

积极发展现代服务业,用好丰富的文化资源,促进文旅融合发展。
——摘自习近平总书记在北京考察并看望慰问基层干部群众时的讲话(2026年2月9日至10日)

看传统技艺·听融合故事 99

锤打麻油 技艺



包在面皮里的“中国史”

□王宗

“噔噔……”

在北方腊月凛冽的寒夜里,没有什么比厨房中透出的暖光与密集的剁馅声更能宣告春节的来临。

这声音坚定而欢快,是中国家庭为一场最重要团圆仪式奏响的序曲。而在仪式中央的,常是一盘热气腾腾的饺子。

饺子,貌不惊人,却是包在面皮里的“中国史”。

一段神话,能把饺子的出处推到盘古之时。开天辟地之时,女娲炼五彩石补天,又用黄土造了泥偶并赋予其生命。可一遇下雪天,泥人之耳会被冻掉。女娲为了补救,便在其耳朵上扎个小孔,以线系牢,另一端则让泥人用嘴咬住。耳朵因而扎紧,从此不再掉下。过年前后,是一年当中最冷的时节,容易冻掉耳朵,人们为了自保,每逢过年,无不立刻包状如耳朵的饺子吃,意喻已咬住那带线(馅)的耳朵(即饺子)。

文献中关于饺子的起源,与张仲景有关。东汉建安年间(公元196年—220年)的隆冬时节,辞官归乡的张仲景目睹白河两岸冻饿交加的民众,在南阳搭起医棚。他将羊肉切碎,搭配辣椒、桂枝等辛温药材,以面皮包裹成耳朵形状,独创出兼具疗效与饱腹功能的“祛寒娇耳汤”——娇耳便是饺子的雏形。

考古学者于1959年,在新疆吐鲁番唐代墓葬出土的木碗内,发现有一保存尚完好、长约5厘米的小麦面制作的月牙形饺子。这正说明了当时的西域,已有由中土传去的饺子习俗。

宋元时期,人们称饺子为角子或角儿。据《东京梦华录》记载,东京(今开封)的市食,有水晶角儿、煎角子等;《武林旧事》中,记有临安(今杭州)市食诸色角儿;《饮膳正要》内所列的饺子,有时角儿、撒列角儿等诸多品种。

到了明代,正式出现“饺子”的名称,并将它列入春节的节令食品。如《万历野获编》中,就提到北京的名食,有椿树饺儿。清代,饺子另有煮饽之名,例如李光庭所撰的《乡言解颐》便指出:“除夕包水饺,谓之煮饽”。

可见,小小的饺子穿越千年,最终在明清时期,与春节绑定,成为辞旧迎新最鲜明的符号。

如今,春节的饺子,是时间哲学的形象代言。它守在旧岁与新年交接的子时下锅,出锅,人们称它为“更岁饺子”。这一刻,吃下的仿佛不是食物,而是流走的时间与崭新的希望。

饺子的形状,也被想象力赋予了瑰丽的象征。它似耳,相传能保佑严冬不冻伤;它如元宝,便有了“招财进宝”“揣元宝”的吉名。一口咬下,咬到的可能是硬币的“财运”、糖果的“甜蜜”、花生的“长生”或枣子的“早生贵子”。这些藏在馅里的“彩头”,是寻常百姓对美好生活最直白、最热忱的祈愿。

然而,饺子的意义远不止于祈福。它本质上是团圆的仪式。那“(和)合”(交(饺)子)的谐音,道尽了国人对团圆的向往。

民俗学者一针见血地指出:“制作饺子对家人亲友所起的亲和作用,远胜于吃饺子本身。”正是这份亲手制作的参与感与围炉共话的温馨,让饺子超越了地域与民族,成为中华大地上一种共通的情感语言。

当我们的目光越过长城,落在辽阔的内蒙古高原,这幅以饺子为纽带的团圆画卷,便增添了更加丰富多彩的笔触。在这里,饺子不再是哪一个民族的专属,它早已融入多个民族的血脉,成为共同节日记忆的一部分。

在多伦多,民间流传着“不吃饺子不算过年”的说法。当地群众在除夕之夜,阖家围坐。这顿饺子,与喷香的手把肉一起,构成了民族团圆宴上不可或缺的美食。

在土右旗的小召子村,当地人的年俗更为独特:包饺子时,他们会特意准备两种——一种是馅中不放过任何调料的“接神”饺子,用于仪式;另一种则是调味味的,专为“接神”后全家的团圆宴所食。

而生活在呼和浩特市满族同胞,则亲切地将春节吃饺子称为“揣元宝”。他们的年夜饭餐桌上,饺子与特色的黏豆包、丰盛的“八大碗”菜肴相得益彰,既有来自山林草原的馈赠,也融汇了多重的烹饪智慧,体现出文化的兼容并包。

当千千万万个家庭同时举箸,分享同一形状的祝福时,我们便能深切地感知到:正是这些共享的节日习俗、相通的情感价值,像交织的经纬,编织成了坚韧而美丽的中华民族共同体。而中华民族共同体意识,不在别处,就在这热气腾腾的烟火人间里,在每一个寄托着“更岁交子”期盼的、元宝般的饺子中。

“楔子抡锤打,小牛卧扑簌,这事别怨我,回去怨它箍……”在赤峰市克什克腾旗经棚镇常善村的古法榨油作坊里,一首流传百年的童谣,伴着铁锤撞击木楔的声响,在四溢的油香中久久回荡。

这锤声,是农耕文明的回响;这油香,是岁月沉淀的醇香。锤打麻油技艺,这项承载着先辈智慧、延续数百年的古老技艺,在时代浪潮中历经沉浮,如今已成为连接历史文脉、赋能乡村振兴的纽带。



揉珠子。



火油榨油。

醇厚油香文脉绵长

□本报记者 及庆玲

自然馈赠 生生不息

胡麻,又称亚麻,自古便是北方大地的珍贵作物。

明代李时珍《本草纲目》中,早已记载胡麻籽可榨油,兼具食用与药用价值;北宋沈括《梦溪笔谈》有云“今之北人喜用麻油煎物,不问何物,皆用油煎”,足见麻油在北方饮食中的普及;北宋至南宋间农书《鸡肋编》更直



锤打麻油。

言“油通四方,可食与然(燃)者,惟胡麻为上,既充岁赋之物”,印证了麻油在当时社会生活中的重要地位。

我国压榨麻油的历史,可追溯到1500多年前的北魏时期,农学家贾思勰在《齐民要术》中,详细记载了压榨麻油的技艺。元代《王祯农书》中生动勾勒出锤榨法的作业场景;明代《天工开物》、清代《御题棉花图》中,更有锤榨法的直观示意图。

克什克腾旗地处内蒙古高原东部,西拉木伦河发源于此,独特的地理位置造就了温和凉爽的气候,充足的光照、纯净的水源与肥沃的土壤,为胡麻生长提供了得天独厚的自然条件,也为锤打麻油技艺的落地生根奠定了基础。更难能可贵的是,当地传承的卧式锤榨法,是中国古老榨油技艺的典型代表。

内蒙古师范大学科学技术史研究院教授董杰2015年在克什克腾旗常善村调研时发

现,当地农民沿用的榨油技艺,与元代《王祯农书》中记载的卧式锤榨法一致。

“卧式锤榨法最早见于史籍已有700余年,而常善村作为活态技艺传承地,在全国范围内罕见。”董杰介绍,相较于现代榨油技术,卧式锤榨法能最大限度保留油脂粒子的完整性,锁住胡麻本身的醇香与营养。

据史料记载,明清时期,中原农民迁徙至克什克腾,山东人孟吉星将锤打麻油技艺带入当地。20世纪初,卧式锤榨法在当地广泛推广,民国时期依旧盛行,锤打麻油成为远近闻名的土特产;中华人民共和国成立初期至六十年代,这项技艺更是成为当地百姓生活中不可或缺的一部分。

然而,随着工业化进程加快,高效便捷的现代榨油技术逐渐取代传统手工技艺,锤打麻油技艺一度淡出人们的视野,仅在少数老油坊得以留存。

初心不改 再续薪火

“每一道工序都是祖辈传下来的规矩,容不得半点马虎。”在常善村老油坊,65岁的王玉海一边擦拭着沿用百年的老油锤,一边感慨。他与73岁的孟兆起,都是坚守这门手艺40余年的老匠人,亲眼见证了锤打麻油技艺的兴衰起落。“把古法榨油做成产业,不仅能增加收入,更能让老手艺传下去、活起来。”这是两位老匠人共同的心愿。

如今,这座老油坊依旧完整保留着传统生产模式,坊内的老油锤、老扇车、老炒锅等工具,诉说着技艺传承的故事。

自幼从祖上继承了锤打麻油技艺的王浩,看着日渐没落的锤打麻油技艺,2014年毅然返乡重建老油坊,决心让这项古老手艺重焕生机。

“锤打麻油的精髓,藏在二十多道繁杂精细的工序里,每一步都凝聚着先辈的生活智慧,半点都不能懈怠。”王浩说。

一道完整的锤打麻油制作,从选料便尽显严苛。先用风车筛选胡麻籽,将土块、秕子、石块等杂质彻底清除,确保原料纯净;随后,将精选的胡麻籽放入大锅中翻炒,高温既能破坏胡麻籽的细胞结构,又能激发内在醇香,“噼啪”的爆裂声中,浓郁的香气便在作坊中弥漫开来;炒好的胡麻籽倒入簸箩翻晒,待

完全晾凉后,用石磨研磨成粉,然后加水搅拌成散状,再经高温蒸汽充分软化,为包坯进榨做好准备。

包坯进榨是整个流程的重头戏,更是一门“藏着玄机”的手艺,坯饼的厚薄均匀度,直接决定出油量与油的品质。其流程极为讲究:先将榆木托板放入榨槽,再将蒸好的油料装入麻包制成坯饼,上方放置木板,四角用绳索束紧固定,随后将包坯侧卧在榨槽内,两端用油排板固定;在油排缝隙中安置木楔后,便进入最具震撼力的锤打环节——匠人需依次使用40斤、60斤、80斤的铁锤,以“稳、准、狠”的力道递进击打木楔,伴随着铁锤撞击杆头的沉重声响,巨大的物理压力作用于榨槽中的坯饼,再辅以蒸汽残留的温度,油汁便缓缓渗出。清澈明亮的胡麻油从木龙榨口滚落入接油桶中,其间作坊瞬间被醇厚的油香包裹。

2017年,在董杰的帮助下,王浩对生产流程进行科学优化,规范操作标准,注册“锤打麻油”商标,打造专属品牌;成立呼德艾勒农牧业农民专业合作社,通过整合资源、抱团发展,不仅实现了古老技艺的活态传承,更带动村民种植胡麻,推行订单农业模式,不仅让非遗技艺焕新,更让农户增收。而如今的王浩也成为锤打麻油技艺自治区级代表性传承人。



装色。

多元赋能 共赴新程

为了让锤打麻油技艺得到更好的保护与传承,各级政府与各方力量同向而行。

2017年,锤打麻油技艺列入自治区级第六批非物质文化遗产代表性项目名录,为技艺传承发展筑牢根基。为保障原料品质,当地成立克什克腾亚麻籽种植协会,规范种植标准。

2019年,克什克腾亚麻籽获批国家地理标志;2025年,国家知识产权局通过第646号公告,对“克什克腾亚麻籽”予以地理标志

产品认定并实施保护,进一步提升产品知名度与竞争力;2025年,克什克腾亚麻籽成功入选全国名优新农产品名录,获得更广泛的市场认同。同年,锤打麻油获评内蒙古百佳农特推荐产品。

让古老技艺走进更多人的生活,当地在老油坊内设立“克什克腾锤打麻油技艺”传习所,以“油”为核心,通过展示油料种植、传统工艺、生活应用等内容,让大家回归乡村、体验农耕,识五谷、懂农事,在实践中感受非遗魅力。每到暑假,乡间小路上便会出现堵车现象,一辆辆旅游大巴排队驶入传习所,游客们在这里触摸农耕文明的脉搏,感受传统文化的温度。

如今,常善村老油坊里,铁锤撞击木楔的声响依旧铿锵,醇厚的油香依旧四溢。“未来将继续深耕非遗传承,进一步挖掘锤打麻油技艺的文化内涵,开发更多贴合现代消费者需求的产品,推动非遗技艺与文旅产业深度融合,让古老技艺在新时代绽放更耀眼的光彩。”王浩不仅坚守住传统手艺,更积极收徒传艺,让锤打麻油技艺在传承中生生不息。

铿锵锤声里,是岁月的回响;醇厚油香中,是文脉的延续。锤打麻油技艺的传承与发展,正是中华优秀传统文化活化利用的生动缩影。越来越多的非遗技艺,如同醇香的麻油一般,在坚守中创新,在传承中发展,既守护着文化根脉,又赋能地方发展,书写出非遗传承与时代发展同频共振的动人篇章。(图片由受访者提供)



一言 YIYAN

让非遗扎根生活 赋能乡村振兴

□风启

中华大地上的每一项传统技艺,都是先辈顺应自然、深耕生活的智慧结晶,承载着厚重的文化基因与真挚的情感记忆。在克什克腾旗的老油坊里,百年童谣伴着锤声,洋溢着胡麻油的醇厚香气,穿越数百年岁月,诉说着农耕文明的传承故事。这项延续数百年的锤打麻油技艺,历经时代沉浮而薪火未绝,如今更奏响了非遗赋能乡村振兴的动人乐章,成为传统与现代共生、文化与产业相融的生动注脚。

锤打麻油技艺的生生不息,是自然馈赠与人文积淀的双向奔赴。克什克腾旗得天独厚的气候与水土,滋养出颗粒饱满、品质上乘的胡麻,为技艺传承筑牢了天然根基;明清时期,中原移民带来的榨油技艺,在这片土地上落地生根,与当地农耕文化深度交融,让自然馈赠的香气跨越时空、弥漫至今。一代代守艺人怀揣敬畏之心,将凝聚着生活智慧的繁杂工序悉心传承——从选料、晾晒、炒籽到锤打、压榨,每一步都恪守古法、精益求精。这份对文化根脉的珍视,不仅守住了老手艺的精髓,更蕴藏着中国人骨子里的韧性匠心。

锤打麻油技艺的焕发新生,是传统坚守与时代创新的碰撞绽放。当现代规模化榨油技术冲击而来,单纯的固守难以让老手艺走出“养在深闺人未识”的困境,传承更需找准与时代同频的发力点。锤打麻油技艺返乡自治区级代表性传承人王浩毅然返乡重建老油坊,既坚守锤打压榨的核心技艺、留住老手艺的“魂”,又主动求变、借力赋能——携手内蒙古师范大学科学技术史研究院教授董杰,通过科学手段优化生产流程,提升产品品质,同时注册品牌、拓宽传播渠道,让老手艺搭上现代发展的快车。加之地方政府的政策扶持与资源对接,更让锤打麻油技艺从“小众老手艺”升级为“特色新产业”,从“乡村土特产”变成“市场香饽饽”,真正实现了非遗活态传承与农民增收致富的双向共赢。

每一项非遗技艺,都是中华优秀传统文化的重要组成部分,更是乡村振兴的宝贵资源。如今,越来越多的非遗技艺,如同胡麻油般醇厚绵长,在守艺人的坚守与创新中焕发新生。以匠心守初心,守住文化根脉;以创新促发展,激活乡村动能,让非遗深深扎根生活土壤、充分赋能乡村振兴,才能让中华优秀传统文化在新时代赓续绵延,绽放出跨越时空的璀璨光彩。

