

新疆库车大馕：

烤出缕缕麦香 过上红火日子

本报记者 蒋云龙



▲ 热西提·依米提在展示库车大馕。

库车体验馆打馕并品尝。
王雪妮摄



我与非遗

新疆维吾尔自治区库车市,热西提·依米提的馕饼店门口从未冷清过。热西提·依米提是国家级非物质文化遗产传统面食制作技艺(馕制作技艺)的代表性传承人,也是家里的第六代传承人。

当清晨第一批馕饼从馕坑中出炉,浓郁纯正的麦香味早已飘散而出,浸染着馕饼店周边的空气,钻进行人的鼻腔。

“亚克西!”街坊邻居们看着点儿准时造访,拉开自备的大袋子,把热腾腾的馕饼装进去,闲的时候和老板聊几句,忙的时候客人多,便只是打声招呼,随即熟练地埋单、告别。

慕名而来的游客们花的时间会长些。他们的目光在各色馕饼间游移,哪种都想尝尝,但肚子空间着实有限。

柜台后站着的是热西提·依米提的女儿海里切木·热西提。她熟练介绍各类馕饼的特点,话语不时被手机铃声打断。那是之前来过的外地客人,请她再邮寄一批馕到自己的家乡。

最受欢迎的馕,总是库车的特色——库车大馕。

刚烤出来的库车大馕,外酥里嫩,麦香醇厚。直径60厘米左右的库车大馕,和车轮一般大小,以“大、薄、脆”为特征。

为了烤制出美味的库车大馕,前一晚的馕坑里,热西提·依米提就将杏树、桑葚木等果木放入烧制。第二天一早的馕坑就是热气腾腾,空气里都带着一丝果木的清香。随后,以水调温,盐水调味,就可以准备烤馕了。

“馕能不能烤好,火候和温度是最难把控的一道关。”热西提·依米提说,以前没有温度计的辅助,全靠手掌在馕坑不同位置试探温度,所需火候,他一摸便知,分毫不差。

最惊险的徒手贴馕,要将手臂伸入高温馕坑,精准把面饼贴在坑壁上,稍不留神就会烫伤手臂,或是让面饼掉落火中。

从揉面、发面到控火、贴馕,热西提·依米提从艺以来,一步步学得扎实用心。从父亲手中学来的技艺,又被他原汁原味传承给了自己的儿子。

热西提·依米提一家人做的馕,每天能卖出1000个左右。这份手艺被认可的温暖,让热西提·依米提格外满足。

这份好手艺,他也并没有秘而不

宣。从开始打馕至今的40多年里,他培养了100多名徒弟。在乌鲁木齐、喀什,还有阿克苏各个市县,不少徒弟学成后开起了自己的馕铺,靠着手艺过上了好日子,也把库车大馕的香气传到了更多地方。

在库车龟兹机场、乌鲁木齐天山国际机场,经常能看到许多游客带着一盒盒醒目的库车大馕,作为给亲戚朋友的馈赠佳品。在库车龟兹博物馆和库车大馕城等景点,大馕形制的冰箱贴等文创产品也广受游客喜爱。

以库车大馕为主题,当地还打造了一条小巷,作为乡村全面振兴示范项目,保留着最传统的手工打馕技艺,也让非遗传承。小巷所在的确尔巴格社区党支部书记吕振华介绍:“街区有28个标准化馕坑,日均产馕1.8万个,日营业额超4万元。慕名而来的游客已超百万人次。”

千百年间,馕坑炭火不熄,家族手艺代代相传。这一炉炉炭火,烤出了库车大馕的美妙滋味,烤出了库车群众的红火日子,也烤出了非遗传承的生生不息。

和面



塑形



烤制



撒料



入炉



▼ 热西提的儿子阿里木江·热西提在将馕饼放入烤炉烤制。
本报记者 蒋云龙摄

本版图片除署名外,均由
吐尔松·托胡提摄



扫码观看视频

► 库车大馕城景区售卖的库车大馕造型冰箱贴。

本报记者 蒋云龙摄

▼ 热西提(左三)作为展演嘉宾参加第一届全国技能大赛“中华绝技”现场展演后拍照留念。

库车市融媒体中心供图

