大地放歌

只有一道菜的店子

□ 杨晓坤

位于博乐市友谊路新运小区当街店铺里，藏着一家被老食客们称为“只有一道菜的小店小”。从1994年初次登场以来，小店已历经30年的时光揉磨，尽管搬过三次，换过三任店主，却依然能成为老食客们的心头好，这一道融合着鲜美、脆弹、郁香的混搭菜肴：肥肠鱼，以亲民的价格和韵味悠长的口味着实抚慰住了食客的心灵。

当过农场职工，做过建筑商，经历过种种尝试之后，在一次不经意的相遇中，周富强从食客变为经营者，从此用心衍变与传续美味，他没有辜负老食客们的期望。

1994年，重庆人士老吴来到博乐，在当时最红火的红星路餐饮圈开了一家叫做“山城肥肠鱼”的店。

鱼以鲜为主，肥肠又以弹性和醇厚为主，两样食材的相遇，带来了让人欲罢不能的香味，咀嚼品尝间，使人产生迷一般的思考。

随着城市的发展，店从红星路搬到友谊路再搬到新运小区门面房，店名也改为“三城饭馆”。

不过，对于练达的食客们来说，店名只是一个符号，不管搬了几次家，味道总能成为解密地图的线索。

在边疆生活了25年后，老吴已打定回乡的主意，并对外发出转店广告，转了3个月，没有人接手。有一次，周富强去吃饭，一句玩笑话：“啥时你不开了，转让给我。”中了老吴的意

老吴开口要20万元配方转让费，周富强没有过多犹豫。他并不是一时头脑发热接手这个店，彼时，他正处于事业转型期，需要改变，但他也非常清楚，要想把这家老店顺利经营下去，不能只靠着名气，还需要改变和升级。

接手饭店后的最初两个月，还是老吴在后厨坐镇掌勺，应对食客挑剔的味蕾，但食客得知换老板了，刚一吃就说不是以前那个味了。

周富强不急不恼，因为他坚信，经营老店，不能只依赖配方，更需要智慧、温度和情感。

周富强首先对早已破旧的店内环境进行了全面装修，他用了近2个月的时间，将生物油甲醇炉改造成天然气，将墙面、地面换成明亮洁净的扣板，把油腻的餐桌，全部用钢丝刷清洗，洁净的饭店环境决定了用餐时的良好体验。

接下来，拼的就是“鲜”和“料”。

清晨去市场挑选鱼，只挑草鱼和梭边鱼，确保食材的新鲜和品质。

肥肠是从长期合作的屠宰户手中收来后，用盐水清洗，切成1至2厘米段，下锅煮，要把肠内的油脂全部煮出来，才能做到肥香又弹滑不腻。

而“料”便是这份鱼的灵魂，10公斤融合了微辣、重辣口味及带有上色功能的干辣皮，以牛油与清油相配比，再加以20多样香料，进行熬制，不能急更不能快。

熬料时，周富强站在锅边，持续5个小时的翻炒，一锅酱料才能大功告成。

如果说鱼是生活的主角，那肥肠和青菜就是诗意和远方，精心熬制的配料就像是一首高亢的信天游，集合着西北大地的火辣和浓情，从山梁上韵味十足的唱响开来，引出那人间的牵肠挂肚。

从午间12点到1点，周富强要完成杀鱼、片鱼的工序，他已精准掌握分寸，每一片鱼，在20克到30克之间，这都是确保快速出菜的前提。

鱼骨要先焯水，去掉血沫，大火猛攻，鱼肉易熟还有弹性，熬制的酱料一入锅，立刻芳香扑鼻，再将盆底铺好时令蔬菜、冻豆腐，随后，滚汤入盆后，肥肠再高调出场。

10分钟便能做出一盆鱼，从而准确控制上菜速度，也持有了小店经营所需的翻台次数。

趁热入口，鱼肉的鲜甜和着底料的滋味，在齿舌间跳动。夹起一块肥肠送入嘴中，鱼肉中贡献出的胶原蛋白与氨基酸，与肥肠的弹性相撞，鲜香满口。再佐以脆甜的豆芽和吸满汤汁的豆腐，氤氲的热气，缭绕在屋内，穿梭在鲜香和肥厚之间的舌味，足以把馋虫撩拨得蠢蠢欲动。

店内的一天时光，在周富强和妻子刘丽的饮茶中收尾。茶壶里泡的是普洱，俩人都喜欢普洱那份绵长、醇厚、曲径幽深的古味儿。

食材，虽简单。方寸鱼片，风味之间，是勤劳人付出的心力与时间，于光阴化作的故事中，浓重炽烈，含蓄悠远。

天鹅湖

采杞姑娘

□ 张勇

采杞姑娘
结伴盛夏
如约杞乡
钟情红色的圣果
倾洒的一汪汗水
在我的心头流淌
采杞姑娘
精河的阳光
黝黑了你的脸庞
一桩甜蜜的心事
滋长在我的心房
象精河水一样荡漾
采杞姑娘
那一串串红玛瑙
我多想亲手挂在
你的脖项
让它婉转我的衷肠
描绘心中多彩的希望
采杞姑娘
那一朵朵火苗
将我的脸庞灼烫
邀我对接
你羞赧的目光
诉说心中如火的热望
采杞姑娘
那一堆火红的憧憬
我多想用它
安放我们的梦想
那一抹绯红
装点幸福的罗帐
采杞姑娘
我用悬挂枝头的灯笼
祈福火红的爱情
绽放在丝路杞乡
打拼甜蜜的红色梦想
酿造生活的玉液琼浆

灯下漫笔

难忘的红柳烤肉

□ 张万成

新疆美食数博州，博州美食数红柳烤肉最好吃。

受在博乐一所中学任教的大学同学郭积林邀请，我从阿克苏经乌鲁木齐前往博乐。

在博州人流如潮的大街上，热闹非凡小巷里，都能看到那诱人的红柳烤肉。对于从小吃肉长大的阿克苏人来说，红柳烤肉是再熟悉不过了。我在阿克苏吃过许多烤肉，例如白水城、库车、沙雅、刀郎，都给我留下深刻的回忆。

在博州吃烤肉，我没那么惊讶。

谁知道，吃了一串之后，却被彻底征服了，感觉是天底下最好吃的烤肉。

在我看来，博州红柳烤肉可以与北京烤鸭，西安羊肉泡馍，云南过桥米线这些风味小吃相媲美。

我们就餐的是博乐市毡房姑娘欢乐餐厅，烤肉小伙是哈萨克族。

细细和烤肉老板聊天，想从中打听红柳烤肉好吃的奥秘。

餐厅老板海阔天空地说：红柳是生长在戈壁滩上的一种常见植物，它非常耐贫瘠，耐盐碱。红柳的枝条韧性很足，博州人用它当作烤肉的扦子可谓别出心裁。

博州有个讲究，什么季节吃哪里的羊肉，吃多大年龄的羊都有规矩。博州本地的羊肉，比较精瘦，很有嚼头，和红柳的枝条一样有韧劲。把剁好的乒乓球般大小的肉块穿在红柳枝条上，在烤的过程中，红柳枝条中的油脂会分泌出一种淡淡特有的植物清香味，使得肉质更加鲜嫩，加上外表的酥脆，口感一流。色泽焦黄油亮，垂涎欲滴，给人以色香的诱惑力，羊肉串吃到嘴里，肥香热辣，风味无穷。

红柳烤肉串肉也有讲究，先是两块瘦肉，中间是一块肥肉，再是两块瘦肉。吃红柳烤肉，一般人一两串便足矣，如果配上卡瓦斯，或者乌苏啤酒，那就再好不过了，不知不觉就会吃掉三四串。

烤羊肉串万变不离其宗，放在烤槽子上用炭火炙烤。烤肉师傅一把抓下去不多不少，刚好四瘦一肥五块肉，然后一手捏一根红柳扦子，另一手飞快来回串几下，那五块肉已全部串在了扦子上。

我们看到那样一幕，对肥肉抗拒的心理逐渐消失，继而是期待、急切和眼馋的神情浮在脸上，等待红柳烤肉早一点上桌。

红柳烤肉的炙烤过程是销魂的一刻，烤肉师傅双手各抓三五串，“啪”的一声放在烤肉槽子上，然后举一大铁扇子扇火，火被扇得升起腥红火焰，眼见已吞噬了那红柳签子和肉，烤肉师傅却不慌不忙，最多隔几分钟翻一下而已。三翻两翻之后，红柳签子已被烤得呈现出焦色，而签子上的那四块瘦肉已微微焦黄，透出诱人的颜色。

目睹红柳烤肉从生到熟，慢慢烤出颜色，亦烤出味道的过程，是一种享受。看过这个过程后会馋虫上脑，我们连眼睛也有了食欲。

等红柳烤肉散发出香味，颜色亦展示出烤熟的金黄色，我们以为可以吃了，烤肉师傅却不急不忙抓紧签子上下搓揉，互相拍打，让辣椒和孜然入味。再翻烤三两下，把三五串抓成一把，“啪”的一声放在桌上的铁盘中，直接端上桌。

吃红柳烤肉的第一块肉，多半是小心谨慎，细嚼慢咽。

然而，这样的情形并不会持续太久。吃上几块后，便再也不斯文了，太好吃了。一口吃一块肉，是博州打开吃红柳烤肉的正确方式。

除了烤羊肉，还有烤羊肝、烤羊排、烤羊腰子，都是美味。

随着社会经济不断发展，博州各族群众生活水平逐步提高，传统的红柳烤肉大放光彩。烤肉是蕴含着深厚文化积淀和朴素情感的美味，将长久留存于人们的舌尖，更留存于人们的心间。

对于到博州游玩的人来说，不管在哪儿，吃一串红柳烤肉，就能勾起满满的记忆，温饱的是胃，安定的是心。