

历史文化遗产承载着中华民族的基因和血脉,不仅属于我们这一代人,也属于子孙万代。要敬畏历史、敬畏文化、敬畏生态,全面保护好历史文化遗产,统筹好旅游发展、特色经营、古城保护,筑牢文物安全底线,守护好前人留给我们的宝贵财富。

——摘自习近平总书记赴山西看望慰问基层干部群众时的讲话(2022年1月26日至27日)

## 看传统技艺·听融合故事 ⑫

### 牛羊肉烹制技艺 (烤全羊技艺)

# 舌尖美味承匠心

本报记者 及庆玲

在阿拉善广袤的土地上,有一种美食承载着三百多年的历史记忆,它以金红的色泽、酥脆的外皮和隆重的仪式,迎着四方来客。

它就是2008年被列入国家级非物质文化遗产名录的牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)。阿拉善烤全羊这道被誉为“蒙古餐中至尊”的佳肴,不仅是一道美食,更是多民族饮食文化交融的生动见证。



定远营古城旅游区非遗活动马宴。



### 一枚老月饼 同心筑家园

□金洁

在呼伦贝尔市新巴尔虎左旗,同乐福老式提浆月饼将中原制饼技艺融入游牧饮食文化,历经60余年传承,于2025年被列入内蒙古自治区级非物质文化遗产名录,成为多民族交往交流交融的生动见证。

提浆月饼是北方传统月饼的代表品类。提浆,指熬制并提纯糖浆。提浆月饼主要流行于京津冀、东北及山西等地区,演化出京式提浆月饼、哈式提浆月饼、晋式提浆月饼等细分品类。京式提浆月饼皮硬干爽,以传统五仁为馅,口感甜润油香,与哈式、晋式提浆月饼风格迥异。

据相关文献记载,20世纪50年代中期至60年代初,由山东、河南、河北、热河、辽宁、黑龙江6省移入内蒙古呼伦贝尔盟(现呼伦贝尔市)的自发性移民约有1万户、4万人,其中一部分移民流入新巴尔虎左旗。农牧产品互通频繁,为饮食文化交流融合奠定了基础。彼时,掌握糕点提浆月饼制作技艺的汉族糕点师傅郝氏,结合巴尔虎蒙古族的游牧生活与饮食习惯,对原有工艺进行创新,最终形成同乐福老式提浆月饼制作技艺,成为多民族饮食文化交融的典范。

同乐福老式提浆月饼制作技艺需经过提浆、制饼皮、制馅料、成型、烘烤等制作流程。提浆是整套制作工艺的核心环节。纯净水煮沸后,加入白糖慢火熬制,糖浆浓度的判断,最考验师傅的技艺水平。糖浆达到浓度标准后,起锅冷却、窖藏10天以上方可使用。糖浆色泽金黄透亮,饼皮方可油润松软。饼皮最初由糖浆、面粉、植物油揉制而成,为适应当地饮食习惯,以动物油脂替代植物油。月饼的馅料包括五仁(核桃、花生、瓜子、芝麻、杏仁)、青丝、红丝、果脯、白砂糖、糖稀、熟面粉等食材,馅料足味醇,耐储存且口感清甜不腻。按照皮馅一比一的比例包制成生坯,生坯放在模具内按平模成型。传统木模刻有回纹、福字、祥云等纹样,图案古朴,寓意团圆吉祥、水草丰美、牲畜兴旺。在成型月饼表面刷上蛋液,送入烤炉,以260—280℃高温烘烤。出炉后经晾晒冷却,月饼便制作完成。月饼制作的每一道工序都藏着传承人岁月沉淀的匠心。

这项技艺由郝氏家族自上世纪50年代起代代相传,传承人坚守本心,不图速成、严把品质,皮薄润而不油、馅足松软香甜适口。现由新巴尔虎左旗同乐福食品有限责任公司持续传承。

近年来,当地在传统技艺基础上持续创新,馅料融入奶豆腐、奶皮子、黄油、炒米等本地特色食材,月饼口味日渐多样。此外,优化后的配方让月饼更耐储存、耐高温、易携带。如今,产品不仅走向区外,还远销海外,已成为刻在人们记忆里的味觉符号。

一枚小小月饼,承载着呼伦贝尔地区几代人的中秋记忆。它以美食为纽带,增进民族情谊、凝聚万众人心,生动展现各民族交往交流交融的美好图景。

(作者系内蒙古自治区社会科学院研究员)

### 沿袭古宴 技艺融汇

功卓著被赐封为驸马亲王,并于北京建置王府。在京期间,他接触到了清代宫廷的烤鸭技艺——尤其是焖炉烤鸭“不见明火、慢焖入味”的精髓。返回阿拉善后,罗布藏多尔济与王府中厨嘎尔迪(亦作嘎如迪)、胡六十三等一道,在蒙古族传统“火烤羊肉”的基础上,吸收了北京“焖炉烤鸭”的技法,经反复试验与改良,最终形成了独具风味的阿拉善烤全羊。

至清朝中后期,阿拉善王府的烤全羊声名



阿拉善烤全羊。

远播,嘎如迪因手艺精湛而名满京城。这道仅在王府膳房烘制、专用于家宴及招待贵宾的佳肴,因其选材严格、工艺精细、色香味俱佳而广受赞誉。

三百余年来,阿拉善烤全羊从王府走向民间,从阿拉善走向全国。

### 品质雕琢 自成风华

祖传秘制调料,由18种中草药组成。下料时,将这些中草药与葱蒜等家常调味品从羊身的腹腔开口处依次塞入。大颗粒的调料在烤制过程中会慢慢化开,缓缓渗入羊肉之中。随后在羊皮上涂一层脆皮汁,使烤出的外皮又脆又亮,再用一层色拉油将脆皮汁封存——这个诀窍是从北京烤鸭的方法中沿袭而来的。

“牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)最重要的是掌握火候。火候差一分,味道就差十里。”经验丰富的赵铁锁,只要把手伸到炉内,便知火候如何。他说,烤炉需提前三小时烧热,待炉温下降后,将明火移出,余碳置于炉底,炉膛打扫干净后,便用铁链将整只羊挂入炉中。炉顶用黄泥封死,只留炉底小口测试温度——整只羊全靠炉壁的余热烘烤。四五个小时的漫长等待中,羊肉渗出的汤汁缓缓流入炉底的汤盆。

在六十多年的烤羊生涯中,赵铁锁曾多次在重大节日和重要接待工作中承担烤羊任务。2024年盛夏,在阿拉善左旗定远营古城旅游区的消夏文旅活动中,主办方特意搭建了传统土灶烤炉,邀请赵铁锁现场为游客展示烤全羊的制作

### 承古拓新 风华日盛

阿拉善宾馆有限责任公司作为国家级非物质文化遗产牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)的项目保护单位,构建起严苛而温情的“师徒制”体系。学徒从选羊、宰杀等最基础的工序起步,历经三年以上实操打磨,方能独立执掌烤炉。目前,宾馆内汇聚了一支技艺传承队伍:2名牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)自治区级非遗代表性传承人,年均烤制全羊五百余只。

深耕本土传承根基之余,宾馆打破地域边界,主动拓宽非遗美食传播路径,多次亮相全国性乃至国际性美食展览,让阿拉善烤全羊的香味飘得更远。

传统技艺的发展,离不开产业的支撑。阿拉善盟探索出“企业+合作社+养殖户”的模式,建立起标准化养殖与加工产业链。企业与养殖户签订养殖协议,精准锁定了土种绵羊的品种纯度与肉质,也让养殖户养殖收益稳步提升。

在文旅融合的大潮中,牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)已跃升为地域文化IP。阿拉善盟将烤全羊品鉴与特色民宿、民族歌舞、沙漠探险等项目巧妙联动,让游客的体验从“吃一顿饭”延展为“赴一场盛宴”。

如今,这一裹着大漠烟火、藏着待客赤诚的非遗美食,不仅是多民族文化交融共生的鲜活印记,更成为连接各民族情感的温暖纽带。

(图片由阿拉善盟文体旅游广电局提供)

牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)的历史根植于蒙古族悠远的食肉传统。

《蒙古秘史》提供了早期蒙古族喜爱食用烤肉的文献依据。蒙古族自古便有宰杀牛、羊、绵羊以招待贵客的习俗——将处理后的牲畜加上调料,采用煮、蒸、烤等方法精心烹制后大摆宴席,是为马宴。

学术界普遍认为,烤全羊正是传统马宴在近现代形态下的延续。至元朝时期,烤全羊已跃升为宫廷主要菜肴。《朴通事·柳蒸羊》记载了当时的烤制方法:“元代有柳蒸羊,于地作炉三尺,周围以火烧,令全通赤,用铁色盛羊,上用柳枝盖覆土封,以熟为度”。这种地下烧炉、泥土封顶的古老技法,构成了牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)的基本雏形。

其形成独特风味,是在清代。清康熙年间,阿拉善第一代札萨克王和罗理率部自新疆移居阿拉善,将新疆地区蒙古族的烤羊技艺带入这片土地。此后,第三代亲王罗布藏多尔济因战

在这门技艺的传承谱系中,有一位年逾古稀的老人,用一生的光阴守护着这份饮食“艺术”——他就是牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)国家级非遗代表性传承人赵铁锁。

今年77岁的赵铁锁,出生于阿拉善盟巴彦浩特镇。他的父亲赵布音是当地赫赫有名的烤羊师。7岁起,他便跟随父亲学习牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)。13岁时,他对牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)的每一道工序已了然于心。“阿拉善的烤全羊和别处不一样,咱们是带皮烤的。”赵铁锁说,从选羊到出炉要经过40余道工序。

选羊,必须是阿拉善土种绵羊,年龄在2岁半左右,腿短脖子细,重约50—60斤。燃料,则要用火力持久且毫无异味的沙生植物梭梭。



赵铁锁和他烤制的烤全羊。



### 让乡土风味代代留香

□风启

饮食文化是一方风味的成型史,也是一部文化交流互鉴史,阿拉善烤全羊便是典型代表。它糅合北京、内蒙古等地烹饪智慧,融汇多民族烹制精髓,成就独树一帜牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)。三百多年来,阿拉善烤全羊这道美食“以羊为尊、以客为贵”的礼仪内核一脉相承。年过七旬的传承人赵铁锁,凭手感辨炉温,守住古法烤制的核心精髓,不简化工序、不妥协风味,守住非遗美食独有的温度与底蕴。与此同时,项目保护单位筑牢传承根基,搭建标准化师徒体系,让古老手艺,有了体系化、规范化的传承依托。牛羊肉烹制技艺(烤全羊技艺)的传承实践启示我们:非遗传承,既要敬畏历史,守住文化交融的根、匠心手工艺的魂、礼仪人文的情;又要拥抱时代,以创新破局、以产业赋能、以共情传播。

一方水土养一方风物,一地食材育一种非遗。放眼华夏大地,从江南软糯糕点、北方醇香面食,到西南酸辣风味,万千非遗美食散落乡野街巷、扎根市井人间。这些历经代代匠人淬炼、岁月沉淀的舌尖技艺,与生俱来带着泥土气息,依托地域气候、水土物产应运而生,是读懂大地风物的鲜活密码。

中华饮食,自古礼俗相融、食俗共生。每一道非遗美食,都配套专属民俗讲究、人文寓意:团圆、祈福、敬老、睦邻,藏着中国人独有的处世哲学与家国观念。烟火流转间,食俗代代相传,民俗文化便有了可感、可品、可传承的具象依托,传统文化不再是书本文字,而是入口入心、代代延续的生活日常。

烟火赓续文脉,传承方得久远。当下,守护非遗美食,不能只守护一味美食,更要守护乡土根脉、民俗人情与人文温度。一方面要守住本源,保护传统技艺、本土食材、原生食俗,留住非遗本味;另一方面要拥抱时代,适配大众口味、贴合消费需求,通过文创赋能、文旅融合、线上传播、产业化发展,让老风味适配新生活,以食为媒,让小乡土文化走向大众视野,地域风情实现双向交流。

五味调和,烟火同心。非遗美食在传承中让乡土风味代代留香,让民俗文化生生不息,让方寸餐桌,始终承载乡土之美、人文之美、同心之美。