



里,边走边指着树上一颗颗红彤彤的油桃自豪地告诉《新民周刊》,“英吾斯塘乡从2012年开始全面种植油桃,目前总面积580亩,主要集中在6村、8村和9村等。这里的油桃每亩产量2500公斤左右,每公斤收购价格平均7元”。

9村就是塔吉古丽接受采访所在的兰干村。兰干村支部书记熊慎涛对《新民周刊》表示,兰干村2010年开始试点种植油桃,是英吾斯塘乡最早种油桃的村庄之一。到2014年,全村种植油桃110亩,因为油桃的质量特别好,所以收购价格可以达到每公斤8元,主要销售在莎车县水果批发市场。与此同时,喀什地区老板也会跑过来收购村里的油桃。

熊慎涛还表示,村里的油桃种植户,如今都是一把好手。

在莎车县生活了30多年的河南人杜素兰就是油桃种植户之一。她儿时跟着父亲到莎车县英吾斯塘乡打理果园,耳濡目染了各种水果的种植方式。十年前,兰干村空出了10亩地,杜素兰就花了14万元签了26年的

承包合同,主要种植油桃和蟠桃。当记者问她平时还有谁帮她打理果园,杜素兰开玩笑说还有2岁的小孙女。原来,她的老伴在外面开车,儿子儿媳则在镇上开店。


一个当奶奶的中年妇女,一个人既要带孩子又要打理10亩地,这是怎么做到的呢?塔吉古丽透露,英吾斯塘乡每年利用农牧民冬季大培训,会对大家进行半个月的林果业管理培训。农民如果找不到油桃销售渠道,乡政府也会利用各级媒体平台大力宣传,联系协调收购渠道。也就是说,有了政府托底,像杜素兰这样的农户一个人也可以搞定一大片果园。

在莎车,油桃不仅是村民致富的“黄金果”,也是人们合作结出的甜蜜果。

原料,加入少量水,拌匀而成。把包好的生包子贴在馕坑里,十几分钟即可烤熟,皮色黄亮,入口皮脆肉嫩,味鲜油香。

在当地人的推荐下,《新民周刊》在喀赞其街找到了一家制作烤包子的百年老店。这家名为“喀德尔哈孜烤包子特色美食”的餐厅,诞生于1920年,如今已经是家族的第四代在负责经营。店门口的木板上,介绍了烤包子的做法——在近1000摄氏度的馕坑内侧撒上盐水,将烤包子贴在馕坑中烘烤,整个过程都需要操作者娴熟的技艺和对火候的准确把握。正是因为保存了传统的制作手艺,这里的烤包子才成为“莎车一绝”。

喀赞其夜市还提供马肉、烤蛋、酸奶蜂蜜粽子等当地特色美食。当地人吃到兴头上,还会随着音乐跳起赛乃姆,怡然自得的快乐溢于言表。

莎车独特的生活美学,尤其是生猛中见精细的美食,值得远赴一探! 



喀赞其夜市,
可品尝各种莎
车当地美食。
摄影/王哲