



年轻一代掌握传统手艺。



制作丰镇月饼。



万里无云镜九州,最团圆夜是中秋。
中秋,是一份思念,一份情义,一份家的温暖,是镌刻进中国人骨子里的文化基因,承载着中华民族刻入骨髓的团圆期许。从古至今,无论游子行迹多远,逢此佳节总会望月寄情,将对家乡、对亲人的牵挂托付给那一轮清辉。
本期特刊以“圆”为主题,邀约广大读者一同品读中秋,感悟源远流长的中华文化、讲述无法归家的人们如何遥寄相思、守望团圆。愿我们一同在这一轮明月下,拾起烟火人间的温暖,读懂中秋这个古老节日里永不褪色的家国情怀。

9月16日上午,内蒙古商贸职业学院餐饮食品系的教室里飘出阵阵甜香,中式面点产业导师刘霞飞正带领学生们制作丰镇月饼。
“第一步先熬糖,红糖、白糖、冰糖都可以,咱们用红糖,味道更正宗,然后把温热的胡麻油和糖水慢慢加入面粉中,用手轻轻翻拌,形成光滑的面团。这个过程大家耐心些,只有这样,才能确保月饼外皮的酥脆……”刘霞飞耐心指导着。
学生们围在案板边,一边认真记着操作要点,一边跟着步骤揉面、分剂、包馅,原本松散的面粉渐渐变成了一个圆滚滚的月饼坯。刘霞飞穿梭在学生之间,时不时纠正大家揉面的力度,或是调整包馅的手法,把自己多年制作丰镇月饼的技艺传授给孩子们。
不一会儿,一盘码放整齐的月饼坯被送进烤箱,随着温度慢慢升高,胡麻油香和芝麻焦香越来越浓,顺着教室的门窗飘到了楼道里,不少路过的老师同学都忍不住驻足探寻。

15分钟后,第一炉月饼新鲜出炉,油润金黄的饼面泛着诱人的光泽,麦香、油香和红糖的甜香瞬间充满整间教室。
刘霞飞告诉学生们,丰镇月饼是内蒙古标志性传统美食,起源于乾隆年间,由走西口的山西移民融合太谷饼和胡饼技艺而成,至今已有200多年历史,丰镇月饼不靠复杂包装,只用扎实的原料和传统工艺留住最真的中秋味道,这项制作技艺已经入选了自治区非物质文化遗产名录。

“这次把丰镇月饼搬进课堂,不只是教大家做点心,更是想让年轻一代亲手触摸传统手艺,感受中秋里藏着的烟火气,让这份飘了百年的饼香,借着年轻人的手继续传下去。”刘霞飞说。
全程认真跟着老师学习的

太香了!丰镇月饼搬进大学课堂

□本报记者 冯雪玉

大二学生李嘉程说:“我觉得老手艺也需要新生长,我接过这份‘老手艺’时会有创新,比如调整甜度、做新式口味,非遗不是‘老古董’,只有让更多人亲手摸到、亲口尝到,这门手艺才能传承下去。”

2023年,内蒙古商贸职业学院与内蒙古非遗保护中心共建了内蒙古饮食类非物质文化遗产资源库。近年来,学院陆续开设了“非遗美食制作”系列课程,把丰镇月饼、羊杂、烧卖等多项本土非遗传统饮食制作技艺搬上课堂,累计培养了近千名掌握非遗制作技艺的青年学生。

赏月何不赴草原

□本报记者 冯雪玉

“朔”到“望”所需的时间并不固定,因此“望”最早可能出现在农历十四的晚上,最迟则可能落到农历十七的早晨。今年,就刚好赶上了“十七圆”。
王文艳表示,中秋假期三天的月亮,用肉眼观测看不出明显差别。只要天气晴好,无论哪一晚抬头,都能看到一轮又亮又圆的月亮挂在天幕之上。如果想要获得更好的观测体验,可以携带小型天文望远镜等专业设备,观测月球上的月海、陨石坑、环形山等地貌;如果没有太高的观测要求,用肉眼观赏也别有风味。想要赏月的市民,可以选择前往公园、乡野、草原、沙漠这些区域,地势开阔平坦,适宜赏月观星。她同时提醒市民朋友,在户外赏月一定要做好防寒保暖工作。
从古至今,一轮圆月承载了

人们太多的情感与寄托,在“文旅热”的当下,“赏月”“追月”也成为热门出游主题。不少在线旅游平台上,中秋期间“赏月”“追月”等相关旅行产品的搜索热度大幅上涨,这种出游新模式,也带火了一批中秋赏月“黑马目的地”。中秋节前,同程旅行数据显示,呼和浩特与宁夏中卫等地跻身中秋赏月“黑马目的地”榜单。
今年春天,乌兰察布市察右后旗的乌兰哈达火山暗夜保护区获批设立。作为距离京津冀最近的暗夜观星区域,这里不仅光污染极低,还拥有开阔无遮挡的观测视野。火山地质地貌与璀璨星空在此交相辉映,使其成为开展天文观测、星空摄影与自然教育的优质场地。佳节来临,何不与亲朋好友来到内蒙古,度过一个别开生面的中秋之夜。

太燃了!团圆中秋奔向热血军营

□本报记者 于欣莉

“吃了这碗饺子,进了军营好好干!”中秋佳节将至,正值参军报国、逐梦军营的大好时节。连日来,内蒙古各地新兵欢送现场温情涌动,一句句质朴叮嘱饱含期许。一批批身着戎装、胸戴红花的青年告别亲友、辞别故土,开启淬火成钢的军旅征程。

在巴彦淖尔市2026年秋季新兵欢送现场,军供站内暖意融融。工作人员亲手和面调馅、包煮水饺,以传统拥军习俗为新兵壮行。热腾腾的饺子承载着家乡牵挂与真挚祝福,让即将远行的青年在离别之际感受家乡温暖。刚满18岁的新兵小李感触颇深:“这碗热饺是最好的成人礼,我一定牢记嘱托、刻苦训练,在军营踏实历练、建功立业,为家乡争光。”



作为内蒙古新兵中转休整的重要枢纽,呼和浩特市军供站依托“塞外军人家”党建品牌,提前对接转运计划,细化食宿休整、物资补给、安全保障等全流程工作。针对新兵长途奔波、身心疲惫的实际情况,站点精心搭配营养膳食,完善住宿配套设施,定制暖心物资礼包、备足便携补给,全方位提升中转保障水平,让新兵安心休整、轻装上阵。
保障重细节,育人重初心。新兵休整期间,军供站专门邀请老兵宣讲团开展入伍“初心第一课”。退役老兵结合自身成边服役经历,分享军旅感悟、传授训练经验、解读强军使命,帮助新兵端正入伍初心、坚定从军信念。工作人员现场细致解读拥军优待、优待激励、退役安置等惠民政策,面对面答疑解惑,有效消除新兵思想顾虑,让大家能够安心服役、静心练兵。

青春赴山海,热血卫家国。兴安盟在高校校园举办隆重的秋季新兵欢送仪式,现场国歌嘹亮、秩序庄重。军地代表为新兵佩戴光荣绶带,勉励新兵扎根军营、锤炼本领、担当使命。全体新兵精神饱满、身姿挺拔,庄严立下从军誓言。“我将严守纪律、刻苦训练,以实干淬炼青春,用实绩回报家乡、报效祖国。”新兵马呼斯楞的铿锵表态,展现了青年学子矢志强军的坚定信念。仪式尾声,新兵昂首阔步穿过“从戎门”,满怀初心奔赴强军征程。

乌兰察布市察右后旗举行新兵欢送大会,大会宣读定兵名单,为新兵家庭颁发“光荣之家”荣誉牌,致敬默默支持国防建设的军属家庭。“能够参军入伍是无上光荣,我必将不负嘱托,努力成长为一名合格的人民子弟兵。”应征青年乔晓慧的真挚话语,道出了全体新兵的共同心声。当地乌兰牧骑民兵排登台献艺,以昂扬的文艺演出为新兵壮行,营造崇军爱军、拥军报国的浓厚氛围。

月圆中秋意正浓,报国从军志更坚。这个中秋,内蒙古适龄青年舍小家、顾大家,以青春担当守护万家团圆。各地退役军人事务部门以精细化、人性化、规范化的服务举措,扎实做好新兵出征保障,持续夯实军地共建基础,营造尊崇军人、支持国防的良好社会风尚。

“非遗味道”尽显团结情

□本报记者 李新军 通讯员 王建廷 宋明泽

中秋临近,呼伦贝尔市阿荣旗新发朝鲜族乡东光村处处洋溢着节日的喜悦。9月22日,村民朴香淑家的院子里早早地热闹起来,淘米的水声、切菜的脆响和爽朗的笑声交织在一起,她正张罗着制作朝鲜族非遗美食打糕和辣白菜,迎接即将到来的中秋团圆节。
东光村坐落在内蒙古自治区唯一的朝鲜族乡新发乡,是全国乡村旅游重点村,也是国家AAA级旅游景区。这里的辣白菜与打糕制作技艺历经岁月沉淀,是当地一张鲜活的“文化名片”。每年中秋,制作这两样非遗美食是村里朝鲜族家庭的传统。朴香淑一边将蒸熟的糯米倒入木槌,一边笑着说:“打糕的‘打’字,就是一家人一起使劲的意思。中秋是团圆的日子,这糕打得越黏,家人的心就贴得越近。”

得知朴香淑家要打糕腌菜,邻居洪大革和邢金娥一早就赶来帮忙。洪大革抡起木槌,与朴香淑轮番捶打槽中的糯米团,节奏铿锵有力;邢金娥则在一旁帮忙抹盐、码菜,动作麻利。院子里木槌声、欢笑声此起彼伏。

“我们住在一个村,就是一家人。”洪大革擦了擦额头的汗说:“老乡们过节做打糕、腌辣白菜,大家伙儿搭把手是应该的。这么多年邻里相处,谁家有事都互相帮衬。”

邢金娥接过话茬:“每年中秋都来帮忙,早就习惯了。打糕蘸豆面,辣白菜配米饭,咱也跟着尝尝鲜。”
朴香淑告诉记者,过去打糕和辣白菜只是节庆时的专属美味,如今已成为东光村餐桌上的常见佳肴,更成为各民族共享的味觉记忆。游客来到东光村,可以亲自体验非遗辣白菜及打糕制作,品尝最地道的朝鲜族风味。每年的中秋和国庆期间,村里都举办民俗体验活动,邀请前来游玩游客和各族群众一起打糕、腌菜,在劳动中感受传统技艺的魅力。

木槌起落间,糯米渐渐变得绵密柔韧;辣酱均匀涂抹后,白菜叶间浸出鲜亮的色泽。朴香淑家的院子里,

打糕的米香与辣白菜的辛香交融弥漫。这份飘散在东光村里的“非遗味道”,不仅承载着朝鲜族代代相传的饮食智慧,更浸润着各族邻里乡亲守望相助的深厚情谊。

“一口打糕,一口辣白菜,吃的是传统,品的是团结。”东光村党支部书记林雪健表示,近年来,东光村依托朝鲜族非遗美食和民俗文化,推动农文旅融合发展,让非遗从“展柜”走向“餐桌”,从“节庆专属”变成“日常共享”。在这个月圆人团圆的日子里,东光村各族群众用一双双协作的手、一颗颗相连的心,诠释着“民族团结一家亲”最朴素、最动人的画卷。



展示打糕制作技艺。



腌制辣白菜。