



海红果熟了

郝家窑村的幸福蝶变

东依山梁、西邻黄河,呼和浩特市托克托县郝家窑村是一座有着百年历史的村落。清光绪年间,郝氏兄弟两人由山西河曲迁此筑窑为屋,以姓氏将此地命名为郝家窑村。如今的郝家窑村依托独特旅游资源和葡萄、红辣椒等特色产品,已经发展成远近闻名、富饶宜居的新农村。

10月中旬,记者走进郝家窑村郝家天蔬菜基地专业合作社,一排排苹果树枝繁叶茂,红彤彤的苹果挂在枝头。

合作社负责人刘有有带着记者参观他的采摘园。据他介绍,采摘园占地100亩,种植了十几个品种的水果。每年从6月底大杏成熟开始,就吸引大批游客前来采摘,然后是李子、123果子、葡萄,到现在的苹果、海红果,一直持续到11月底。由于有着得天独厚的小气候,昼夜温差大,种出的水果口感好,老顾客比较多。

刘有有告诉记者,2006年,他去辽宁考察时,发现当地的红提葡萄一斤卖到10多元。他从当地订购了一些苗木,并承包50多亩土地,开始尝试种植新品种。2008年成立合作社后,种植面积扩大到100亩,种类也不断增加,逐渐发展成具有一定规模的采摘园,每年收入能达50多万元。现在,采摘园里建起了民宿,游客在这里能尽情享受田园生活。

郝家窑村现有耕地2760亩,辖3个村民小组,共296户,1080人。郝家窑村曾是一个贫困村,特色产品无人问津,村民收入微薄。为改变现状,郝家窑村积极响应政策号召,招商引资建成了国家4A级神泉生态旅游区和一家国家3A级旅游景区。通过景区带动,郝家窑村发生了翻天覆地的变化。

郝家窑村葡萄种植历史久远,目前全村特色葡萄种植面积3000多亩,已打造成具有地域特色的“葡萄架下的农家乐”,农户收入显著增加,庭院经济发展效果明显。同时,郝家窑村大力发展农家乐餐饮和乡村观光休闲产业,目前全村有农家乐餐饮店33家。直接受益农户300余户,年创收700多万元,村民人均纯收入已突破25000元。

在紧临路边的一家农家乐院里,老板任秀清将摘好的葡萄修剪后装箱,等着老顾客过来取。院子里挂着一串串鲜红的辣椒,晒干后磨成辣椒面,是制作炖鱼的上好调料。

30多年前,任秀清嫁到郝家窑村,那时靠种地有些收入。2008年,随着当地开始发展旅游产业,任秀清开起了农家乐。

她最拿手的就是托县炖鱼,制作出来的鱼肥而不腻、香而不辣,肉质鲜嫩、口感极佳。慢慢地,任秀清的厨艺得到了大家认可,她的农家乐游客一年比一年多。如今靠着农家乐和葡萄采摘,一年下来,任秀清的收入能达30多万元。

通过大力发展葡萄采摘、农家乐接待、农业观光、休闲娱乐等旅游产业,如今的郝家窑村已经成了沿黄休闲观光经济带上最具影响力的民俗旅游村,2017年被农业部评为“中国美丽休闲乡村”,2020年被文化和旅游部评为“全国乡村旅游重点村”。

文·摄影/草原全媒·北方新报记者 郑慧英 樊文礼 张圆 蒙古乐

磴口花瓣馍馍,香!

巢丽萍和赵志强夫妇如今成了村里的网红。自从今年9月在镇里举办的丰收节上展示自制花瓣馍馍引来众多关注后,夫妻俩制作的各式各样馍馍开始走红网络。中秋国庆节期间,很多人上门购买,如今仍有人通过微信和电话订购。

到巢丽萍家时,正赶上烤馍馍出炉,用鸡蛋、蜂蜜、胡油和当地优质河套面粉做出来的烤馍,外观看起来像老式面包,口感更醇厚丰盈。得知记者要来,巢丽萍和赵志强提前发好面,现场展示花瓣馍馍的制作过程。

经过多年经验积累,夫妻俩掌握了制作诀窍。和好的面擀成饼状,用红花、黄花等兑水制成染料,再掺上香豆子,经过捏制,层次分明、颜色艳丽的花瓣馍馍成型了,放置一段时间后入炉烤制,颜值与口味俱佳的成品就大功告成了。

巢丽萍和赵志强是巴彦淖尔市磴口县隆盛合镇南营子村人,两人制作的花瓣馍馍口感松软香甜、味道独特,在当地小有名气。直至今,巢丽萍仍叫自己是“西人”,这是巴彦淖尔地区对当地甘肃移民的称呼。

巢丽萍的手艺传承自奶奶和妈妈。土炉烤馍源于甘肃省民勤县。民国初期至解放前后,大批民勤人向东北沿阴山南麓穿越乌兰布和沙漠逃荒到大后套。因磴口县毗邻阿拉善左旗和民勤县,逃荒者大多就近逐水草良田定居磴口县沙金苏木及公地、四坝(今隆盛合镇)一带。民勤妇女把从祖上流传下来制作精美面食的技艺带到了磴口,并传承至今,发面馍馍就是其中最具有代表性的一项。而磴口的土炉烤馍又成为当地人喜爱的发面馍类食品。

土炉烤馍得以传承发展并受人们青睐,不仅是因为磴口县地区民勤人众多,更重要的是磴口县地处河套平原,种植的河套小麦蛋白质含量、面筋质含量、粉质指标、拉伸指标、沉降值等综合指标优于国内其他地区小麦,被誉为“五项全能冠军”。

河套面粉筋道适中,非常适宜制作烤馍。现做的烤馍吃起来外干里酥,口感醇香而不乏咬劲;风干的烤馍吃起来香脆可口,遇水而疏松绵厚,被当地老百姓亲切地称为土面包。

“中秋节时,制作了30~40袋面的花瓣馍馍,春节时,估计能做100多到200袋面粉的量。”巢丽萍对记者说,她还会做油果子、麻花、月饼等特色面食。

今年,巢丽萍和赵志强将家里土地全部流转出去,有了更多时间制作花瓣馍馍等面食。受邀参加丰收节时,两人没想到馍馍大受欢迎,经过媒体宣传,更是打出了名气。

今后,夫妻俩想把做馍馍当成增收的途径,不过限于生产规模和销售渠道,还需要更多扶持。这也是隆盛合镇馍馍面临的现状。目前,该镇共有500多户群众会制作花瓣馍馍,处于规模小、零散业余时间制作的阶段。下一步,隆盛合镇将引导花瓣馍馍生产制作走产业化、规模化、市场化的道路,并把制作花瓣馍馍这种传统技艺传承好。

文·摄影/草原全媒·北方新报首席记者 查娜 记者 张圆 蒙古乐 樊文礼



刚出炉的馍馍

准备入炉

