

各民族文化相通,是中华民族铸就多元一体文明格局的文化基因。各民族文化互鉴融通、兼收并蓄,逐渐超越地域乡土、血缘世系、宗教信仰,汇聚形成具有强大凝聚力和吸引力的中华文化,形成了中华文明多元一体的格局。历史充分证明,灿烂的中华文化是各民族共同创造的,铸就社会主义文化新辉煌必须不断增强对中华文化的认同,不断增进各民族文化互鉴融通。

——摘自习近平总书记在庆祝全国民族团结进步表彰大会上的讲话(2024年9月27日)

## 看传统技艺·听融合故事 ①⑦

奶制品制作技艺  
(察干伊德)

# 一缕奶香飘千年

□文/图 本报记者 巴依斯古楞 通讯员 额格希格

位于北纬42度世界黄金奶源带的锡林郭勒盟正蓝旗,奶制品制作有着悠久的历史,有“中国察干伊德之乡”“中国察干伊德文化传承基地”的美誉。2014年,奶制品制作技艺(察干伊德)被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。



品鉴奶食品。



奶食品展示。

### 一脉相承:从草原到宫廷的“白色珍馐”

察干伊德,蒙古语意为白色的食品,是蒙古族用乳汁精心制作的各类传统奶制品,其历史与游牧文化相伴相生。

正蓝旗的奶制品制作技艺(察干伊德)在蒙古族饮食文化中占据重要地位。早在元代,察干伊德便从草原走向宫廷,成为备受珍视的皇家膳食。据史料记载,13世纪,元世祖忽必烈曾在元上都(今锡林郭勒盟正蓝旗)城外设置大型皇室奶食品基地。至清代,源自察哈尔草原的奶制品

已成为宫廷膳桌上的常客,其中奶豆腐与奶皮子更被钦定为贡品。

历经数百年的工艺打磨与传承,正蓝旗一带逐渐形成了独具特色的察哈尔奶食品文化,其技艺以“净、精、美”闻名。2011年6月,正蓝旗被命名为“中国察干伊德文化之乡”;2013年12月,“正蓝旗奶豆腐”和“正蓝旗奶皮子”成功获得国家地理标志产品保护,这里作为“中国察干伊德文化之乡”的地位实至名归。

“地理环境、生活习惯和加工工艺的区域特点决定了正蓝旗乳制品的纯正品质。”长虹乳制品厂董事长孙立山说,“长虹”乳制品产品种类丰富,原制奶酪无添加。其牵头承接的锡林郭勒盟“揭榜挂帅”项目,推动地方特色高质量奶酪加工和酸乳清综合利用关键技术攻关及产业化应用不断加快。凭借着“内蒙古老字号”“蒙”字标认证企业的招牌和旅游产品示范企业形成的区域影响力,“长虹”乳制品已成为融合农文旅产业的重要品牌。

### 匠心接力:薪火相传的守艺与创新

奶制品制作技艺(察干伊德)的产品有鲜奶干、奶皮子、奶酪等30多种。基本工艺是将鲜奶通过发酵转化、分离、温火炼乳等手段,以不同的工艺和程序,加工出各种不同的察干伊德。分离出的乳清可以制成奶酒,实现鲜奶全部利用。奶制品制作技艺(察干伊德)生产工艺复杂,工序细腻,技能精湛,其核心要素是在一定时间和特定环境下,利用微生物转化打造出另一种质感的美食,并使营养得到升华。奶制品制作技艺(察干伊德)以牛奶、羊奶等为主要原料,来自天然放牧的牲畜,保证了奶制品的纯正和营养,并采用手工搅拌和自然发酵的工艺对原料进行精细处理。

5月6日,国家级非物质文化遗产奶制品制作技艺(察干伊德)代表性传承人陶高在她的“汗伊德”奶食品加工厂,指导学徒们现场制作奶豆腐。她将一整桶牛奶缓缓倒入锅中,慢火加热至适宜温度,不断搅拌后分离出乳清,保留凝块,随后将凝块放入模具中压制成型,一小块奶香四溢的奶豆腐就做好了。

陶高出生在桑根达来镇阿拉泰嘎查的牧民家庭,7岁便开始帮家里挤牛奶,凭着勤学苦练,17岁就能独立完成全套奶食品制作,成为当地有名的巧手匠。

三十多年来,她始终坚持传统技艺,从鲜奶

筛选、发酵控温到手工塑形,每个环节都严格遵循古法,绝不添加任何辅料,做出的奶食品口感香醇、营养丰富。随着订单日益增多,2019年,她将家庭小作坊发展为规模化加工厂,并主动联系全旗200余户牧民,每天集中收购1000余斤新鲜牛奶,既保障了原料品质,也为牧民拓宽了增收渠道。

“现在每天能制作十多种奶食品,产品销往北京、上海、深圳等多个城市。”陶高说,“我的工作重心已转向非遗传承,希望让这门手艺走得更远。”

如今,正蓝旗奶制品制作技艺(察干伊德)的传承队伍不断壮大,构建起层级清晰的传承体系,拥有1名国家级、2名自治区级、4名盟级及20名旗级非遗代表性传承人。全旗登记在册的奶食作坊达118家,古老的奶食技艺在标准化、规范化的发展中焕发出蓬勃生机。

90后青年苏布其德是陶高的得意门生之一。2020年大学毕业后,苏布其德返乡跟随陶高学习技艺,如今已获得“锡林郭勒奶酪”区域公用品牌授权,并成立了自己的奶酪作坊。

同为90后的娜日格乐,在专注传

统奶豆腐制作的同时,还创新推出了夹层奶酪、水果图德、奶食糕点等适合大众口味的产品,让传统奶食从牧区早餐变成了大众的休闲零食。

从陶高到苏布其德、娜日格乐,一代代匠人的接力坚守,让奶制品制作技艺(察干伊德)生生不息。



奶食品制作过程。

### 地方赋能:非遗活态传承迎来新机遇

近年来,正蓝旗高度重视察干伊德文化的传承与发展,持续加大非遗保护力度,推动传统奶食文化与文旅产业深度融合。

当地不断完善非遗传承体系,常态化开展技艺培训,并通过金莲花旅游季、察干伊德文化交流等活动,让更多人了解和学习传统奶食制作技艺。同时,正蓝旗全力擦亮“正蓝旗奶食品”“锡林郭勒奶酪”品牌,扶持奶食作坊和加工企业提质升级。

2023年,一座6600平方米的奶酪文化新地

标——正蓝旗奶酪会客厅建成。作为体验式奶酪文化传播平台,这里实现了传统奶制品制作工艺与现代文旅业态的深度融合。2024年,正蓝旗地方特色乳制品质量追溯平台正式投入使用,实现了从生产到消费的全程追溯。2025年,正蓝旗奶酪会客厅累计接待游客5万人次,实现销售额50万元。

正蓝旗以察干伊德奶食节为媒介,“奶酪会客厅”为载体,多次举办地方特色乳制品展览会,发展特色“奶酪产业+旅游”新业态等,着力提升奶酪品牌市场的美誉度和知名度。

2025年,凭借深厚的文化积淀、优良的自然生态与完整的传承体系,正蓝旗成功入选自

治区级察干伊德(奶食)文化生态保护区,开启了区域性整体保护、活态传承与产业融合发展的新实践。

目前,正蓝旗奶业产业链日趋完整,察干伊德产业链快速升级,已形成以专精特新示范企业为引领,标准化手工坊逐步扩面的高质量发展新格局。

截至目前,正蓝旗奶牛存栏达6.1万吨,年产鲜奶10.8万吨均就地加工消化。传统奶食品逐步走出内蒙古,占领京津冀、长三角市场,高品质乳制品成为大众的“香饽饽”。

岁月沉淀奶香,非遗焕发新机。如今,察干伊德早已超越单一的饮食符号,成为彰显地域特色、带动群众增收的重要文化IP,在传承与创新中续写着新的发展故事。



## 天籁长调 唱出中华情

□晋铭

丙午马年除夕,央视春晚中,《奔腾的海疆马》前奏激昂奏响,苍劲的马头琴伴随着铿锵鼓点,一缕辽远悠扬的巴尔虎长调破空而来。担纲长调高音演唱的,正是巴尔虎长调市级非遗代表性传承人——格日勒赛汉。除格日勒赛汉,还有乌仁色汗、苏布德、敖恩其四位新巴尔虎左旗演员。他们带着故乡的深情嘱托,带着巴尔虎长调的千年底蕴,架起连通内蒙古与神州大地、民族文化与世界目光的桥梁。

《奔腾的海疆马》完整保留巴尔虎长调的原生态灵魂,又大胆融入恢宏交响编曲、气势磅礴的群舞与家国情怀的宏大叙事,将一匹4岁骏马的成长蜕变,升华为万马奔腾的浩荡、千里草原的壮阔。

这首来自牧歌之乡的天籁长调,正是新巴尔虎左旗、呼伦贝尔市乃至内蒙古,从岁月沉淀中蓄力蛰伏,迈入百花齐放、万马奔腾新时代的生动写照。歌声里,是对民族文化的倾情诠释;是对牧歌故乡的娓娓诉说;更是诉说着中华儿女世代相传的浪漫与深情。

作为蒙古族长调的经典代表,巴尔虎长调古朴苍劲、意境开阔,字少而腔长,言简而意深。赞马,是赞内蒙古儿女坚韧不拔的风骨;颂亲,是颂游牧血脉里无私厚重的恩情;怀乡,是怀魂牵梦萦的千里故土;敬天,是敬人与自然共生的和谐秩序。

巴尔虎长调的发展史,亦是一部镌刻着迁徙足迹的游牧文化史。蒙古语中,长调称作“乌日汀哆”,意为“长久的歌”,名字里便藏着岁月的悠长与文化的厚重。13世纪,巴尔虎蒙古部落从贝加尔湖畔跋山涉水,定居呼伦贝尔草原,生产方式由狩猎转为游牧,节奏明快的狩猎歌谣,也渐渐沉淀为旋律悠远、意境苍茫的长调。从此,长调融入牧民的晨昏四季:日出放牧,歌声踏碎晨霜;转场远行,歌声温暖征途。牧民把对天地的敬畏、对骏马的赞颂、对家园的眷恋,尽数揉进绵长唱腔里,一句声腔可容万顷苍茫,一个音符能载千年风霜。

2005年,中蒙联合申报的蒙古族长调民歌入选为人类非物质文化遗产代表作名录;2014年,巴尔虎长调入选国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

如今,历经岁月淬炼与时代洗礼,巴尔虎长调正像一匹昂首奋进的骏马,载着游牧文化的根与魂,载着内蒙古儿女的赤诚与热爱,载着非遗传承的使命与梦想,载着蒙古马精神的坚韧与荣光,在新时代无比广阔的天地间,昂首抖擞、奋蹄扬威,向着更辽阔、更辉煌的远方,一往无前、奔腾不息。

(作者系呼伦贝尔市文学艺术事业发展中心主任)



## 让奶香久久飘荡

□及庆玲

在锡林郭勒盟正蓝旗,世代相传的奶制品制作技艺(察干伊德),早已不是单纯的奶食制作手艺,而是承载着民族文化、联结着百姓福祉的鲜活载体。

从元代宫廷御膳贡品到国家级非物质文化遗产代表性项目,从牧区家庭日常奶食到畅销全国的特色产业品牌,奶制品制作技艺(察干伊德)生动诠释了传统文化活态传承、特色资源价值转化、产业融合共同富裕的意义。

非遗传承,贵在一脉相承、根脉不移。正蓝旗依托北纬42度世界黄金奶源带得天独厚的自然禀赋与元上都深厚的历史底蕴,让“白色珍馐”历经岁月淬炼,延续“净、精、美”的古法制作初心,成为看得见历史、摸得到温度、记得住乡愁的文化符号。

匠心致远,重在守正创新、薪火接力。非遗有着与时俱进、迭代生长的鲜活生命力。从老手艺人的初心坚守到青年传承人的创新突围,从家庭小作坊到规模化加工厂,从手工零散制作到标准化规范生产,一代代传承人的接力守护,破解了传统技艺传承断层的发展困境,让奶制品制作技艺(察干伊德)在守正中传承根脉,在创新中适配时代,在接续奋斗中焕发蓬勃生机。

振兴赋能,成在文旅融合、富民兴业。文化是产业的灵魂,产业是文化的支持。脱离产业支撑的非遗传承难以长久,缺少文化赋能的产业发展没有灵魂。正蓝旗立足特色资源优势,以产业升级为抓手、文旅融合为载体,全力构建“非遗+奶业+文旅”全链条发展新格局,让文化有深度、产业有厚度、产品有温度。

岁月淬炼匠心,奶香见证变迁,传承守护根脉,实干成就未来。站在新的起点,唯有持续守住文化之根、深耕匠心之韵,做强产业之基、走好融合之路,让奶制品制作技艺(察干伊德)在传承中扎根,在创新中生长,在产业中赋能,在振兴中绽放,方能让这一传统奶食品的奶香久久飘荡。