正在建设中的现代化立交桥。　(呼市建委提供)

春天的40个瞬间
1978–2018

随着时代的发展,蒙餐品种越来越丰富。　长寿　摄

由‘一纵一横’变身四通八达

□本报记者　皇甫秀玲

从1978到2018年,改革开放跨过了40个年头,呼和浩特市的道路建设也飞速发展。呼和浩特市的道路由一横一纵发展到纵横交错、八车齐行,从“绕来绕去”到四通八达,让人们出行不再难,回家之路更轻松便捷。道路建设的飞速发展成为反映呼和浩特市40年来城市发展变化的一个缩影。

“40年前,呼和浩特市城区方圆不到5里地,就中山路一条柏油马路,去哪儿都凭两条腿走,乘坐飞机出行那是想都不敢想的事。”说起呼和浩特道路的变迁,家住呼和浩特市赛罕区农大小区的辛先生感触颇深。辛先生说:“上世纪70年代,呼和浩特城区不过5里地,骑自行车半个小时就从东跑到西,从南跑到北。东面走到东门外,周边就都是菜地。西面到了旧城北门,附近基本就没有路了。主干道只有中山西路、锡林路和新华大街3条,城区四处是断头路,买东西要步行走到中山西路联营商店,即现在民族商场的‘前身’,去白塔机场要绕到新华大街,一路要绕好多小巷子才能到。”

谈到城市的变化,曾在呼和浩特市生活工作了30多年的刘先生,从广州再次回到呼和浩特时,最直接的感受是路变得好走了,从机场回家仅需20多分钟。而过去,从机场往家走,总得在小街巷七拐八绕花费1个多小时才能到。

刘先生说,这次回来,不但发现回家的路好走了,还发现过去许多杂草丛生的荒地,现在都变成了宽阔的大马路,沿路的花草与高楼大厦掩映成一道道靓丽的风景线。原来的小街小巷都被拓宽了,两侧破旧的建筑要么被拆掉,要么已修缮,都变得焕然一新。自己曾经居住的地方比较荒凉,但是现在也变得繁华起来,看起来都像市中心了,要不是有导航引路,这次回来差点找不到回家的路。

改革开放40年间,呼和浩特市城市建设和改造的步伐从未停止,城市基础设施特别是道桥建设突飞猛进。城区道路已经延伸扩展到城区周边荒凉地段,不但道路宽阔,街景也特别美,新建绿化带、街心花园和周边绿色相映衬,景色如画,到处彰显着城市的文明程度和发展的蓬勃生机与活力。

2005年,呼和浩特市道路建设有了质的飞越,呼和浩特市委、市政府着眼于发展大交通、建立大网络、强化主骨架、建设主枢纽,加快了城市道路建设的步伐,建成了以新华大街、海拉尔大街、鄂尔多斯大街、成吉思汗大街、锡林南北路、呼伦路、昭乌达路、兴安南北路、通道南北路、巴彦淖尔路等道路构成的八横八纵八车道的道路主框架,建立了完善的城镇道路体系,陆续开建城市跨河桥、公铁立交桥和人行过街天桥。

2006年,建成全长近42公里的二环路并竣工通车,使城区内形成了快速路、主干道、次干道和支路四级道路网络,形成了通畅便捷的城市道路体系。全长57公里的‘三环’绕城高速路的建设也在紧锣密鼓实施当中。

2007年,呼和浩特完成新建改建小街巷350条,新建了滨河南路、新生街及北出城口互通立交桥、海东路跨东河桥。民族商场过街桥、通道北街过街桥、太平街跨河桥等一大批道路桥梁工程开始进行改造,为大家创造了便捷、舒适的出行环境。

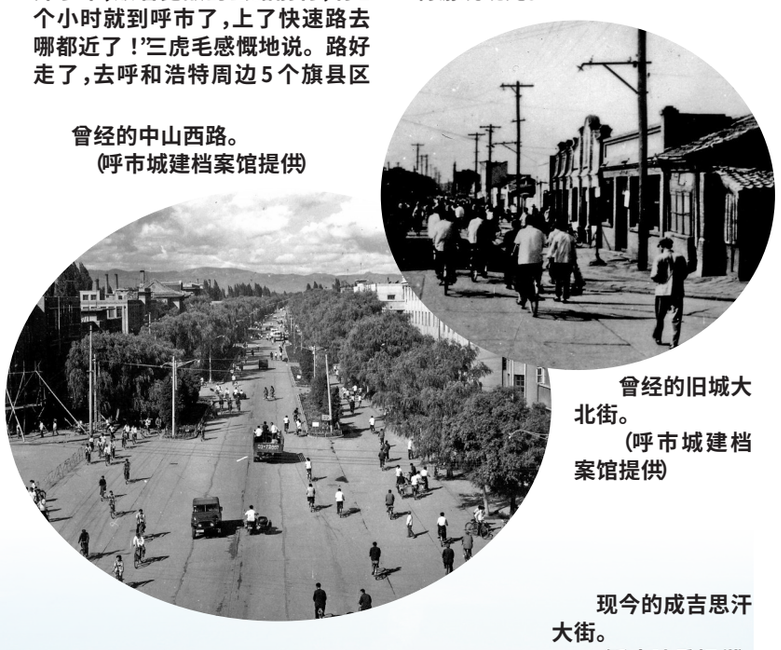
对于改革开放之前的‘行路难’,武川县耗赖山村村民三虎毛感受颇深,他回忆说,上世纪70年代末,为了到呼和浩特市区看望曾和自己朝夕相处的知青朋友,他搭乘了一段马车越过盘山路后,又步行30多里路来到呼和浩特市区,从早晨五六点上路,到下午才到目的地,三虎毛感觉去一趟呼市就像是一场长途旅行。

“现在可大不一样了,原来崎岖的盘山路已经变成了宽阔平坦的公路,直通呼和浩特市区,出门再不用搭乘拖拉机或者马车了,坐大巴或开小车,顺着宽敞的公路前行,有1个小时就到呼市了,上了快速路去哪都近了!”三虎毛感慨地说。路好走了,去呼和浩特周边5个旗县区都不是那么遥远的事了,畅通的道路缩短了呼和浩特市区和各旗县间的行走距离,让说走就走成为现实。

是啊!改革开放40年,本着打造‘宜居宜业现代化城市’的先进理念,按照建设‘现代化区域中心城市’的指导思想,呼和浩特着力构建“市内大循环、外围大辐射、区域大联通”的现代化、立体式综合交通网络。经过呼和浩特城市建设者几代人的努力,将原来76平方公里的边陲小城建设成为230平方公里的现代化草原大都市。

特别是近3年间,呼和浩特城市道路建设可谓突飞猛进,先后打通了71条断头路,建成长65.3公里的二环快速路,在自治区成立70周年之际,完成了少数民族文化体育运动中心连接线工程、道路维修提升改造工程和公铁立交桥美化工程;目前在建的大型市政项目有地铁1、2号线以及三环路、哲里木路、金海路、金盛路等道路改造提升工程。目前,呼和浩特市共有城市道路包括快速路、主次干路、小街巷达1367条,总长度1013.06千米,总面积2949.17万平方米;立交桥、公铁立交桥、跨河桥、人行天桥、地下通道等城市桥梁通道总数115座。

四通八达的呼市交通道路,就如同城市大动脉,贯通全市,汽车、公交、电动车、火车……就像新鲜的血液为呼市现代化城市发展输送养分,带来动力。呼市城市道路的改善,城市环境面貌的变化,既提高了城市的品质,又提升了居民生活的质量,为当地留下了许多的顶尖人才,越来越多的企业到呼和浩特投资建厂,越来越多的游客来呼和浩特游玩观光。



曾经的中山西路。
(呼市城建档案馆提供)

曾经的旧城大北街。
(呼市城建档案馆提供)

现今的成吉思汗大街。
(呼市建委提供)

蒙餐味道从草原飘向世界

□本报记者　皇甫美鲜
　实习生　张舒君

饮食文化是人类历史的说明书,是人类成长的履历表,刻下岁月的年轮,也留下人类跋涉的轨迹。“靠山吃山,靠水吃水”,不同地区形成了不同的餐饮文化。草原上的马背民族以自己的智慧开发出特色浓郁的蒙餐文化。

乌兰察布是察哈尔蒙餐的核心区,农耕文化与草原文化在此碰撞交融,催生了具有浓厚蒙古宫廷文化色彩的察哈尔蒙餐,内容丰富、食材多样,深受广大消费者喜爱。

改革开放,打开了人们的视野,也促进了文化的快速融合,其中,餐饮文化的融合更为显著。创新与传承并进已是当下蒙餐文化的最大特色。人们除了品尝传统民族美食如涮羊肉、烤全羊等,还要探索创新菜品。通过对各民族饮食精粹的兼收并蓄,反复实践,大厨们用创新手法不断丰富蒙餐的内容,让蒙餐成为了内蒙古的一张亮丽名片。

在与时俱进的改革开放大潮中,蒙餐文化也在不断精益求精,既要追求舌尖上的美味,又要追求原料的天然、纯正、健康、营养、绿色。

乌兰察布蒙亨连锁餐饮有限公司董事长宝梅花便是蒙餐变迁的亲身经历者,见证了民族饮食文化的发展。

1965年,宝梅花出生于一个蒙古族家庭。作为草原的孩子,她从小就受到蒙古族餐饮文化的熏陶,也注定和蒙餐结下不解之缘。目前,她主要在乌兰察布、呼和浩特、上海经营蒙餐。回顾27年的创业之路,宝梅花动情地说:“1991年,我在集宁区开了我的第一家蒙餐馆。当时的餐馆只有21平米,我一个人身兼数职,老板、厨师、员工都是我一人。但是走到今天,我很感谢那段时光,那就是我最宝贵的财富。”

在大刀阔斧实行改革的时代背景下,2003年,蒙亨的第一家跨区域性分店——天津蒙亨楼在天津市武清开发区安家落户;2012年,宝梅花又进军金融中心上海市,将蒙餐文化和海派文化相结合,打造蒙古族餐饮文化品牌旗舰店——“家在塔啦”,蒙语的意思就是“家在草原”;2017年7月,又在呼和浩特市打造了皇家宫廷式风格的汗昭格蒙餐馆……随着事业的发展,宝梅花成了蒙餐文化的代表人物之一。

“我回来一个星期,起码有5天在‘蒙亨’吃早点,这里的包子,咬一口,羊肉的鲜味满嘴飘香,奶茶丝滑入口,东西绝对是好品质,让我感受到了家的味道。”居住在深圳的池连生是个地道的乌兰察布人,他对‘蒙亨’的蒙餐,尤其是‘蒙亨’的包子赞不绝口。

宝梅花告诉记者,在她一生中,母亲对她的影响非同一般,母亲告诉她,无论在什么情况下,都要做良心产品,选优质的食材。在她创业的每个阶段,她都牢记用诚信呵护品牌。

“食品安全大过天,这么多年来,每家店的选材,我从来不让别人插手,员工们都说我是‘铁面包公’。”朴实的话语,体现了宝梅花质朴厚道的本性和诚信经营的理念。

“你可别小瞧了这一个个小小的包子,它可蕴含着‘大智慧’。从面粉到羊肉,我们店的选材都是最好最鲜的,而且拌肉馅的力道也很重要,为的就是让大家得到舌尖上的满足。”宝梅花说。

伴随着时代的发展,蒙餐文化也发生了巨大变化,蒙古族美食挑逗着食客的味蕾。跟过去相比,如今的蒙餐食材已经非常丰富,但更具特色的是制作的精细化。经济繁荣和生活进步,让人们在饮食制作方面更加精细,煎炒烹炸各种烹饪技术达到极致,以精细化适应需求的多元化。

经过努力,2017年,“蒙餐菜系”正式被列入为中国‘第九大菜系”,这是继我国八大菜系后,又一具有民族和地域特色的菜系,蒙餐作为极具民族特色的地方餐饮,折射出内蒙古及北方民族的深厚历史、文化习俗、社交礼仪和民族个性。

从蒙餐概念的提出到形成蒙餐体系,再到今天蒙餐成为中国第九大菜系,宝梅花说:“我很幸运能够参与其中,为推动蒙餐发展贡献了一点点力量。16年的坚持换来丰收的喜悦,这是一个非常难熬的过程,凝聚了全区餐饮人的汗水和智慧。以前,人们以为蒙餐就是羊肉,可现在蒙餐的菜系品种已经达到了1万3千多种!如今,外地人来到内蒙古,不吃一顿蒙餐就等于没来过内蒙古,呼伦贝尔的南屯牛排、兴安盟的兴安烤羊腿、通辽的库伦荞面饸饹、锡林郭勒的正宗蒙古奶茶、乌兰察布的包子和羊杂,不仅仅是作为食物温暖他们的胃,更是一张闪亮的名片吸引他们驻足流连,我相信我们优质的食材和不断进步的烹饪技术,一定可以使蒙餐立于全国和世界民族菜系之林。”

从田间到舌尖、从牧场到餐桌的全产业链实践,成就了蒙餐特有的草原风味和文化特色。当烤全羊、烤全牛、烤羊腿、手把肉的香味和着奶茶的香气在草原上袅袅飘散的时候,悠扬的马头琴声早已把这蒙餐文化的魅力传送四方了。

改革开放40年来,内蒙古自治区餐饮业取得了长足发展,在国民经济和人民生活中的重要性日益凸显。自蒙餐成为第九大菜系后,又给餐饮业带来了新的发展机遇。据统计,2017年,内蒙古餐饮营业总收入达到1368亿元,已连续4年跻身全国千亿元大省,总收入在全国排名第10位;人均消费全国排名前三;占全区生产总值3.65%;占全社会消费商品零售总额21.3%;从业人员达130万人。全区旅游总收入的40%是由餐饮与住宿业完成的,已成为自治区经济发展的支柱产业之一。

特色蒙餐。　温静雅　摄

草原上的传统蒙餐。　宝梅花提供

如今蒙餐店内拥有现代化的厨房环境。　温静雅　摄