

我们以文化滋养精神家园。文博热、非遗热不断升温,世界遗产再添新员,悟空和哪吒风靡全球,古韵国风成为年轻人眼中的“顶流审美”。文旅市场人气火爆,“城超”“村超”热闹非凡,冰雪运动点燃冬日激情。传统与现代交融,中华文化绽放更加灿烂的光芒。

——摘自习近平总书记发表的二〇二六年新年贺词(2025年12月31日)

看传统技艺·听融合故事

河套全鱼宴 制作技艺

黄河奔腾万里,在巴彦淖尔市磴口县画出一道雄浑的“几字弯”。这里河网密布、湖泽连片,素有“百湖之乡”的美誉。依河而居、以湖为伴的磴口人,将黄河馈赠的鲜鱼烹制成风味独特的河套全鱼宴。2025年3月,河套全鱼宴制作技艺入选内蒙古自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。一道源自民间的餐桌美味,成为黄河文化与农耕文化交融共生的鲜活见证。

印记
YINJI

太阳花:传统与现代的融合

□金洁

2015年,鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花入选内蒙古自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。

太阳花,鄂温克语“希温·乌娜吉”,意为太阳姑娘,因起源于鄂温克族民间故事传说《太阳姑娘》而得名。有相关文献记载,在漫长的生产生活中,鄂温克族深切感悟到,太阳是光热之源,是一切生命的根源,进而对太阳产生崇拜。随着太阳崇拜观念的发展,鄂温克族逐渐形成了制作太阳花的技艺,寓意平安吉祥。

太阳花手工艺制品,一般分为坐垫、挂饰、服饰装饰、项链等,外形呈圆形,四周用动物毛发放射状装饰,取像于太阳。有的以一种动物皮毛为主,拼缀缝制出太阳花;有的以色系较为相近的不同动物皮毛进行拼缀;有的用许多不同颜色、不同材质的动物皮毛进行拼缀。其大小、构图、色彩、用料等没有固定标准。

近年来,在鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花自治区级代表性传承人乌仁等人的努力下,大家不断探索鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花的发展之道。

首先,注重开发设计新式太阳花手工艺制品。将鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花与蒙古族皮雕技艺、蒙古族毛毡技艺、赫哲族鱼皮制作技艺、鄂伦春族、鄂温克族桦树皮制作技艺、达斡尔族刺绣技艺等非传统技艺相融合,开发出冰箱贴、胸针、耳环、发夹、发圈、车挂、墙壁装饰、太阳姑娘玩偶、摆件、钥匙链、首饰盒、笔筒、夜灯、鼠标垫、手机支架等一百多种手工艺制品,不仅满足了大众的消费期待,更促进了各民族交往交流交融。

其次,加快鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花的数字化开发与利用。通过短视频、二维码、NFC等数字化手段,提升太阳花手工艺制品的影响力和知名度。目前,太阳花手工艺制品已通过直播带货等互联网销售平台,线上订单不断增加,购买对象遍布全国各地。

再次,推动太阳花手工艺制品与文旅融合发展。当地政府通过“非遗+教育+旅游”的方式,为来自俄罗斯、蒙古等国家的青少年开展跨境研学活动,推动鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花的传承和发展。据不完全统计,近两年,俄罗斯、蒙古等国家已有超万名青少年来呼伦贝尔市进行跨境研学活动。

此外,在当地政府的支持下,企业举办太阳花手工艺制品制作技能培训,带动残疾人、灵活就业人员等群体,学习太阳花手工艺制品制作技艺,拓宽大家的就业渠道,实现稳定增收。

从文化保护到活化利用,鄂温克传统皮毛手工艺——太阳花已经成为各民族交往交流交融的载体。

(作者系内蒙古自治区社会科学院研究员)

一言
YIYAN

让更多非遗技艺融入生活

□风启

2025年,河套全鱼宴制作技艺入选内蒙古自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。这一技艺从皇家餐桌到百姓灶台,穿越数百年,承载着河套地区的民俗记忆与生活智慧,成为黄河文化与农耕文化交融共生的鲜活载体,见证着非遗传承的守正与创新,更折射出中华优秀传统文化的生命力。

一席鱼宴,是黄河的馈赠,更是地域文化的鲜活注脚。从古至今,当地人遵循自然节律,在黄河开河之际捕捉最肥美的鲜鱼,以炖、煮、煎、炸等质朴技法,将自然馈赠转化为舌尖美味,代代相传的不仅是烹鱼技艺,更是人与自然和谐共生、不违农时、顺应自然的智慧,这正是中华优秀传统文化中“天人合一”思想的生动实践。

一席鱼宴,是非遗传承的根基,更是文化延续的密码。河套全鱼宴制作技艺的生命力,藏在大家的坚守之中。河套全鱼宴制作技艺自治区级代表性传承人方克兵,从小就跟黄河鱼结下了“不解之缘”,爷爷的渔民生活、叔叔的餐馆灶台,都是他的“学艺课堂”。三代人的坚守,是对传统技艺的敬畏,对地域文化的热爱,更是这一技艺跨越时空、永葆活力的核心所在。

一席鱼宴,展示文化赋能发展的路径。磴口县文化馆深耕非遗保护,推动河套全鱼宴制作技艺申报,推动了其从民间技艺到文化遗产的跨越;通过“名师带徒”“非遗进校园”等活动,让年轻一代感受烹鱼技艺的魅力,破解传承断层难题,让非遗传承有了新鲜血液。更难能可贵的是,磴口县将非遗与文旅深度融合,依托“百湖之乡”的生态优势,把河套全鱼宴体验纳入黄河文化旅游精品线路,举办开河鱼文化节、技艺大赛等活动,让游客在品尝美食的同时,读懂黄河文化、感受非遗魅力。这种“美食+文旅”的模式,不仅让河套全鱼宴成为地域名片,更以文化赋能乡村旅游,带动当地发展,实现了非遗保护、文化传承与经济发展的良性循环。

如今,黄河岸边的鱼香依旧浓郁,河套全鱼宴制作技艺还在不断延续。坚守匠心、勇于创新,能让更多非遗技艺,在新时代的浪潮中绽放光彩,让中华文脉生生不息。



活色生香 美食名片

磴口县地处黄河上游与中游交界地带,黄河干流穿境而过,历史上多次河道变迁,在沿岸留下大小湖泊百余处,形成“河连湖、湖通河”的独特水文格局。

黄河水滋养着湖泊,湖泊孕育着肥鱼。独特的水土禀赋,造就了磴口县黄河鱼的上乘品质。

早在清朝,这里的黄河鲤鱼便因肉质紧实、味道鲜美,被康熙赐名为“黄河贡鱼”,成为送入宫廷的美味。

当地人遵循自然节律,在春回大地、黄河开河之际,将历经一冬蛰伏、肉质最为肥美鲜嫩的鱼类,通过炖、煮、煎、炸,形成代代相传的河套全鱼宴制作技艺。

而今河套全鱼宴,正是这一技艺的集大成者——以本地河湖所产鲤鱼、草鱼、鲢鱼、鲫鱼等为主料,因材施艺,在保留传统技艺精髓的基础上推陈出新,菜式已拓展至100余道。

从皇家餐桌到百姓灶台,从家常便饭到宴席佳肴,数百年来,黄河鱼早已成为兼容民俗与匠心、传统与现代的美食名片。

舌尖美味 守正传承

一项技艺的生命力,在于代代相传。

方克兵,河套全鱼宴制作技艺自治区级代表性传承人,自幼在黄河边长大。爷爷方世忠是渔民,闲暇时使用最质朴的炖、煮技法,将刚

捕捞的黄河鱼进行烹制。那股鲜醇的鱼香,是方克兵童年最深刻的记忆。到了父辈,方克兵的叔叔方生德凭借河套全鱼宴制作技艺开了一家专做黄河鱼的小餐馆,成为当地小有名气的“鱼师傅”。年少的方克兵,一放学就泡在餐馆后厨,看叔叔杀鱼、炖鱼,从猪油爆香的瞬间,到汤汁翻滚的火候,每一个细节都深深印在他的脑海里。

“那时候就觉得,做鱼是件特别有魅力的事,一条普通的鱼,经过手里的功夫,就能变成让人念念不忘的美味。”方克兵回忆,14岁起他便跟着叔叔学艺,从最基础的杀鱼、洗鱼学起,一步步掌握炖、煮、煎、炸的核心技法。

那时,为了弄懂不同鱼的特性,方克兵常常在天蒙蒙亮的时候,就去湖边、市场选鱼,观察鱼的活跃度、肉质紧实度,练就了一双“火眼金睛”——他能通过鱼的眼睛、鳞片,判断出鱼的新鲜度与生长水域。

三代人的匠心,守住了属于河套的饮食文化。

如今,在方克兵的后厨,每一道菜都有严格的“食谱”。鲤鱼肉质筋道,适合家常慢炖;猪油爆香茴香、大料、葱姜蒜,加水淋醋,整条鱼入锅慢炖数小时,咸鲜爽滑、回味无穷;草鱼肉质细嫩,清蒸最能凸显本味;开肚平铺蒸制,淋豉油、激热油,清甜回甘;鲢鱼肥厚,做成砂锅火锅最是过瘾;焯水去腥后铺于大蒜土豆之上,注入秘制汤底慢炖,麻辣鲜香。

鸡勾鱼,是方克兵最擅长的一道美食,也是河套全鱼宴的招牌菜。鸡块大火爆炒出香,加水后与黄河鲤鱼同炖,锅边贴满发面饼,焖煮入味,鱼香、面香交融,饼吸汤汁、肉带鱼

百湖之乡

□本报记者 及庆玲

育珍馐



香辣鱼块。

鲜,是最具乡土气息的非遗味道。

而鱼羊一锅鲜,则是他融合河套饮食特色的创新之作。手把肉搭配鲜鲫鱼,先煎鱼熬出浓白鱼汤,再下入羊肉与鲜鱼同煮,鱼助鲜,羊添香,汤鲜味浓、肉香四溢,一口便尝尽独特风味。

咸鲜入味的黄河杂鱼锅、酸甜开胃的菠萝咕咾鱼丁、色泽金黄的黄柿子鱼片,以及干烧鲤鱼、酱焖鲫鱼、松鼠鱼、双椒鱼头、干煸鱼片等菜品,或传统、或创新,共同构成河套全鱼宴丰富的味觉体系。

创新发展 薪火永续

河套全鱼宴制作技艺从民间灶台走向非遗殿堂,离不开磴口县长期系统的保护、传承与推广。

磴口县文化馆以非遗保护传承为核心使命,扎实推进项目挖掘、申报与保护工作,积极推动河套全鱼宴制作技艺申报市级、自治区级非遗项目,推动了其从民间技艺到文化遗产的跨越。与此同时,为破解传承断层难题,磴口县以“名师带徒”“非遗进校园”等活动为抓手,邀请各级非物质文化遗产代表性项目河套全鱼宴制作技艺传承人走进校园、走进乡村,手把手传授河套全鱼宴制作技艺,培养一批热爱传统技艺、愿意坚守传承的年轻力量,让传承后继有人,推动技艺传承年轻化、常态化。

非遗的生命力,不仅在于坚守传统,更在于融入时代、服务发展。磴口县依托“百湖之乡”生态优势与黄河文化底蕴,将河套全鱼宴体验纳入黄河文化旅游精品线路,打造“品开河鱼、赏黄河景、体验非遗技艺”的特色文旅产品,举办非遗展示展销、技艺大赛、开河鱼文化节等主题活动,搭建非遗交流推广平台,让游客在品尝美食的同时,感受非遗魅力、读懂黄河文化,以美食引流、以文化赋能,带动乡村旅游提质升级。

一泓黄河水,百湖润河套;一席全鱼宴,满载家乡味。从皇家贡鱼到百姓佳肴,从民间技艺到文化遗产,河套全鱼宴制作技艺在黄河岸边薪火相传,见证着磴口的岁月变迁,承载着磴口人的文化记忆。

(图片由受访者提供)



全鱼宴展示品鉴。