炖芋芋，还藏着一个“法宝”，那就是他研发的辣椒酱，上色增香都离不开这个秘密配方。

一个半小时后，土鸡炖芋芋出

锅。揭开锅盖的一瞬间，满屋飘香。咬一口鸡肉，筋道弹牙；尝一口芋芋，吸足了鸡汁儿，咸辣鲜香在口腔里尽情碰撞。懂吃会吃的食客，会在芋芋即将被消耗完的那一刻吆喝一声：“老板，加个皮带面！”

糖洋芋、豆腐汤、羊肉焖饼……翻开馨园宴会厅的菜单，那些奇台人记忆里的菜品被一一珍藏，说起还有哪些特色菜，张永昌更是如数家珍。二十年的餐饮品牌，变的是位置，不变的是坚持做奇台老味道的初心。

在馨园宴会厅的荣誉墙上，大大小小挂着数十个荣誉牌匾，“中华名小吃”“昌吉名吃”……包括土鸡炖芋芋在内的多道菜品屡获佳绩。荣誉的背后，其实就是用心做好每道菜。为了保证顾客吃得放心，也为了保留食材从采摘到餐桌的新鲜度，张永昌计划自己搞个养殖场，严格把控品质，让更多人品尝到地道道道的奇台味道。

宋氏家宴： 四方食客的“美食驿站”

□本报实习记者 张佳煜

清晨的玛纳斯县在阳光中渐渐苏醒，位于凉州户镇的四星级农家乐——宋氏家宴的后厨已是一派繁忙景象。店主宋杰检查着刚从自家菜园采摘的鲜蔬，准备迎接新一天的食客。2015年，宋杰怀揣着对家乡味道的热忱，从一个小院农家乐起步，结合本地特色独立研发多道招牌菜，历经两次扩建，如今已拥有两个宽敞的宴会厅和9个精致包厢，可同时容纳600人共享盛宴。这家紧邻高速路口的餐饮地标，正以其蓬勃的生命力迎接八方来客。

宋杰告诉记者：“最初只准备了几张桌子，就想让街坊邻居吃口实惠，小店越做越大。”两次扩建与荣获四星农家乐认证，是食客口碑与官方认可的双重印证；而乐土驿镇分店“宋氏驿站家宴”的开业，则是品牌实力与信心的彰显。

“‘驿站’这个名字，既是呼应‘乐土驿’的地名，也是希望这里能成为奔波旅途的人们一个温暖舒心的‘美食驿站’。”宋杰的话语中，透着创业者的实干与情怀。

蒸汽氤氲中，宋杰端着宋氏家宴的招牌菜——阿魏草烧牛排走向了食客们的餐桌。“这道菜的灵魂，在于玛纳斯县清水河乡特产的阿魏草。”宋杰介绍，“我们每天精选本地优质牛排，以秘法烧制，阿魏草的清香渗入肉质，形成一种独特的风味。这口融合了天山脚下草场精华与丝路香料的滋味，别处可尝不到。”他笑着将这份承载着玛纳斯风土的诚意之作，稳稳放在食客面前。

另一道俘获众多食客的招牌是一鸡两吃：一半做成香辣过瘾的辣子鸡，另一半则化身咸香醇厚的咸菜鸡。一鸡两味，满足不同口味，尽显巧思。盘中鸡选用的都是宋杰自家散养的走地

鸡，更让人安心的是，大部分的时令蔬菜，也来自他精心打理的菜园。从田间到舌尖的距离被缩至最短，最大程度地锁住了那份鲜甜本味。

正午时分，宋氏家宴已是人声鼎沸，店门口停满了车辆。带着家人专程从乌鲁木齐驱车而来的食客张永福赞不绝口：“下了高速转弯就到，特别方便！这道阿魏草烧牛排我们全家都特别喜欢，跑这一趟绝对值！”

来自石河子的常客谢文新对一鸡两吃情有独钟：“辣得过瘾，咸得下饭，每次外地朋友来新疆，我都会推荐这道菜，家里人也好这口！”

夕阳西下，宋氏家宴灯火通明，从农家小院到容纳600人的美食地标，再到乐土驿的“新驿站”，宋杰用十年时光，以诚信和美味熬煮了一锅浓香四溢的“家宴”。这里盛放的，不仅有地道的丝路风味，更有一份创业者脚踏实地的坚持和对四方宾朋的热情。



这是奇台县文化西路馨园宴会厅推荐的土鸡炖芋芋。
图片由受访者提供



这是玛纳斯县中华碧玉园北门的谢家鲜鱼馆推荐的招牌红烧鱼。
□本报实习记者 张佳煜摄



这是玛纳斯县凉州户镇宋氏家宴推荐的招牌菜阿魏草烧牛排。
□本报实习记者 张佳煜摄



这是奇台县老东门过油肉拌面馆推荐的过油肉。
图片由受访者提供

品质二十五载如一的玛纳斯河鲜

□本报实习记者 张佳煜

暮色四合，新迁至玛纳斯县中华碧玉园北门的谢家鲜鱼馆后厨已是热火朝天。晚餐高峰将至，店主谢培明快步走进活鱼区，选定了一尾两公斤重的鲜活草鱼，为刚刚点了大份红烧鱼的客人开始制作。“夏秋草鱼肥，冬春花鲢美，玛纳斯的本地鱼，肉质最是紧实。”二十五年如一日，谢培明对时令与鱼鲜的精准把握从未改变。

选鱼、沥水、刀落……行云流水间，鱼身已成均匀块状。铁锅烧热，本地葵花籽油泛起微烟，鱼块滑入锅中瞬间腾起金边。本地干辣椒与花椒激荡出厚重底味，一勺勺倾泻而下的酱汁为鱼肉增添了浓郁。谢培明手腕翻飞，汤汁在锅中咕嘟冒泡，浓稠地包裹住每一块鱼肉。“吃上几口咸

辣浓香的鱼肉，再把馒头掰开泡在汤汁里，一滴都不能浪费。”他笑着说。

临窗的桌前，老顾客李建军熟练地将白面馒头撕成块，浸入红亮的鱼汤中。“从老店吃到新店，红烧鱼都是必点菜，还必须得配上吸饱汤汁的馒头，这一口，就是玛纳斯人的念想。”

隔壁桌的石河子食客张薇初次探访，筷子却停不下来：“老板推荐的红烧鱼一点儿没有让人失望，鱼肉紧实入味。最让我惊艳的是凉拌鱼冻，冰凉丝滑、口感细腻，别处真没见过！”

谢培明精心制作的凉拌鱼冻取新鲜鱼皮慢熬冷却，晶莹弹滑如水晶冻；凉拌鸡血面将鸡血凝成丝滑“面条”，拌入秘制料汁；凉拌粉条鸡则以柔韧粉条裹嫩滑鸡肉，皆是别处难寻

的美味巧思。

这位如今在灶台前挥洒自如的掌勺大厨，二十五年前还是一名建筑工人。为谋生计，谢培明毅然转行。最初，他在玛纳斯县城文化路开起了一家占地50平方米的小店。“从工地到厨房，我就想踏踏实实做好饭。”凭着对鲜活鱼度的苛刻要求和对新疆人口味的精准拿捏，小店逐渐有了名气。今年7月，小店升级搬迁至中华碧玉园。

炉火映照着谢培明专注的脸庞，二十五载光阴仿佛都浓缩在这一方灶台上。新店蒸腾的热气模糊了玻璃窗，却清晰传递着一种固执的承诺——无论门楣如何变换，那口由玛纳斯河鲜与新疆风味共同淬炼的酸辣浓香，始终如一。

过油肉拌面缘何成为古城美食名片

□本报记者 王婷

在一个占地不到300平方米的拌面馆，平均每天能卖出上千份拌面。一盘拌面为何如此有吸引力？奇台县老东门过油肉拌面馆负责人张扬揭晓了谜底。

在奇台县，人们会习惯性地称拌面为“拉条子”。一盘拉条子，搭配一盘色香味俱全的炒菜，一盘下肚，浑身有劲。在各色菜式里，尤以过油肉拌面最受大家喜爱。过油肉以奇台县的最为出名，新疆大大小小的餐馆里都以奇台过油肉做招牌，就足以说明它的地位。据《奇台县烹饪志》记载，过油肉在奇台县有上百年历史。2008年，奇台过油肉被列入昌吉州级非物质文化遗产代表性项目名录。

正宗的奇台过油肉配料简单，但让

人回味无穷。其做法，就是将所有食材都要过一遍油。首先选取牛（羊）里脊肉，改刀切成肉片，加入佐料腌制3小时以上。腌好的肉片过油，锁住鲜嫩汁水；配菜只有青椒椒段，青椒椒段过油，与肉片一起汇入锅中爆炒、勾芡、出锅。

“红黄白绿香 烫嫩滑糯爽”这是奇台过油肉的十字秘诀，刚出锅的过油肉，色彩鲜艳，香味扑鼻，油亮亮的肉片让人垂涎欲滴。单吃过油肉，怎能满足口腹之欲？还需搭配筋道的拉条子。对奇台人来说，新疆虽然到处都有拉条子，但必须吃用奇台面粉做出的拉条子才能解馋和过瘾。奇台面粉白而细腻，蛋白质、氨基酸、面筋质含量和延伸度居于全国之首，2019年，“奇台面粉”入选中国农业品牌目录。

爽滑的过油肉搭配筋道的拉条子，过油肉拌面一跃成为奇台县的一张美食名片。为推动奇台过油肉拌面创建“新疆品质区域公共品牌”“地理标志证明商标”，2023年9月，奇台县发布了《奇台过油肉拌面》团体标准，明确奇台过油肉拌面质量标准和技术指标。

据史料记载，早在清乾隆年间，古城奇台的过油肉、羊肉焖饼、粉汤等就已经形成了当地独有的特色。如今，奇台县这些经历了百年的传统菜肴，不仅没有消失在历史的长河中，反而在后人的传承下得到了发展。其中，过油肉还成了最具代表性的地方特色美食。张扬说：“无论时代如何发展，我都想要把古城奇台的美食和文化更好地传承下去。”

昌吉州融媒体中心
三立文化传媒有限公司

分类信息

刊登热线:0994-2343036

刊登地址:昌吉市南公园西路传媒大厦A座一楼西南角登报处

证件遗失声明

●产权人:阿卜杜拉苏力·阿卜杜拉(身份证号:652325196204021836)遗

失位于奇台县西北湾镇二屯村三组90号9-022号不动产权证,特此声明。

●阜康市梦雪商行银行卡开户许可证遗失,核准号:J8856000400501,开户行:中国工商银行股份有限公司阜康支行,账号:3004832109200052417,特此声明。

●吉木萨尔县祥源石灰厂银行开户许可证遗失,核准号:J8857000185402,开户行:吉木萨尔县农村合作联社,账号:809010012010101867210,特此声明。

其他声明

●新疆天佑医疗服务有限公司法人常玺晖私章遗失,防伪码:6523010064623,声明作废。

●昌吉市兰台咨询服务部营业执照正副本遗失,注册号:6523011000349,核发日期:1997年5月12日,现声明作废。

●昌吉市绿亚园林艺术有限责任公司园林规划设计分公司营业执照正副本遗失,注册号:6523012300683,核发日期:2000年12月12日,现声明作废。

●昌吉市绿丰农药经销部营业执照正副本遗失,注册号:92922613-X,核发日期:1997年8月25日,现声明作废。

●昌吉市兰台咨询服务部公章遗失,声明作废。

●昌吉市孙哈理理发店营业执照正副本遗失,注册号:652301604011396,核发日期:2010年8月19日,现声明作废。

●昌吉市八点商店营业执照正副本遗失,统一社会信用代码:92652301MA777Q013J,核发日期:2017年12月14日,现声明作废。

●新疆昌吉市净化北路2号四站022号尤朝勇(身份证号:65230119650923521X)增加曾用名尤朝豪,特此声明。

●成都市青羊区光华西三路577号3栋1单元3楼302号麻铜森(身份证号:652325196508030010)增加曾用名麻建生,特此声明。

●新疆昌吉市园艺场一站1-186号田生勇(身份证号:652301196510153211)增加曾用名田生荣,特此声明。