

新疆沙湾大盘鸡的“青春密码”



今年的大盘美食文化旅游节现场开展了“前厨百店沙湾味,万人共品大盘鸡”活动。

沙湾市委宣传统战部供图

中青报·中青网记者 李超 王雪迎

提到沙湾市,很多人脑海中第一个闪现的就是“大盘鸡”。这座位于新疆维吾尔自治区塔城地区的城市,因“大盘鸡”而扬名。但对于沙湾市而言,这不仅是一道美食。在穿越沙湾市的312国道长约1000米的道路两旁,有近百家大盘鸡店,迎来送往五湖四海的宾朋,大盘鸡小店成为人们心里挥之不去的记忆。

在沙湾市一家大盘鸡店内,厨房干净敞亮,灶台上热气腾腾。27岁的新疆小伙摆宗英正在热火朝天地炒制新疆大盘鸡。大块的带皮鸡肉劲道、洁白的皮带面吸饱汤汁,呈现出诱人的红色。

葱、姜、蒜、辣椒、土豆……摆宗英手里的菜刀飞快地舞动着。对于大盘鸡,他已经有十几年的研究。十余年来,摆宗英离开校园,前往乌鲁木齐在餐饮店内当洗碗工。多年来,他辗转乌鲁木齐、克拉玛依等地。

“他们那里的大盘鸡和家乡的不一样,沙湾大盘鸡更有家常的味道。”摆宗英的味蕾之中一直萦绕着淡淡的乡愁。结婚后,他就返回沙湾创业。向几位朋友借了10万元钱后,他开了一家小店。

靠着坚持家乡味道,他站稳脚跟。第一家店收回成本后,他又继续开店。目前,他的店面在沙湾市区,投资20万元,“我想把手艺做好,让更多的人吃到大盘鸡!”

像摆宗英一样从事“大盘鸡”行业的年轻人不在少数。据官方数据显示,2023年,沙湾市从事大盘鸡餐饮的经营户共有1000多户,从业人员8000余人,其中城区500多家、农村400多家、旅游景区50多家。已注册有“沙湾大盘鸡”“沙味王”“坤林杏花园”“李士林”“禹兰”等多家大盘鸡品牌。

国道边走出大盘鸡

谈到大盘鸡绕不开李士林。早在1968年,50后的南京人李士林前往新疆的矿上工作。他吃不惯当地食堂的饭菜,喜欢吃,热衷烹饪的他便开始钻研。就这样,李士林尝试和领导沟通,希望可以在工作之余“自己做饭自己吃”。但当时物资条件很匮乏,生活艰苦。每个月,李士林只有半斤油。就这样,他从食堂中“独立出来”,自己炒菜。他发现,真正的美食并不一定要繁琐的烹调步骤,简单却用心方式就让员工们认定他“做饭有一套”。

改革开放后,李士林前往村子里为私人宴席炒菜,真正与餐饮行业结缘。他开

了一家小店。过路客、司机成为光顾小店的“主力军”。他们吃饭求快,并希望菜品“够味”“够下饭”。

李士林炒制的辣子鸡很快成为招牌菜。二三十分钟左右,香喷喷的辣子鸡就被端上桌。食客们一边就着酒,一边吃辣子鸡,吃到“脸颊泛红,冒着热汗”。

一次,几个顾客找到李士林说,辣子鸡很好吃,但希望鸡块的量能更大一些。“那要多少鸡肉?”听到李士林的疑问,几位顾客指着灶台上刚被拔毛的一只整鸡说:就炒一整只鸡,直接算价钱就好。

按照顾客的意见,李士林炒了一盘“大版”辣子鸡。出锅时,他却发现盘子太小,根本装不下一只整鸡。

他灵机一动,拿出了装新疆拌面的大盘子。菜端上桌,顾客们纷纷感叹,好大一盘鸡啊!

从此,大盘鸡应运而生。这也是沙湾对大盘鸡起源历史的最早记录。

没过多久,他的这道菜就随着312国道红遍新疆,逐渐走向全国,成了一道特色的新疆美食。李士林告诉中青报·中青网记者,做一门手艺最重要的是坚持下来。

李士林坚持手艺、小店扎根312国道的信心来源于沙湾市政府的支持。2009年,当地政府就将李士林的大盘鸡评为“新疆地方特色名吃”。后来,李士林还被评为中国烹饪大师。

“原先我是一个门外汉,但是我热爱烹饪,沉甸甸的荣誉让我对工作更有信心!”在制作大盘鸡过程中,李士林不断

听取顾客意见,往大盘鸡里加入土豆、香菇、宽粉等配菜。后来又有人希望,大盘鸡里可以加入一些拌面,这样有菜、有肉也有面,能吃饱,香味俱全。

在选择面条时,经过多次试验,李士林没有选择新疆当地特色的拉条子。“拉条子太细,蘸的汤汁不够多,味道稍显寡淡。”反复考量后,李士林选择皮带面作为大盘鸡的“搭档”。这样的组合一经推出,大盘鸡风靡全国。

如今,李士林名下的门店在沙湾只有一家,他们的大盘鸡售价128元。

“要让老百姓吃得好、吃得饱、吃得起,我才算是一个大厨!”他笑着告诉记者,“我希望打造一个沙湾的品牌,坚持一道菜,让沙湾在全国人民心中赢得好名声、好印象”。

如今,李士林的大盘鸡已走进上海、深圳等多个省市。

长期以来,沙湾市有选择地推动餐饮业标准化、连锁化发展。此外,他们支持有条件的餐饮企业通过兼并、收购、参股、控股等多种方式,组建大型餐饮企业集团,培育拥有沙湾自主知识产权的知名餐饮品牌,发展连锁经营,实施“餐饮拓展工程”,推动沙湾大盘鸡餐饮业走向国内外市场。

“大盘鸡二代”让烹饪变成“青春产业”

1990年出生的王蕾蕾也是沙湾人。2013年,她毕业于天津工业大学英语专

业。王蕾蕾的母亲是最早从事大盘鸡烹制的小店主之一。

从小,王蕾蕾闻着鲜美香辣的大盘鸡味道长大。大学毕业后,她选择回乡发展。

王蕾蕾在妈妈的小店发现,不少顾客在店里吃完后,都会选择将剩下的汤汁打包带走。

“剩菜都没了,打包剩汤汁干嘛呢?”王蕾蕾有些疑惑。原来,这些顾客感觉大盘鸡的汤汁十分好吃,希望回家热一热,继续拌面、拌米饭吃。

“你们这里卖不卖调料?”一些顾客会直接开口。其实,大盘鸡的调料中需要用到辣椒、花椒等多种调味料。调味品本不方便打包。不久,细心的王蕾蕾就将调味品都磨成粉末。

“许多顾客会吃到鸡肉里的花椒、大料,影响口感和体验。因此,粉末料包能解决这个问题。”于是,王蕾蕾就将粉末料包拿出来让顾客带回家,让他们得以复食“大盘鸡的香味”。

“这不就是一个商机吗?”王蕾蕾心想。于是,她开始销售大盘鸡干料。许多顾客拿着干料回家,不知道一次放多少,影响了大盘鸡的口感。随后,王蕾蕾又研究出一款半固态调料包。“一包料就做一盘鸡,刚刚好。”此时的王蕾蕾沉浸在推广大盘鸡的喜悦中。她说,推广大盘鸡是她一生的事业。

对于半固态调料包进行标准化生产需要建厂,并取得相关资质。她立即向政府部门提出申请。

让她没想到的是,当地政府、团委对她的想法十分重视。因为市场上还没有半固态大盘鸡调料,他们决定帮助王蕾蕾参加各级创业大赛,让她在更大的舞台上推广项目。

2020年,占地约300平方米的鼎吉香食品厂最终落地。流水线生产大盘鸡调味料一天就可以达到400余包,每包约150克。

结合创业导师的指导,她不仅在店内售卖调料包,也创新开设京东、淘宝等平台的旗舰店进行零售端销售。调料包一份不到30元钱,经济实惠。“通过这个调料包,人人都可以成为厨师,在家做出美味的大盘鸡!”

让她更有信心的是,许多来店里的外国顾客都会托她来将调料包运往国外。“大盘鸡也出国啦!”

“新冠疫情后,餐饮行业复苏快,发展势头迅猛,其实是年轻人创业的好选择。”王蕾蕾分析,许多年轻人“举棋不定”的原因可能是“不会做饭”,对餐饮行业不熟悉,他们缺乏信心。

对此,王蕾蕾在业余开设技能培训学校,传授大盘鸡手艺。“其实,在调料包的加持下,大家都学得很好,基本上手就能做出美味的大盘鸡!”

其实,沙湾市委、市政府历来注重沙湾大盘鸡产业的发展。中央新疆工作座谈会后,沙湾市迎来历史性发展机遇,餐饮业也处于整体升级的新阶段。“十二五”时期,为推动沙湾市大盘美食餐饮业由传统餐饮业向现代餐饮业的转变升级,

沙湾市委、市政府制定《沙湾市特色餐饮业发展规划(2021-2025)》。

在吸引青年人才方面,相关部门开展沙湾大盘鸡2023年品牌建设暨大盘美食厨艺培训,计划年内建成并推广使用集美食展示、网络订餐、点餐、服务、结算、评价、文化宣传等功能,线上线下于一体的沙湾大盘鸡商城,建立沙湾大盘鸡团体标准和推广使用沙湾大盘鸡集体商标。

大盘鸡带动乡村振兴

1995年出生的桂超凡在沙湾市经营着一家大盘鸡门店,生意火爆。3年前,在新西兰留学6年的他回到家乡。在国外时,他发现很多人知道大盘鸡,但不知道大盘鸡的发源地。

“正宗的大盘鸡在新疆,新疆好吃的大盘鸡在沙湾。”这是他推介家乡的广告语。

在桂超凡看来,看似平常的大盘鸡做起来并不容易。困难主要在配料的选用上。沙湾西戈壁镇散养土鸡、安集海镇辣皮子、乌兰乌苏镇大葱、博尔通古乡土豆……这些“土产”,桂超凡一样也不敢马虎,因为这是对品质的要求。

桂超凡学的是品牌管理专业,其实和大盘鸡“一点都不沾边”。

他对大盘鸡的亲切感来源于父母。桂超凡的父母经营着一处大盘鸡庄园。从鸡的散养到烹饪,桂超凡经历过制作大盘鸡的每一个环节。

如今,桂超凡依旧坚持着用散养土鸡等传统原料制作大盘鸡。他向农户们收土鸡、收蔬菜。靠着一道大盘鸡,不少农户跟着桂超凡也赚了钱。

如今,他的超凡系列沙湾大盘鸡也被收入“丝绸之路非物质文化遗产名录”当中。

为了让大盘鸡走出沙湾,桂超凡还将大盘鸡做成半成品再包装出售。经过反复炒制、试吃和包装测试,结合网络销售模式,桂超凡通过朋友圈销售产品。线下也推出真空大盘鸡。去年,他销售出两万只真空大盘鸡。光辣椒就消耗了两吨。

事实上,沙湾立足大盘鸡资源对产业整合利用,强化区域融合发展,突破传统畜牧业区划方式,畜牧业发展向逐步明晰,区域特色逐步显现。

这些年来,沙湾市加快发展大盘鸡养殖基地规模化建设,加快辣椒、土豆、大葱种植基地规范化、产业化建设,有效发挥各乡镇自然生态优势,实现餐饮原料及调料供应本地化和食品加工业发展,促进产业结构调整,带动餐饮和食品加工业发展。

同时,沙湾市深入挖掘自身餐饮美食文化,提升餐饮文化品位,以“大盘鸡的发源地”“中国大盘美食名城”等为着力点,积极发掘沙湾大盘鸡特色餐饮的亮点,大打文化牌,使“沙湾大盘鸡”成为符号化品牌,让热腾腾的沙湾大盘鸡越来越散发“青春气息”。



—微心愿—



团江苏省委东台市委书记 韦宇欣

团东台市委以“全国青年发展型城市试点”为契机,倾力打造“城市友好、青年有为”示范样板。着重构建政策体系,统筹推进试点政策举措清单,集成出台20余条普惠性、标志性政策,研究制定试点推进方案,涵盖“一个引领、八大工程、四项行动”。造浓宜居宜业氛围,以雁阵效应集聚青年人才,年均引进高层次人才500人,招引“双一流”高校紧缺专业人才80名、培育现代青年农民5000人,连续9年举办东台籍大学生“返家乡”社会实践活动。每年新建8万平方米以上的人才公寓,打造5条“青年发展友好型街区”,升级城市“15分钟城市生活圈”“10分钟阅读圈”“5分钟便民圈”。做优青年帮扶关爱,着眼满足青年多元需求,精心实施“梦想改造+”、爱心暑托班、圆梦助学、青年消费节等关爱帮扶计划。为青年“搭台”,扶青年“上马”,当青年“后盾”,不断提高城市功能与青年需求的“匹配度”,携手共赴青年与东台未来之约。



浙江省丽水市景宁县鹤溪街道教木山村团支部书记 雷彬彬

2013年我从杭州贸易公司辞职回家创业,成立景宁慕洋湖农业发展有限公司,从事“金奖惠明茶”生产加工销售工作。作为一名返乡创业青年,我深深扎根在家乡的土地10年,通过规模化、数字化的发展模式发展惠明茶产业,提高茶叶产业溢价率,打响惠明茶品牌,有效带动了140余户村民增收。未来,我希望能够成长为“新农创客”先锋榜样,带动更多鹤溪青年返乡创业,深耕农文旅结合,在惠明禅茶产业园发展上发掘出更多潜能,凝聚青年活力,有机融合茶文化、茶产业、茶科技,提高茶产品质量,做大惠明茶品牌,探索“新茶径”、品出“新茶味”,让惠明茶真正成为村民增收致富的“金叶子”和青年返乡创业的新选择。

豹变

□ 蒋肖斌

10月14日至15日,音乐剧《三星堆》在成都迎来首演。演出时间和空间都距离三星堆遗址较远,3000年、60公里。但对台上的演员和台下的观众来说,这一眼,可跨越时空。

音乐剧讲述了古蜀国与现代两个不同时空交错进行的故事。古蜀人与考古学家在同一片土地上,尽管有着迥异的时代、环境与事业,但从未改变的,是对未知的探索、对情感的追寻。

作为“走进三星堆,读懂中华文明”全球推广项目之一,音乐剧《三星堆》从一开始就有着向世界讲好三星堆故事的使命。从主创团队来看,这部剧的国际性就可见一斑。

导演汤姆·萨瑟兰曾获“伦敦西区最佳导演奖”,执导过“托尼奖”音乐剧《泰坦尼克号》等作品。他执导的《三星堆》,致力于在视觉上沉浸式还原“古蜀王朝”的风采,以三星堆遗址为背景,连接古蜀与现代,让观众在剧场里宛如置身考古现场,身临其境地欣赏灿烂文明曾经的模样。

舞美设计摩根·拉知,曾获2018年英国戏剧奖最佳设计奖和4次奥利弗奖。在本剧中,舞美团队不仅在色彩和道具上还原青铜王朝的辉煌,还通过200余台电脑灯,打造不同场景的光影效果。观众还得以首次出现在音乐剧舞台上,一次欣赏到青铜大立人、青铜大面具、青铜神树等三星堆代表性文物的复刻版。

在音乐剧《三星堆》中读懂世界共通的语言



音乐剧《三星堆》剧照。剧组供图



需要强调的是,国际性不是“外国性”,而是文化之间的交流与合作。《三星堆》音乐总监胡小鹏通过坝、编钟、古琴、唢呐等传统乐器,营造古蜀时空的听觉意境,配合现代时空的电子音乐及合成器,表达了对三星堆文化连结远古与未来的思考。

曾为《只此青绿》《永不消逝的电波》等剧设计服装的阳东霖,为《三星堆》操刀服装设计。在面料上尽可能贴近青铜时代的粗糙感和颗粒感,在纹样上则还原古蜀图腾,虚实结合,体现古蜀子民野蛮生长的生命张力。

音乐剧《三星堆》可以称得上是一场“视觉盛宴”,但若要让世界“读懂”,不止于此。费孝通先生总结过一句话——“各美其美,美人之美,美美与共,天下大同”,作为处理不同文化关系的箴言。如果说对视觉美的极致追求,能让世界观众

看到三星堆文化独特的魅力,那么,对情感的共鸣则能让人类获得共通的语言。

剧中,无论在古蜀还是现代,父亲与女儿之间的感情都是一条明线:巫祝与女儿,考古学家与女儿,最终都消解误会,获得最真挚的亲情。另一条线索则是人类对自身的发现:古蜀人在天地间抗争求生,当古人对“人”的能量信任胜过对“神”,文明就缓缓进入了下一个阶段;考古学家在短暂的一生中追溯漫长的历史,可以说是“匠人精神”,更是作为人的坚持。

就像剧中所说,“凡人的快乐来源于未知”。三星堆文化留给历史的背影是神秘的、浩大的;但别忘了,三星堆的过去是普通人创造的,三星堆的今天与未来,是普通人发现与继承的。当亲情、梦想、普通人等关键词糅合在一起,一个世界观众都能“听懂”的故事就诞生了。

有了故事,还得有讲故事的方式,音乐剧是一个好选择。这一近年来深受年轻人喜爱的艺术形式,经过20年的发展,从引进经典剧目,到改编中文版,再到创作原创剧目,音乐剧从“舶来品”完成了“本土化”,成为讲好中国故事的绝佳载体。这一点,《三星堆》不是个例。早在2005年,中国最早的一批原创音乐剧中,《金沙》就讲述了“金”与“沙”跨越3000年的爱情,再现古蜀王都的恢弘。

音乐剧《三星堆》的幸运之处在于,它的创作有了更多考古发现的支撑。2021年,在时隔30多年之后,三星堆遗址新发现6个“祭祀坑”,出土大量精美文物。一切三星堆文化的衍生,基础都在考古工作者脚下的这片土地上。

更幸运的是,音乐剧《三星堆》遇到了能读懂它的观众。当下越来越多的年轻人开始关注考古、关注中华文明的童年。成都站演出结束后,音乐剧《三

星堆》还将前往深圳、广州、北京等地巡演。

三星堆文化开始衰落,另一支与其文化面貌一脉相承的考古学文化遗存悄然兴起,那就是距今约2700年的金沙文化。巧合的是,2011年,青年作曲家胡小鹏就曾以金沙遗址为灵感,创作多媒体弦乐四重奏《金沙·找魂》,由新加坡艺术家演绎,以现代音乐娓娓道来金沙历史。

胡小鹏自述,2007年曾陪同英国著名科幻作家尼尔·盖曼参观成都金沙遗址博物馆,当他看到太阳神鸟的金饰后,说这是超现代风格的作品。这句话印在胡小鹏脑海中,让他觉得,远古的历史和超现代的造型,本身就是最好的故事和创作的源泉。

在音乐剧《三星堆》首演的剧场大厅,立着一些海报,以有趣的视角重新“认识”三星堆。比如,一件陶器看似火锅,“你要清汤锅还是麻辣锅”;青铜神树则被誉为“身高担当”、三星堆的“颜值最高峰”。这是戏谑,也未尝不是另一种现理解。

三星堆文化还能有多少种打开方式?目前已知的消息是,电影、综艺、绘本、展览、游戏……古蜀人自己也没想到,自己在3000年后会成为“顶流”。

事实上,三星堆文化从一开始就是懂得“交流”的。考古发现证明,三星堆的尊的制作技术,来自中原;镶嵌有绿松石的铜牌,以及玉琮、玉璋等玉器,受中原二里头文化的影响;琮则受到西北的齐家琮和东南的良渚琮的影响……

在某一种程度上,三星堆文化仍在延续。这一次,它的“朋友圈”将从中国走向世界。