▲妻子吾尼沙汗·热依木在家中制作小油馕馕坯(1月28日摄)。

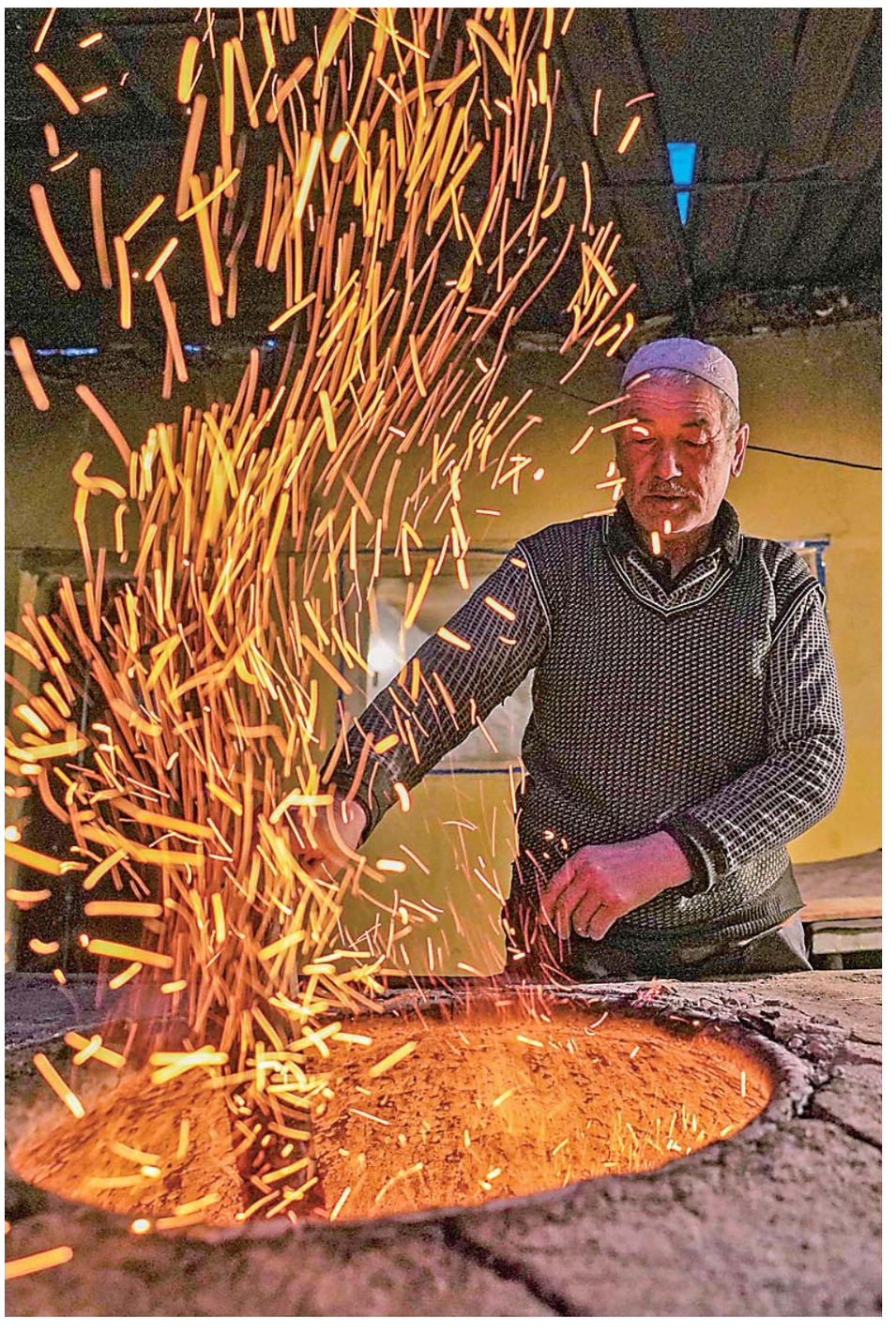
▲在烤制馕前，玉素甫·塔普汗将盐水撒入馕坑中(1月28日摄)。

▲在烤制馕前，妻子用毛巾把玉素甫·塔普汗的右手包裹住，这样可防止烫伤(1月28日摄)。

▲玉素甫·塔普汗展示加入橘子汁的水果馕(1月29日摄)。这种馕目前很受消费者认可。

馕香飘绿洲

▶玉素甫·塔普汗在烤制小油馕(1月28日摄)。



◀玉素甫·塔普汗将炭火放入馕坑中(1月29日摄)。

本报记者赵戈摄影报道

馕，丝绸之路饮食文化的代表之一。在新疆的绿洲之中，它唤醒人们的味觉记忆，它的麦香味也是一天幸福生活的开始。

在塔克拉玛干沙漠北缘的新疆尉犁县达西村，各民族村民从盐碱地踏出一条致富路，人均纯收入自20世纪90年代初到如今翻了38倍。

达西村以制作馕著名，特殊的气候条件加之纯手工的烤制工艺，让这里的馕受到了市场的认可。漫步尉犁县达西村，七彩的篱笆院，整齐的砖瓦房，最吸引人的当属溢满街道的馕香。寻味而去，玉素甫·塔普汗跟妻子正在家里烤制小油馕。

早上七点半，达西村还是漆黑一片。玉素甫·塔普汗就忙碌起来，为保证自家馕有嚼劲，他坚持手工和面19年。过油的洋葱和芝麻，和着酥油和牛奶，裹进小面团里，再凹出个馕心，算是齐活。玉素甫和妻子娴熟地将小油馕整齐排列，便走出房门查看馕坑的温度。

添木炭，洒盐水，探温度……几番等待后，馕坑的温度终于适宜。妻子吾尼沙汗·热依木端出待烤制的小油馕，立在馕坑旁，准备递小馕饼给丈夫。馕坑很深，玉素甫需要探进大半个身子，才能将小馕饼依次贴在坑壁上。几十年的默契配合，丈夫不抬头也能准确知道妻子递过馕饼的位置。

2000年起，玉素甫一家就开店以打馕为生。随着年龄增长，2016年开始，玉素甫慢慢降低了劳动强度，他从几年前早晚打四次馕到现在每天只打两次馕。他在家一边带孩子，一边把精力慢慢转移到馕的零售上。

起初，玉素甫的小油馕送往尉犁县各大超市零售，因为手艺好也会有客人打电话要求邮寄。时刻需要老两口操心的“生意”，并没有让他们轻松。2017年，尉犁县成立了馕协会，希望通过资源整合让有打馕手艺的村民抱团获益，同时充分释放农村人力资源活力。

玉素甫·塔普汗一家成为最早的参与者，一早一晚制作两坑小油馕，每天50公斤的小油馕，可让一家获纯利500元。统一收购，统一销售，馕协会的稳定渠道让玉素甫和妻子的晚年再“就业”乐在其中。

像玉素甫这样的能人在达西村还有很多。为了鼓励更多创业者，尉犁县投资打造“达西风情园”，将各民族创业者聚合起来，形成各具特色、食宿结合的农家乐，发展达西旅游业。

▲玉素甫·塔普汗站在自己的馕坑前，馕坑里是即将烤好的小油馕(1月28日摄)。

▼吃完午饭，玉素甫·塔普汗(中)和小孙女木妮赛(左)、大孙女阿丽耶在一起玩耍(1月29日摄)。

本报地址:北京宣武门西大街57号 邮政编码100803 中国邮政发行投递服务电话11185 广告部电话63071265 广告许可证:京西工商广登字20170529号 定价:每份0.9元 年价324元 本报挑错电话:010-63073979、63072070 本报常年法律顾问:北京市富通律师事务所 电话:010-88406617、13901102545