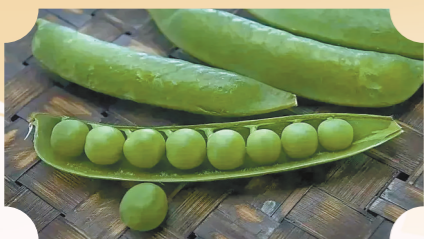


优秀文艺作品反映着一个国家、一个民族的文化创造能力和水平。吸引、引导、启迪人们必须有好的作品,推动中华文化走出去也必须有好的作品。所以,我们必须把创作生产优秀作品作为文艺工作的中心环节,努力创作生产更多传播当代中国价值观念、体现中华文化精神、反映中国人审美追求,思想性、艺术性、观赏性有机统一的优秀作品,形成“龙文百斛鼎,笔力可独扛”之势。优秀作品并不拘于一格、不形于一态、不定于一尊,既要有阳春白雪、也要有下里巴人,既要顶天立地、也要铺天盖地。只要有正能量、有感染力,能够温润心灵、启迪心智,传得开、留得下,为人民群众所喜爱,这就是优秀作品。

——摘自习近平总书记在文艺工作座谈会上的讲话(2014年10月15日)

看传统技艺·听融合故事⁸⁴

清水河传统抿豆面技艺



翠绿的青豆。



粒粒饱满的豌豆。

蒙晋滋味共一箸 可口豆面暖心间

□文图 本报记者 高瑞锋

让非遗搭乘创新快车

□高瑞锋

在时代飞速发展的今天,非遗不再只是古老岁月的回响,更应成为新时代文化创新发展的活力源泉。非遗只有搭乘创新发展的快车,才能在新时代续写辉煌篇章。

将非遗元素与现代生活紧密结合,开发出兼具实用价值和文化内涵的文创产品。故宫博物院围绕馆藏文物等非遗元素,推出一系列精美文创,从文具到饰品,从生活用品到数字藏品,让古老非遗以崭新姿态走进大众生活,成为热门“网红”产品。

在新媒体时代,短视频、直播等平台为非遗传播提供了广阔空间。非遗传承人通过直播展示精湛技艺,讲述背后故事,吸引大量粉丝关注。一些地方还利用虚拟现实、增强现实技术打造沉浸式非遗体验场景,让观众仿佛穿越时空,亲身感受非遗魅力。

推动非遗与旅游、教育等产业深度融合,打造非遗主题旅游线路,让游客在旅行中领略非遗之美;开展非遗进校园、进课堂活动,培养青少年对非遗的兴趣,为非遗传承储备人才。

新时代为非遗发展带来了前所未有的机遇,我们应以创新为画笔,在传承的基础上大胆探索,让非遗在新时代的舞台上绽放独特光芒,成为中华民族文化自信的有力支撑,书写属于非遗的华丽新篇章。



豌豆花开。

北纬39度,国际公认的黄金杂粮种植带。我区的清水河县与山西省的偏关县、平鲁县就位于这条黄金杂粮种植带上。

两地三县一衣带水,隔长城而望,相近的地缘、相同的地理气候,让两地各族老百姓亲如一家,百年来互动交流不断,饮食风俗习惯也在不知不觉中渐趋一致。

依杂粮而生的抿豆面,承载着长城内外各族人民对和平安宁、繁荣发展、团圆共庆的深切向往与共同期盼,成为清水河和山西两地各族人民共同喜爱的那口日常饮食。

新时代,抿豆面在时代发展的大潮中,也有了自己独特的文韵之气。

让人垂涎欲滴的抿豆面。

苦味豆面 营养丰富

呼和浩特市。每天中午接近11点时,抿豆面馆老板张春华便开始为即将到来的客流高峰做准备。

他和大厨雨哥依次把豌豆面、白面和土豆粉面按照3:2:1的比例倒在了一个大桶中,加水搅拌成面团后,盖上盖儿静置半小时醒面。

卤汁的高汤是前一晚用牛骨和笨鸡提前吊好的,味道极其鲜美可口,每天上午只需把现切成小块的土豆和豆腐放进高汤里熬炖至绵软便可出锅。

肉卤也是提前一天熬炖好的,肥瘦

相间的鲜猪肉被切成小块,在花椒、大料、酱油等调味料的滋养下,加水小火慢炖一两个小时,红润的色泽让人垂涎欲滴,尝一口,软烂入味的肉香味儿瞬间盈满整个口腔。

忙忙碌碌中,时间也到了11点半,客人开始陆续进门。

此时,锅里的水已沸腾,特制的抿豆面工具架在锅上,面案师傅从大桶里揪出一把已经醒成稀软的面团放在工具上,随着手掌压下并往前一抿、再往回一拉,抿豆面工具的圆孔下便“游”出一截截形如蝌蚪大小的细长面条掉在开水

中,翻个滚,迅速捞出放入碗中,加入高汤和肉卤,撒上香菜和葱花,一碗香气扑鼻的抿豆面便被端到了客人面前。

拌一拌,挑一大筷子夹着肉卤的面入口,再喝一口汤,汤汤水水的滋味让人的味蕾瞬间无比满足,至中午12点,客人络绎不绝。

“豌豆是抿豆面的主要原料,它味苦,即使混合了白面和土豆粉面,吃起来也依然有微微的苦感。”张春华说,但是,豌豆富含铜、胡萝卜素等多种对身体极富营养的微量元素,可以起到补充能量、提高免疫力、安神、通便以及抗衰老、抗辐射等功效,尤其适合老人、孕妇和幼儿食用。



环卫工人免费吃抿豆面。



搭配丰富的抿豆面套餐。

同源同食 众口一味

抿豆面源自山西,一百多年前,随着众多走西口移民在清水河扎根安家,它也出现在了清水河家家户户的餐桌上,和油炸糕一样,成为这里人们的日常饮食。

今年38岁的张春华出生在清水河县,祖上是走西口移民。他说:“以前,在呼和浩特市,除了清水河人,其他地方的人都不吃抿豆面,甚至都不知道有这种面食。而清水河和山西都盛产杂粮,同源同食的抿豆面也成为了这两地的特产。”

1995年,张春华的父母带着家人从清水河县搬迁到呼和浩特市生活,并开了一家以清水河特色饮食为主的饭店,在众多的菜品中,抿豆面和其他主食罗列在一起,并不突出,客人偶尔点之。

2000年,随着餐饮市场竞争日益激烈,在全面考察市场后,张春华的父母把小且独具清水河地域特色的抿豆面单拿出来,开了一家以抿豆面为主的面馆,面馆开业后,客人络绎不绝,很快,他们又开了第二家抿豆面馆。

“目前,呼和浩特市场上还有其他几

家抿豆面馆,但是,这几家抿豆面的味道有点像山西的刀削面,面里也没了苦味。”张春华说:“我们的抿豆面的卤汁里有土豆,而山西的抿豆面卤汁里不放土豆。另外,我们做的抿豆面最早的配比是3:1:1,即豌豆面是3,白面和土豆粉面各是1,这是清水河的传统做法,但是,很多客人接受不了面里的苦味,我们几经实验,就改成了现在的配比3:2:1,既让面里含一点点豌豆面的苦味,但又不是很突出,传统和改良兼而有之,客人们很爱吃。”

一店一面 特色鲜明

得住的饭店,不仅要有好吃的面,还要有浓浓的人情味儿。”他说。

在张春华内心深处,一直藏着这样一幅温馨画面:陈设简单的小饭馆里,丈夫在炒菜,妻子在招待客人,每进来一位客人,妻子都会熟练地打招呼:“来了,快坐,又是老规矩吗?”

“这家夫妻店至今已开了20多年了,当年20多岁的小夫妻现在也变成了中年人,这么多年,我身边的朋友来来去去,唯独这家饭店,位置没变,老板没变,菜的味道也没变,每去一次,青春的记忆便会涌上心头,那种感觉很美好,让人留恋。”张春华说:“这就是我理想中饭店的模样。”

几年的经营实践中,张春华让自己的饭店按照理想中的样子不断地改造着,每接近一步,他心底的充盈便增满一分,但离圆满,好像总差那么一点点。直

到去年的一天,袅袅茶香中,他的脑海中自然而然地出现了一句话:一店只做一种面,一生只爱一个人。

就是这句话,补足了那个圆。张春华把这句话写在了饭店的墙上。

雨哥已经在张春华家干了10多年,从小工一直成长为大厨,张春华对雨哥说:“你跟着我就这样干着,反正店一直在,可能以后人们只要想到咱家,不说店名,只说‘去雨哥那里吃’。”38岁的雨哥笑着点了点头。

一碗抿豆面,从北纬39度到长城内外,这舌尖到心间的距离,紧紧相连的,是绵绵不断的血脉亲情,延续到现在,已经成为爱的交融标签。

2024年5月,由张春华申请的清水河传统抿豆面技艺,被列入呼和浩特市非物质文化遗产代表性项目。

【见证】

盛乐古城见证民族融合

□许星杰

盛乐古城,位于呼和浩特市和林格尔县土城子行政村北1.5千米处,它曾经是北魏国都,现为第五批全国重点文物保护单位。

这座古城以其独特的地理位置和丰富的历史文化内涵,见证了中华民族交往交流交融。

1986年,盛乐古城出土了一把千年前的青铜耳铸公剑,经考古专家证实,盛乐古城可能是春秋时期北方民族狄的政治中心。

《史记·晋世家》记载:“重耳奔狄。狄,其母国也。”这把剑也将春秋五霸之一晋文公重耳与盛乐古城紧密联系起来。

重耳出生在一个跨族群婚姻的家庭,他的父亲是晋献公,他的母亲是来自狄人部族的狐姬。

内蒙古师范大学北疆文化研究中心主任陈永志经考证认为,“彼时,重耳逃亡到了狄国,并在狄国中部和林格尔土城子一带生活。”

战国时期,盛乐属赵国的云中郡,称为边城,人口密集。汉高祖六年,汉朝从秦云中郡另析出定襄郡,郡址设在盛乐古城,当时称成乐县,彼时,胡汉杂居,族群交融加深。

从1971年发掘出土的和林格尔东汉壁画可以看出,汉代,阴山地区各民族交往交流交融已然加深,且中原文化对阴山一带各族群已有深刻影响。

三国时期,258年,拓跋鲜卑南下,猗卢部率领各部建立代王朝,在汉成乐县城的城址上建立北都,并改称盛乐,由此开始了为时140年的盛乐新时代,拓跋鲜卑也完成了从狩猎游牧,再到农耕的转变。

公元398年,拓跋珪迁都平城,即今山西大同,但仍将盛乐城作为北都,其在北魏历史中的地位依然举足轻重。

随着时间推移,唐代在此设立云州都督府,后改为单于大都护府,而辽代成为丰州振武县。

历史上不管什么时期,盛乐古城的每一寸土地,都见证了中华民族之间的友好交往。

纵观历史上的盛乐古城,无论是商贸往来,还是民族迁徙,都在这里留下了深刻的烙印。这些历史印记共同构筑了中华民族多元一体的文化格局。

今天,拥有盛乐古城的和林格尔县已演变为一座现代化的乳都,工作生活着30多个民族,无论是工厂还是学校、家庭还是企业,各民族同胞手足相亲、守望相助,共居共学、共建共享、共事共乐,继续传承和弘扬盛乐千年文脉和包容开放的精神。而位于盛乐古城旁的盛乐博物馆,是中国首座鲜卑历史文化主题博物馆,通过丰富的文物和艺术,向各族人民展现着鲜卑民族的文化底蕴,诉说着民族融合、和合共生的故事。