

烧烤，还得看咱们和田的

地区融媒记者 董瑞强



和田烧烤摊前人气火爆。

“终于等到了和田地区第二届美食文化节开幕,感觉现场节日氛围十分火爆,尤其是把美食文化节举办地点选在约特干故城,新鲜感也拉满了。”4月29日,参加地区第二届美食文化节的和田市游客王会安说。

这个夏天,烧烤一词突然火了,以山东省淄博市为代表的烧烤经济和烧烤文化一时间风光无两,这让和田这座历史有名的“烧烤重镇”不禁摩拳擦掌,跃跃欲试,展示烧烤魅力。

今年地区第二届美食文化节主题明确,就是主打烧烤,这再次提醒了人们,不要忽略和田这个遍地是烧烤的地方。

和田烧烤文化源远流长

去年,和田烧烤与和田夜市、和田食堂并列成为和田饮食文化新名片,足见和田烧烤在人们心中的地位。烧烤哪里都有,但并不是都能叫“和田烧烤”。

走遍和田的每一个城市街道、每一个乡镇村落,烤炉、烤箱、馕坑几乎四季常在。烧烤是和田人最主要的饮食方式和习惯之一。塔克拉玛干沙漠边缘的干燥气候,简便、快捷、就地取材,让烧烤在这里有着得天独厚的优势。和田人将“烤”这种最古老的烹饪方式发挥到了极致:羊肉、馕、包子、鸽子蛋和水果,在火

焰与沙石的热度中被赋予独特的“和田风味”。

吃烧烤当然要以吃烤肉为主,而在和田,羊肉是烧烤最主要的食材。独特的地理、气候环境,让和田羊肉鲜而不膻、又滑又嫩,只需要激发出本味就足以“傲视群雄”。盐水烤肉、蛋液烤肉、蒜香烤肉,让羊肉拥有更诱人的外表和滋味。和田烤肉大多遵从“三瘦一肥”,把羊油夹在羊肉之间,烤时肥油就滋滋地从串中冒出来,跳跃在烟火弥漫的烤架上和炭火里,再被烟气熏回瘦肉之间。等到肉质呈现诱人的焦褐色,“美拉德反应”产生的风味和香气四溢出来,烤肉就展现出它独有的魅力,这种伴随着和田人度过漫长岁月的饮食方式,穿越历史的光和烟尘,如今依然风靡。

外焦里嫩、肥而不腻、香味扑鼻的烤肉既能登大雅之堂,又适于民间小聚,烤肉店前,人人都得排好队,耐心等着这一美食完美出炉。

人生漫漫,何不来和田吃一次烧烤,感受这里美食的纯与真,享受一次来自大自然的馈赠。

和田烧烤更具仪式感、氛围感

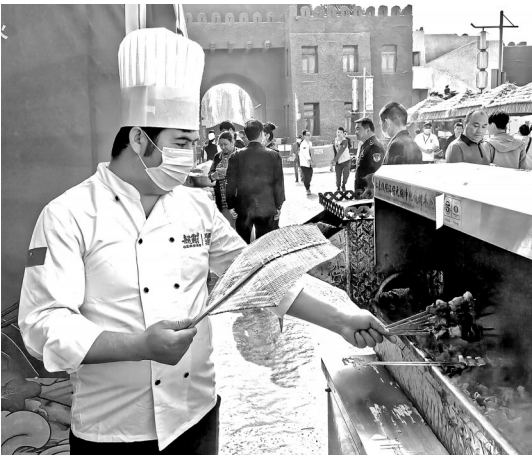
“如果你要问我最喜欢哪个节日,

我想凡是能和家人朋友吃上美食的节日我都喜欢。现在,有了专门品尝美食的节日,所以我一定要来参加。”和田市民阿孜古丽·阿卜杜拉说。

和田是一座浪漫的城市,在这里,人们有喜欢说走就走的自驾游,还有说吃就吃的烧烤。最先依靠烧烤把夜市、夜文化带火的城市,和田定是其中之一。吃烧烤不能一个人,组团吃烧烤也是和田一大特色。结束了一天的工作,邀上三五好友,在和田夜市、街边小摊点上一堆烤串,在夜色与美食中谈天说地,何其快哉!

烧烤摊是最具烟火气的地方,也是最能迅速吸引人氣的地方。美食文化节开幕当天,和田县盐水烤肉摊前围满了人,很多都是老中青三代的大家庭一起赶过来,也有成群结队的高校师生,还有不少网红现场开启了“吃播”,向全国各地网友推介和田独具特色的烧烤之香。

“平时,我就在不停地探店,寻找独具特色的和田味道。今天,这里汇集了这么多的美食,尤其是烧烤,让人目不暇接,我也借此机会和粉丝互动一下,让大家一览和田烧烤的‘全貌’,带大家领略在和田吃烧烤的仪式感。”和田网红梁孝雄说。



盐水烤肉即将出炉。



和田特色美食库麦其。

和田烧烤品类繁多,技术一流

“我也是头一次见到这么多烧烤,感觉只要是能烤的,和田人都会烤着吃。”美食文化节现场,河北游客张金凤对记者说。

没错,在成熟的烧烤技术面前,一切皆可烤。和田烧烤工艺虽然古朴,但处处透露出劳动人民的智慧。铁签烤法、石头烤法、旋转架子烤法、馕坑烤法,都是经过不断探索与实践后,不断完善的一流烧烤技术。把全羊分解开来,用铁丝做的钎子串起来,烤肉、烤腰子、烤肠子、烤肝子、烤心、烤肚、烤板筋,甚至还有烤蔬菜、烤鱼、烤全驼……不只在美食文化节,和田随处都可以见到这样的烤肉摊。

很多游客见到眼花缭乱的烤法十分惊奇,直言“头一次见”。

“我只见过煎蛋、煮蛋,烤蛋还是头一次见。这个‘三弹一星’里面还加了蜂蜜、藏红花,光是看着就感觉很滋补。”山东游客李斌说。

美食文化节现场热闹繁华的景象也让和田人备感骄傲和自豪。“网上都在传淄博烧烤多火,其实在我看来,烧烤,还得看咱们和田的。”和田市游客王会安说。

淄博烧烤亮相和田

游客直言:省了一张去淄博的机票

能一直热闹下去,把我们的和田烧烤品牌也带上热搜。”孙春丽说。

淄博烧烤摊前不断有人前来打卡,和田的烧烤长廊里,游人更是摩肩接踵。来自和田玫瑰花烤肉店的烧烤师傅阿卜杜喀哈尔·阿卜杜克尤木展示着自己的杰作——烤全羊,整只羊羔被烤得外焦里嫩,却还能保持着完整的外形,来往游客赞不绝口,纷纷拍照。

“今天来参加美食文化节的都是业内的精英,我得拿出看家的本事,让来自全国各地的游客近距离感受和和田烧烤

的魅力。”阿卜杜喀哈尔·阿卜杜克尤木说。

烧烤长廊里,旋转烤鱼卖得十分火爆,这种类似于野钓后直接上火烤鱼的场景成功吸引了众多游客的眼球,滋滋冒油的烤鱼价格亲民,游客纷纷购买品尝。

“这种接近原始的烤法,不仅吃起来口感好,还给人一种豪迈的感受,非常有意思。”游客赵豪说。

库麦其作为和田传统美食之一,相信很多人吃过,但是直径半米的库麦其

就很难遇到了。在这次美食文化节上,一位烧烤师傅就把直径半米的库麦其带到了现场,让人不禁感叹,和田的烧烤种类繁多、独具特色。

“本来我还打算去淄博体验一下在人山人海中吃烧烤,没想到淄博的烧烤师傅来到了和田,与和田烧烤齐聚美食文化节。今天可以说满足了我对烧烤的一切想象,以后吃烧烤就来和田。这次美食文化节帮我省了一张去淄博的机票。”来自乌鲁木齐的游客郭辉说。

地区融媒记者 董瑞强



新鲜出炉的和田特色烤全羊让游客赞不绝口。

地区融媒记者 董瑞强撰



来自山东淄博的马福强等人带来了淄博的特色烧烤,为美食文化节加油助威。



“五一”旅游旺季来临

和田烧烤邀您来品尝

“大号肉串+小饼+小葱”“一桌一炉一卷饼”……淄博烧烤吸引无数游客。相比淄博烧烤,和田烧烤也不遑多让。

和田少雨而干燥,和田人天生热情好客、能歌善舞,与烧烤有着不解之缘,将“烤”这种最古老的烹饪方式发挥到了极致。馕坑烤肉、红柳烤肉、西瓜烤肉、烤鱼、烤鸽子、烤蛋、烤包子、烤全羊……在和田这片热土上,看见什么烤什么,没有什么是不能烤的。来过和田的游客曾说:“和田是

一座入夜后就弥漫起一层烟火气的城市,红柳枝燃起的火苗热烈地舔舐着一切食材。”

和田烧烤与淄博烧烤有异曲同工之妙,和田烧烤“超大肉块+馕+皮牙子”,配上独特的和田歌舞,让游客回味无穷,没来和田的跃跃欲试,来过的还想再来。

“五一”旅游旺季,和田烧烤邀您来品尝!

地区融媒记者 张亚辉 艾克甫江

百名网红直播推介和田特产



地区电子商务公共服务中心主播米日古丽·亚森向全国粉丝直播带货,宣传和田区域公共品牌产品。

地区融媒记者 唐海东撰

地区融媒讯 (记者 唐海东)为使第五届双品网购节取得实效,提高和田特色品牌知名度、美誉度,地区电子商务公共服务中心联合地委网信办,组织本地120余名网红主播到第二届美食文化节现场直播,宣传推广和田本地优质特色农副产品及文旅产品。

“大家好,我手里拿的是和田大枣,展台上放的是阿布丹核桃玛仁,这些都是和田本地绿色无公害特色农产品,现在下单,还会有超值礼品赠送。”4月29日,在第二届美食文化节上,地区电子商务公共服务中心主播米日古丽·亚森向全国粉丝直播带货,宣传推广和田特产。

天津市王女士是旅游爱好者,走过全国许多地方,去年乘坐旅游专列来过和田,对和田美景美食赞叹不已,这次在手机上通过观看直播又勾起了她对往事的回忆。王女士在抖

音直播平台留言说:“这次我下单购买10袋和田大枣、10袋和田手剥核桃,一来自己吃,二来送给几个亲戚。下次有机会我一定再来和田,在和田好好玩玩。”

为推动传统企业向电商转型,促进农副产品提档升级,打造地区“和田悦色”区域公共品牌,地区利用国家电子商务进农村综合示范项目,对七县一市公共品牌进行优化升级,形成“主品牌+特色产业子品牌”的发展格局,带动产业集群化发展,提升地区农副产品附加值和产地品牌声誉形象。

“打响一个品牌,带动一个产业,富裕一方经济。今后,我们要进一步树立品牌意识,强化品牌管理,抱团发展,形成合力,为企业‘把脉问诊’,出谋划策,做好服务。”地区电商公共服务中心主任董永飞说。

志愿者助力和田最美“食”光



志愿者给游客散发景区指南。

地区融媒记者 阿米乃姆撰

地区融媒讯 (记者 阿米乃姆)来自五湖四海的游客、网红齐聚约特干故城,全方位享受集视觉、味觉为一体的美食文化盛宴。

为服务好此次美食文化节,地区团委、和田县团委提前策划,发出志愿招募令,招募有意愿的青年参与到美食文化节的服务保障工作中。对志愿者开展培训,明确分工,提高志愿者服务质量。在活动前一天,带队老师带领志愿者踩点,提前熟悉场地。

4月29日,随着美食文化节开幕,志愿者在各自岗位上忙碌了起来:有人维持秩序;有人为游客引路讲解;有人清理垃圾,保持现场环境整洁;还有人擦桌子搬凳子,忙得不亦乐乎……

和田县北京高级中学学生凯迪日耶·阿不力艾散在学校听到招募志愿者的消息后,积极报名参加志愿服务活动。“我是第一次参加志愿服务活动。对于我来说,游客满意的的笑容就是我们最好的回报。”志愿者凯迪日耶说。

彭新皓是2021年7月来和田的西部计划志愿者,他想进一步了解和田的历史文化,所以报名参加了此次志愿服务活动。“我特别喜爱和田的美食,今天来到这里,可以更好地了解和田美食文化。”

“在美食文化节举办期间,我们组织志愿者做好各项保障和服务。约特干故城欢迎大家,大美和田欢迎大家!”志愿者带队老师李克娟说。