

古往今来,中华民族之所以在世界有地位、有影响,不是靠穷兵黩武,不是靠对外扩张,而是靠中华文化的强大感召力和吸引力。
——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)

丰镇月饼制作技艺



丰镇月饼。

看传统技艺·听融合故事¹²⁵

岁岁中秋,月明千里。当团圆的晚风漫过辽阔塞北,一缕醇厚绵长的饼香,便从丰镇的老街炉火中缓缓漾开。这块质朴无华的糕点,便是丰镇月饼。它是万里茶道淬炼出的塞北珍珠,多民族交融孕育的非遗瑰宝,更是流淌在岁月长河里的团圆印记。
不事雕琢,却藏山海文脉;朴素寻常,却暖人间团圆。2009年,丰镇月饼制作技艺被列入自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。



巴丹吉林沙漠里的家

□梁宇舒

暮色四合,一座弧形屋顶的房子静静伏在沙丘间,银白色的墙面泛着微光,窗子里透出一片暖黄的灯火。推开门的那一刻,头顶弧形的芦苇顶棚和草泥墙映入眼帘。

这是由南京大学建筑与城市规划学院团队于2023年10月,在巴丹吉林嘎查深处的苏敏吉林,建成的“巴丹吉林沙漠里的家”——一座实验性牧居。

团队在开展田野调查时看到,沙漠里长出一座土丘,走近了才看清这是一处民居。阿拉善右旗雅布赖镇巴丹吉林嘎查的牧民高立俊告诉大家,这是父辈传下来的做法:芦苇捆扎成束,插进沙沟,绑成骨架,两侧再抹上从湖边滩涂挖来的胶泥,干透后呈灰白色,摸上去细密而坚实。他说,这堵墙,是芦苇当骨头,胶泥当皮肤。站在屋里抬头看,芦苇束一丛一丛地交织起来,感觉自己像是在一个巨大的鸟巢里。

阿拉善地区黄沙漫漫、林木稀缺,当地百姓从沙漠湿地与戈壁牧场就地取材,找到了替代木梁柱建造房屋的材料——芦苇。

2018年起,团队在巴丹吉林沙漠里走访了一户又一户人家,把芦苇房的样子一点点画下来、量下来、记下来。每一次蹲在墙根下听老人讲述,像是在翻一本没有文字的书——书里写的是怎么在滩涂上认出最黏的那层泥,怎么让一面墙顺着风的方向弯出弧度。这些细节从不写在纸上,只存在手艺人手里和记忆里,一代传一代。

2022年7月,巴丹吉林沙漠北部的塔木素苏木,牧场主人敖格日勒和儿子敖布勒格为团队演示了一次梭梭棚屋的搭建。敖布勒格从柴堆中抽出一根带弧度的梭梭枝,比量几下,卡进前一层缺口,顺势一拧,枝条发出清脆的“咔嚓”声——他们把这叫做“锁住了”。“每搭一个构件,摇一摇、转一转,不晃了,就稳了。”敖格日勒解释。没有钉子,没有绳索,只凭枝条天然弯曲和双手感觉,让构件相互咬合。拼、对、顶、拉、勾、锁、填、补、扣、压、载、担等二十余种手法交替运用,搭出一处稳固的空间。这样的棚屋通常能用七八年,拆下后木料还能再用,几乎不留废弃物。

带着心底的触动,团队把多年田野调查里学到的手艺,一点点融进了苏敏吉林的实验性牧居。墙体依旧取材于沙地本身,屋顶的弧线依旧呼应着沙丘的曲线,只是多了一层现代建造技术带来的舒适与稳固。房子建成那天,哈斯巴雅尔走进屋里,抬头看着弧形的顶棚,愣了一下,然后笑了:“这就是我们小时候住过的房子。”

那一刻,团队忽然明白,这大概就是这些年田野调查最想抵达的地方——不是把一门手艺锁进档案,而是让它继续被人住进去、被人惦记着。

2024年7月,巴丹吉林沙漠——沙山湖泊群被列入《世界遗产名录》,成为我国第15项世界自然遗产、首处沙漠类的世界自然遗产。这片被更多人看见的沙漠里,除了壮阔的沙山与湖泊,还藏着这样一份朴素又精巧的营造智慧——从四处移动的帐篷,到半固定的梭梭棚屋,再到相对固定的芦苇房,几代人在保护环境与改善人居之间寻求平衡,守护家园。

(作者单位为南京大学建筑与城市规划学院)

烟火伴人生 月饼载乡愁

□本报记者 及庆玲

茶道为脉 交融为魂

丰镇月饼的诞生与传承,是一部生动鲜活的各民族交往交流交融史,根植于得天独厚的地理区位与厚重悠远的商贸民俗。

丰镇坐落于晋蒙交界之地,自古便是塞北重要的商品集散地。这里南接中原农耕文化,北连草原游牧文化,汉、蒙古、回、满等民族在此聚居共生、繁衍生息。晋商文化、草原文化、农耕文化在此碰撞交汇、兼容并蓄,为丰镇月饼的诞生、发展与兴盛,积淀了深厚的文化根基。

明清时期,万里茶道纵贯晋北、北上塞外,丰镇是晋商奔赴蒙古、俄罗斯的必经要道。彼时,远赴草原营商的晋商,携带中原农耕文化的糕饼作为旅途干粮,但塞外朔风凛冽、路途迢迢,糕点无法适配长途跋涉的商旅需求。聪慧的晋商就地取材、兼容众长,借鉴北方游牧民族高油高糖、抗寒耐饥、轻便易携的饷食特质,融合回族精巧的面食捏造技艺,再结合山西

传统烘焙工艺,在丰镇这片交融之地改良创新,淬炼出松软适口、久存不坏、饱腹御寒的独特糕饼形制,成为丰镇月饼最初的雏形。

走西口浪潮中,迁徙的晋冀百姓,将中原制饼技艺在此传承深耕;繁荣的旅蒙商贸,催生了丰镇月饼的刚需,助推丰镇月饼制作技艺逐步成型。

嘉庆年间,当地食品加工工业初具规模,知名商号“上三元”专营糕饼干货,最终形成丰镇月饼制作技艺。

清末民国年间,背井离乡、闯荡塞外的旅人,将这份古朴饼味化作乡愁寄托,返程时亦将其带回故里作为礼物送给家人。

一块小月饼,随万里茶道走遍塞北山河,见证晋商开拓、民族团结、商贸互通的壮阔历程。如今,它不仅是塞北饮食文化的传承延续,更是各民族相亲相融、休戚与共的鲜活见证。

天时地利 古法坚守

一方水土养一方风物,丰镇月饼的独特风味,是自然馈赠的厚礼,更是匠人坚守的初心。

丰镇地处半干旱与半湿润气候交错地带,昼夜、四季温差显著,是优质胡麻的黄金产区。当地产出的纯胡

麻油,色泽清亮、质地醇厚、香气浓郁,是丰镇月饼风味的灵魂内核。加之境内天然山泉水质酸碱度均衡、纯净温润,无可替代的水土禀赋,铸就了丰镇月饼独特的塞上风味。

天赋水土,辅以人工匠心。这份烟火传承的背后,是无数匠人的躬身坚守,非物质文化遗产丰镇月饼制作技艺市级代表性传承人孙彦是传承人队伍里的年轻代表。

“这几天是最忙的,每天往内蒙古中西部、山西、河北等地发售近1000盒月饼。”孙彦一边忙着协调工人装月饼,一边接受记者采访。

孙彦与丰镇月饼的缘分,始于父辈。在丰镇,做月饼先要有好胡麻油。早在2009年,他的父亲便自建油坊,筛选油料,压榨胡麻油,守住原料这第一道关口。从小闻着胡麻油香气长大的孙彦,早早看懂了一个道理:丰镇月饼的灵魂,不在花哨馅料,而在原料的纯粹与古法的坚守。

跟随父亲学习丰镇月饼制作技艺十余年,孙彦守着胡

薪火赓续 迸发活力

走进位于园区内的内蒙古康美食品有限责任公司的生产车间,统一着装的工人们在各种机械的配合下认真完成着月饼制作的各道工序。

记者看到,核心工序依旧保留传统手工艺:人工揉面保留饼体层次肌理,牙签扎孔排气还原古法酥脆口感。

在品牌保护方面,当地政府通过设立自治区级知识产权维权援助工作站,开展地理标志保护专项整治行动,筑牢品牌根基。目前,“海鹏”“康美”“恩宝”等22家会员单位共同拥有国家地理标志证明商标;丰镇市恩宝食品有限公司被认定为中华老字号,丰镇市海鹏食品股份有限公司、内蒙古康美食品有限责任公司等3家公司被认定为内蒙古

麻油、深井活水、小麦粉这些地道原料,守住和面、压面、成型、烤制等一套古法工序。制作时,在面粉中加入胡麻油与山泉水煮沸的糖水,趁高温快速搅拌,和好的面团色泽金黄、软弹细腻;将面团分称、定型,送入烤炉炙烤;烤制期间需往表面刷油、扎孔排气,20分钟后,焦黄松软、绵甜的丰镇月饼就出炉了。

时代向前,守味而不守旧。孙彦在守住老味道的前提下,潜心钻研月饼生产设备,先后拿下月饼成型面案、月饼胚码盘机等多项实用新型专利,优化成型、码盘、切割等工序,在保障月饼传统口感的同时提升生产效率。为了打破季节销售的局限,孙彦和同行一起探索,开发多品类糕点,让丰镇月饼变成日常可品尝的塞外风味;他还布局线下门店与电商渠道,让丰镇月饼被更多外地人知晓。

孙彦以一颗匠人之心,守原料、守工艺、守风味,在胡麻油的醇厚香气里,继续奔跑,让百年丰镇月饼,在新时代持续焕发活力。

(图片由丰镇市文旅局提供)



工人们认真完成着月饼制作的各道工序。

几百年时光淬炼,丰镇月饼从未固守旧貌、停滞不前,而是在坚守古法本味的基础上,与时俱进、创新突破,让古老非遗兼具民俗厚度、产业活力与时代温度。

如今,丰镇建成专业化食品产业园,推动月饼产业规模化、标准化发展。

□风启

让非遗里的团圆味更浓

中秋一轮皓月,人间万家饼香。当月饼制作技艺遇上中秋团圆之约,舌尖滋味里藏着的,是代代相传的温情与坚守。

月饼的本源,与望月祈愿、阖家相聚紧紧相连。从古至今,中秋祭月、赏月、品饼的习俗绵延至今,承载着国人对圆满顺遂的期许、对亲情的眷恋。因此,月饼制作的每一道工序,都包含着地域风物、民俗记忆、匠人之心,沉淀着祖辈的生活智慧。以丰镇月饼制作技艺为例,它融汇多民族饮食智慧,兼容各种制作精髓,在传承改良中形成独有的风味与工

艺。大江南北,广式、晋式、柴火月饼各有风姿,不同风味的月饼,各自诉说一方水土的故事,承载一地百姓的乡愁,让中秋的文化意蕴,在千姿百态的烟火滋味中愈发厚重绵长。

中秋品尝非遗月饼,舌尖品尝的是香甜软糯的滋味,心底安放的是中国人独有的情感范式。它是他乡游子慰藉乡愁的寄托,是阖家团圆共享天伦的温情,是亲朋相聚互赠美好的心意,更是流淌在亿万中国人血脉中的文化情结。千百年来,正是这份对

团圆的执念、对故土的眷恋、对美好生活的向往,让月饼制作技艺代代相传。

守住岁月流传的老手艺、老味道,要留住背后蕴含的团圆、感恩向善、守望相助,让非遗里的中秋味、团圆味、中国味愈发醇厚浓郁。这就要求传承人坚守初心、笃行匠心,牢牢守住传统制作的核心工艺与品质底线,保留非遗技艺最本真的风味与底蕴。与此同时,更需与时俱进、向新而行。

传承人可贴合当代人的饮食喜好与健康需求,创新研发低糖、低

脂、多元口味的新式月饼,让传统风味适配现代生活;更要主动打破传播壁垒,让非遗走出工坊、走进大众。通过常态化开展非遗公益体验课、亲子手工制作活动,让大人孩子亲身体验揉面、烤饼的乐趣,近距离触摸非遗技艺;积极参与民俗展会、文化市集、非遗展演等公共活动,全方位展示工艺特色与文化内涵;充分依托短视频、直播等数字媒介,讲述月饼背后的中秋民俗、匠人故事,让非遗技艺走出地域局限、走向广阔舞台。

中秋明月岁岁如期,非遗饼香代代相传。小小的月饼,承载着跨越时空的家国情怀,让各族儿女在一轮明月辉映中,续写属于我们这个时代的文化新篇。

