

新春走基层

# 除夕未至 团圆已满

年夜饭预订里藏着这些温情

□本报记者 谢晓艳

春节前夕的库尔勒，空气里已能嗅到年的味道。新华南路，巴州永徽酒店的前台电话此起彼伏。预定表上，从除夕到正月十五的包厢早已被红笔勾满。“最后一个包厢上周就预订出去了。”总经理朱红翻着厚厚的预订本，语气里既有欣慰也有歉意。十六年来，这家老字号酒店的年夜饭总是一桌难求，今年更是提前一个月就已预订一空。

2月6日，记者走进巴州永徽酒店时，距离除夕还有十天。厨房里却已弥漫着过年的忙碌气息——这不是年夜饭当天的紧张，而是为那场重要团圆所做的漫长准备。在这里，每一桌提前预订的年夜饭背后，都藏着一段关于等待、期盼与重逢的故事。

## 一条跨越季节与山河的鱼

在后厨的冷藏间里，主厨秦华伟仔细地检查着特制容器中腌制的鳊鱼。这些一个月前从安徽黄山脚下启程的鱼，此刻正经历着风味转化的最后阶段。“臭鳊鱼的制作是一场与时间的对话。”这位有二十九年经验的厨师长说。每年十月，当库尔勒的第一场霜降来临时，远在皖南山区的腌制工坊便开始为这座西北城市的年夜饭做准备。

朱红与黄山脚下那位工匠人的约定已持续五年。每年此时，她会通过视频确认腌制的进度——木桶的重量、石头的压力、室温的变化，每一个细节都关乎四个月后年夜饭桌上那道“臭儿香”的成败。

而永徽酒店的臭鳊鱼在巴州食客们的餐桌上有了新的生命。秦华伟将其改良为汤锅形式，客人们可以围炉而坐，在发



厨师在制作纳福盐焗鱼。

本报记者 谢晓艳 摄

酵特有的浓郁香气中涮煮新疆本地的食材。“这是两种故乡味道的对话。”朱红说。一道菜，连起了等待与抵达的两个端点。

## 一片叶子承载的四季轮回

在酒店工作间，员工李晓俊正在整理前不久从50公里外公司农场带回的桑叶记录。本子上详细记载着每一批叶子的采摘时间、天气状况和加工方法。

“每年春季是鲜桑叶的黄金采摘期，摘下枝头最嫩的梢叶，简单焯水凉拌，便是一道清爽解腻的时令小菜。而到了秋季，是制作桑叶茶的最佳时节。采摘的桑叶经过烘烤、碾碎，制成可四季饮用的桑叶茶，有着清热润燥、生津解腻的功效。”李晓俊说，“很多老顾客都说，喝着这茶，让他们想起了儿时的味道。”一片叶子，从春天发芽到秋天成为茶包，它的旅程就像许多人的年——在土地上扎根，在时间里沉淀，最终成为记忆的载体。

在这里，食材从不只是食材。薄荷与桑叶的种植、采摘、加工，被赋予了一种仪式感。李晓俊和同事们亲自参与每一个环节，仿佛在与土地进行一场持续四季的对话。

“当我们把‘东方神叶’‘凉拌薄荷’等菜品端上桌时，我们向顾客呈现的是库尔勒的四季。”朱红说。这种连接土地与餐桌的坚持，让许多顾客在这里找到了熟悉的归属感。

## 一桌提前筹备中的年夜饭

在所有预订中，有一个包厢的预订故事尤为特别。那是刘叔叔为今年除夕订下的“徽州府”包厢——四十人的大间，足以容纳他们整个大家庭。

“今年不一样。”刘叔叔在电话里对朱红说，声音里有抑制不住的激动，“小儿子快十年没回家了，这次专门回来过年。”

这个预订是在两个月前完成的。当时刘叔叔的小儿子还在海外工作，越洋电话打到了酒店：“朱经理，请务必帮我留好包

厢，这是我爸最看重的一顿饭。”

对刘家而言，在永徽酒店吃年夜饭已成为持续六年的传统。但今年的年夜饭有着特殊的意义——它不仅是一年一度的团聚，更是一场期盼了许久的完整团圆。

“我们开始为这桌饭做准备时，刘家小儿子还在准备回国的行李。”朱红说，这种时间上的交错，让准备工作充满了一种特殊的仪式感。

## 一场沙漠边缘的团圆期盼

厨房的另一端，炉火正旺。见记者来探访年夜饭菜单，秦华伟将尉犁县的羊排放入油锅，“滋滋”声中，香气瞬间弥漫。这位徽派主厨，早已将新疆两地的烹饪智慧融为一体。

大漠风沙羊排——2025年新疆地表美食奖作品，就体现了这种融合的精髓。新疆的羊肉，经过烹饪技法的处理，裹上由面包糠、孜然、辣椒炒制成的“大漠风沙”，外酥里嫩。摆盘时，秦华伟用糖浇灌出红褐色假山，点缀小巧亭台，让江南园林的意境在西北菜肴中绽放。

旁边的餐盘里，博湖草鱼正被厚厚的海盐包裹。这是“纳福盐焗鱼”——高温下，盐壳锁住所有鲜味，上桌时敲开，热气混合着鱼香扑面而来。“盐焗寓意‘封存美好’，最适合年夜饭。”秦华伟说。

凉菜间里，一场微观的艺术创作正在进行。凉菜主厨牟建平手持雕刻刀，专注地雕琢着库尔勒香梨。21年的雕工技艺，让他的动作精准而流畅。

去皮后的香梨洁白如玉，用火龙果汁浸染成温柔的玫红色。雕刀起落间，花瓣层层绽放，两朵大小错落的牡丹花在盘

中盛开。但这还不是全部：山药雕刻的鸿雁塔矗立一旁，黄瓜皮刻画的建设桥横跨花间，库尔勒的地标风景在这一尺见方的盘中徐徐展开。

“这道‘梨韵牡丹’，我想表达的是新旧交融的库尔勒。”牟建平说。

元旦前夕，乌尉高速公路通车，天南海北的游客走进这座城市。“我希望通过这道菜，让更多人记住梨城的美。”牟建平说。

“食物是有记忆的。”朱红说，“它记着土地的味道，记着匠人的手艺，也记着准备过程中人们寄托的情感。”

夜幕降临，朱红站在大堂，环视这个被称为“城市会客厅”的空间。十六年来，这里见证了无数团圆的故事，而每年春节前的这些日子，总是最充满期待的时刻。

在“徽州府”包厢，服务员正在做最后的布置。桌上，寓意“团圆”的圆形转盘被擦拭得光亮可鉴；墙上，徽派砖雕在灯光下泛着温润的光泽；窗外，库尔勒的街灯次第亮起，照亮归家的路。

除夕未至，但团圆的气息已弥漫在空气中。在这里，一场关于等待与重逢的故事，正等待着它最圆满的结局。

## >>>记者手记

探访巴州这家藏着年味的酒店，最动人的不是珍馐美味，而是烟火里的人情与乡愁。总经理跨越千里寻味的执着，员工亲手耕种的用心，厨师们将地域风情融入菜品的巧思，都藏着对团圆的守护。

老顾客跨越山海的期盼，食客与店家之间朴素的温情，让年夜饭有了超越食物的温度。一餐一饭，连接着故乡与他乡，承载着思念与期盼，也让我们读懂了，何为人间至味是团圆。

# 寻“鲟”记： 一条年鱼的新春旅程

□本报记者 刘俊辉 实习记者 马月

春节临近，家家户户的餐桌上都少不了一道鱼，寓意“年年有余”。在巴州，一种依托本地生态活水养殖的鲟鱼，凭借其鲜美的肉质与无刺的特点，悄然成为今年年夜饭餐桌上的新晋“明星”。

从水库的生态养殖基地，到市民的春节餐桌，一条鱼要经历怎样的奇妙旅程？近日，记者踏上了一场特别的寻“鲟”之旅，探寻这份独特的巴州年味。

走进希尼尔水库鲟鱼生态养殖基地，映入眼帘的并非传统的大面积池塘，而是一个个规整的圆形养殖池。池水在冬日暖阳的照耀下泛着清透的光泽，数万尾鲟鱼在其中欢快游弋。

“养好鲟鱼，水的文章必须要做足。”基地技术总监魏银波向记者揭示了美味的“秘密”：“我们采用的是365天活水循环养殖模式，根据鱼的大小分开散养。最关键的是对水质的把控，其要求特别高，只有这样才能保证鱼的品质。”

这样一条鱼需要多久才能

端上餐桌？魏银波说：“这些鱼养到能上市，大概需要一年半的时间。”

春节是万家团圆的时刻，但对于魏银波和他的同事来说，却是最紧张的时候。为了保证节日期间水质稳定、鱼群健康，魏银波今年春节依然选择留在基地。

告别养殖基地，记者跟随采购商的车，来到了人流如织的海宝批发市场。在巴州疆合农业科技有限公司的摊位前，增氧设备不停运转，池中的鲟鱼活力十足。公司经理王军向记者揭

示了鲟鱼上市前的最后一道关键工序：“鲟鱼从水库拉来后，要在我们专门的场地进行‘静养’。我们需要调配水中的酸碱度来去除它的土腥味，同时筛选出最健康的鱼，才能正式进入市场。”

王军说：“大家都特别喜欢吃这种鱼，因为它没有刺，适合全家人，特别是老人和小孩。现在的价格也很实惠，38元一公斤。”

>>>记者手记

一天的走访，一路的所见所闻，让记者感触颇深。这条鲟鱼