



激发市场活力 有序推进经营

线上线下双渠道销售,添肉、夹菜变着花样换口味——

沁县“干馍哥”小吃做成大买卖

文/李晓 图/秦超

进入三月,天气转暖,沁县沁州黄镇南凹村贾慧峰家中又忙碌起来了。

整洁的农家小院里摆放着四块案板,七位妇女熟练地打着“干馍”,烤好的“干馍”整齐陈列在箩筐中。贾慧峰在旁边熟练地取出面粉,用清水和成面团,在案板上反复揉至光滑有劲,搓成圆柱形长条,再揪成面剂,摺成圆饼,揪一小块面球蘸上椒盐、油酥,包入饼内,用走槌擀杖擀成圆饼形,放在鏊上烙至定型后,最后放入炉铛内烘烤成中间鼓起、呈黄白色时取出。“干馍”清白微黄,外脆里香,热吃脆香,冷吃干香,可以存放一至两个月,味道不变。

近年来,沁县鼓励有情怀、有理想、有责任、有才能的青年人返乡创业,不断为乡村振兴注入新鲜血液。今年47岁的贾慧峰,之前常年在外打工,偶然的机会,想着回乡创业。贾慧峰的母亲打“干馍”已经有30年之久,贾慧峰从小耳濡目染,并有三年打“干馍”的经历,他下定决心把母亲的手艺传承下去。于是,他在自己家院子里,搭起几个遮阳棚,置办了几块案板、烤炉等工具,开始扩大规模专心打制美味的沁县“干馍”。

随着电商经济迅速发展,贾慧峰紧抓机遇,开通了抖音网上直播,进行线上、线下双渠道的“干馍”售卖,进一步扩大销售市场。与其他售卖“干馍”不同的是,他别出心裁地把土鸡蛋、五花肉夹到“干馍”里出售,让出门在外打工



贾慧峰带领乡亲们一起过上好日子。

的老乡也可以品尝到新的沁县味道,感受到家乡的变化。贾慧峰用自己的手艺带领着一批村民传承着地方特产,传递着家乡情怀。

在直播镜头前,贾慧峰正绘声绘色地为直播间里的朋友讲解“干馍”新的吃法。刚烤出来的“干馍”,面饼焦黄酥脆,加塞的五花肉肥而不腻,入口即化,让人胃口大开,直播间里的很多观众火速下单。贾慧峰的生意很快有了起色,“干馍”销量大增,高峰时每天能收入2000元左右。

在自己挣钱的同时,贾慧峰也不忘村里的乡亲,带着有意愿的村民一起干。今年62的张秀萍,由于年纪偏大,外出打工也不容易,开始跟着贾慧峰学

习打“干馍”技术。张秀萍的技术越来越熟练,距离“出师”指日可待。现在,跟着贾慧峰学习的还有十多个人,大家亲切地称呼他为“干馍哥”。平时他们聚在一起,边打“干馍”边唠嗑,生活过得十分惬意。

贾慧峰凭借自己的手艺,让沁县“干馍”这一非物质文化遗产带着独特的味道和温暖,走到了更多更远的地方。



刚出炉的“干馍”焦黄酥脆,清香诱人。

