

# 中國最大的西梅縣城，甜翻了



“刮油神器”“腸胃清道夫”“便秘者福音”“實現拉屎自由”，這些標籤統統都指向今年夏天最熱的水果——西梅。不知你們發現了沒，最近西梅有點“紅”得發紫，什麼油柑、黃皮都被拋諸腦後，輪到西梅登場。

比起“先澀後甜”的油柑，西梅就顯得“平易近人”得多：不僅入口清甜，汁水還能充盈整個口腔，就是不能吃太多。

我宣佈：西梅就是今天“我最喜愛水果”。

這也不怪西梅現在才“紅”。西梅原產於黑海和裡海之間的高加索地區，又叫“歐洲李”，後來在法國種植，又在美國加州發揚光大，被中國人引入不過是這數十年間，所以“藏在深閨無人識”也正常。

不過，在中國西北深處，有一座縣城就在不知不覺中實現了“西梅自由”。每5顆西梅就有3顆來自這

有個“新鮮出爐”的冷知識是：新疆伽師是目前全國最大的西梅生產、出口和加工基地，種植面積和產量分別佔了全國的40%和60%，也就是說，中國每5顆西梅就有3顆來自新疆伽師。

那麼問題來了，伽師在哪？相信很多人都沒聽過“伽師”這個地名，細讀之下，與“喀什”還有幾分相像。沒錯，“伽師”這個詞其實就是“喀什”的同詞異譯，伽師縣隸屬於新疆維吾爾自治區喀什地區，“喀什”這個譯名先被占了，就譯為“伽師”，在維吾爾語裡意為“天賜昌盛、美麗富饒之地”。

伽師，藏在大西北深處。伽師也從來沒有辜負過這個地名。地處天山南麓、塔里木盆地西緣，境內又有排孜阿瓦提河、克孜勒河、台勒維切克河流過，屬實是塔克拉瑪幹沙漠西緣的一塊綠洲，又有“西域明珠”之稱。

伽師縣是喀什地區的農業大縣。西梅對生長環境很挑，在它還沒被引入中

國之前，人們常見的只有“西梅幹”，就是因為西梅成熟期短，而且在樹種改良前“酸澀無比”，只能製成果脯食用。

但在“種瓜得瓜”的新疆面前，再酸的西梅也不得不“低頭”：日照時間長，晝夜溫差大，利於糖分積累，又有海拔高、無污染的天山雪水澆灌，喀什北部還三面環山，阻擋寒流。這樣的地理條件別說種西梅，就算種“鞋底子”都是甜口的。

其實新疆與西梅早已“結緣”。在很早以前，野生西梅就生長於天山的密林之中，只不過如今的西梅品種大多從國外引入。在這座小小的縣城裡，點綴的風景早已從戈壁灘變成了西梅林，從前人們說“不去喀什古城不算到喀什”，看來如今還得加上一句“不吃伽師梅不算到喀什”了。2022年，伽師縣的西梅種植面積已達45萬畝，預計產量16萬噸。看來“西梅自由”，伽師人早實現了。

作為“瓜果之鄉”，伽師縣的秘密武器當然不止西梅一個，伽師瓜、伽師石榴、伽師杏等水果早已聲名遠播。

特別是伽師瓜，憑藉極高的甜度、汁濃、皮薄等特點居全疆甜瓜之首，又被譽為“天下第一瓜”。伽師瓜其實是哈密瓜的一種，屬於哈密瓜中的“佼佼者”。據《疏勒地方誌》記載，早在南北朝時期，伽師就有甜瓜的種植，此後其更被譽為“中國瓜王”和“西域珍品”，不少詩人都有留下詩句讚美伽師甜瓜，清朝時它更被列入貢品名單。

而伽師石榴和伽師杏也不賴。伽師石榴味甜汁多，完全不似酸酸甜甜的一般石榴，沒有一點兒澀口；而伽師杏也是以甜度出圈，吃過新鮮的杏子，才知口感有多驚豔。看來，要尋新疆風味最濃郁的甜，還不得不去一趟這縣城。

### 伽師，古西域重鎮

別看伽師如今名不見經傳，還得靠“瓜果”才難得上一次新聞，在2000多年前，它可是古絲綢之路上的商埠重鎮。

由於距離遙遠，伽師身上的歷史實在“積灰”太久，但只要拍拍灰塵，你就會發現新疆西北深處這座毫不起眼的小縣城，其前身竟可追溯到兩千多年前的西域古國之一——疏勒國。根據張騫出使西域所編寫的《漢書·西域傳》，只有“疏勒國”條文內，赫然記載著“有市”（有商貿集市）一詞，可見當時它的繁華。

隸屬於喀什地區，只要稍稍知道西域歷史的人，都明白這小縣城不簡單。

沿著314國道，看著道路兩旁後退的戈壁風光，你很容易聯想到千年以前這裡的古絲路往事、旅途的種種艱辛以及被柏油馬路掩埋的聲聲駝鈴……

伽師的面貌，很遼闊。在伽師縣西克爾庫勒鎮，有一座七彩山。

比起吐蕃的“火焰山”，這裡的名氣有如一粒塵埃，隱於茫茫的戈壁之中。七彩山可謂是“伽師美之首”，屬於天山餘脈，位於我國最大的斷層陷落帶，億萬年的地殼運動把這裡揉搓得千溝萬壑、光彩奪目，如同天地間流動的烈焰。

七彩山下，還有一個西克爾湖。波光粼粼的湖面倒映著七彩斑斕的群山，像一個調色盤打翻在水中。

伽師的遼闊並未在七彩山止步，在西克爾湖東北41公里，還有一處西克爾大峽谷。這個大峽谷是中國目前發現最神奇、最長的斷層陷落帶，更被世人所熟知的名字是“天門神秘大峽谷”，形成於4億年前的印度洋地殼板塊運動，早在2006年就被聯合國評為“全球優秀地質公園”。

伽師的歷史人文，也在這億萬年的風沙躁動中得以沉澱：伽師的佛文化很濃郁，當然了，“疏勒”是佛教最早傳入中國的地方之一。

西元6世紀初，整個西域都崇尚佛教。東晉時期，高僧法顯在途經疏勒時，就記述了當地五年一次的佛教大會。等到唐代玄奘行經疏勒時，當地已有僧院達數百所，是以“僧徒萬余人，習小乘教說一切有部，不究其理，多諷其文，故誦通三藏及毗婆沙者多矣”。在伽師當地，還留下了一座始建於唐代、歷經滄桑的莫爾佛塔，記錄著當年佛法的昌盛。

在伽師這座小縣城，還有許多西域聖賢的足跡。比如寫出長詩《福樂智慧》的作者玉素甫·哈斯·哈吉甫，哈吉甫是喀喇汗王朝時期傑出的詩人、學者和思想家，他本人及其著作《福樂智慧》在南疆的地位就相當於漢族人眼中的孔子和《論語》，是先賢也是聖人。

在伽師城中心體育路南側，就修葺了一座玉素甫·哈斯·哈吉甫墓，莊嚴肅穆，具有濃郁的民族風情。除此之外，伽師還矗立著一座阿曼尼莎汗陵，阿曼尼莎汗是15世紀傑出的維吾爾女詩人，也是阿不都熱西提之妃，她是維吾爾古典音樂“十二木卡姆”的搜集者和整理者。

時光荏苒，黃沙漫漫，這些建築依舊勤勤勉勉地記錄著伽師縣過去的輝煌。

饅和手抓飯，伽師人的日常

在伽師，滋養人的不只瓜果，還得是落下一日三頓裡的煙火。老藝術家發現，獨特的地理人文早已造就出無可替代的伽師味：饅、手抓飯、烤魚、拉麵、缸子肉、烤全羊……讓人不得不感歎，伽師，真的太好吃了。

俗話說：“可以一日無肉，不可半日無饅。”除了西梅，伽師人把饅也做成了產業。饅是新疆人的主食，歷史上伽師人也以“打饅謀



生”著稱。過去，浩瀚的塔克拉瑪幹大沙漠令人望而生畏，遊牧的人們必須帶上足夠的乾糧，於是，能果腹又頂飽的饅便成了這一地區的主食。

做饅的主要原料是麵粉，和勻、揉透，捏成饅胚，戳上特色的花紋和蘸上蘸料，就可以放入爐中烤制。新鮮出爐的烤饅香氣十足，金黃的色澤讓人把持不足想咬上一口。隨著時間的逝去，饅會變硬，但經滾燙的茶湯中一泡，便恢復鬆軟香甜的口感。在伽師縣的大街小巷，高高饅、沙囊饅、果仁饅、辣皮子饅、小酥饅都是經常出現的烤饅。

手抓飯則是伽師的另一絕。用羊肉、胡蘿蔔、洋蔥、羊肉來拌大米飯，那叫一個“芳香四溢”。羊肉的油脂滴落在香噴噴的米飯中，胡蘿蔔則承擔解膩的角色，一口炫進嘴裡，人生都圓滿了。

伽師的烤肉和烤魚，同樣不可錯過。“新疆烤肉”在全國烤肉界可是叫得出名號的，伽師烤肉也不例外。在縣城大街上，你很容易遇上滋滋往外冒油的烤肉攤，烤羊肉、牛肉、牛板筋、羊肝、羊心、羊腰子，還有放進饅坑裡烤制的架子肉和烤全羊，屬於肉食愛好者看了都落淚的程度。而“烤魚”則是伽師的一大特色了，只見師傅手起刀落，把魚剖開，插上竹棍，放上烤架，不一會兒，魚的皮下脂肪開始冒出香氣，連路過的路人都忍不住回頭瞥一眼。

在新疆，烤肉特指羊肉串。

要吃肉吃膩了，伽師人還可以隨時泡上壺奶茶。在畜牧業發達的新疆，奶，也是他們主要的食物來源。優酪乳、優酪乳疙瘩，還有用磚茶、鮮牛奶和鹽熬出來的鹹奶茶，早已解了牛肉、羊肉的膩。

新疆鹹奶茶。就這樣，坐擁著全國最大的西梅生產基地，在伽師瓜、杏、石榴的蔭下，在七彩山和佛塔的勾勒下，伽師人並不富裕，但精神和食物卻早已富足。

## 聖路易服務中心

### 翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

### 國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

### 短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

### 其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
- www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
- www.tyhusa.com