

中华优秀传统文化是中华民族的精神命脉,是涵养社会主义核心价值观的重要源泉,也是我们在世界文化激荡中站稳脚跟的坚实根基。
——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)

莜面饮食制作技艺

看传统技艺·听融合故事



四代《汉蒙词典》 见证语言交融

□艳春

文化交融无声,语言印记有形。语言是民族存续的根脉,是文化互通的桥梁,更是各民族交往交流交融最持久、最深刻的见证。内蒙古汉语、蒙古语共生共荣、绵延千年。半个多世纪以来,内蒙古社会科学院语言研究所几代学者薪火相传、接续耕耘,先后完成了四版《汉蒙词典》的编纂修订,镌刻下内蒙古语言互通、文化互鉴、民族团结的时代印记。

中华文化多元一体、兼容并蓄,农耕文化底蕴深厚,草原文化包容博大。千百年来,汉族群众与蒙古族群众守望相助、比邻共生,在生产劳作、商贸互通、文化往来中深度融合,形成你中有我、我中有你的文化格局。语言互通是民心相通的基础,词汇互鉴是文化交融的缩影。汉蒙两种语言长期交流互鉴、互补共生,孕育出独具内蒙古特色的语言文化生态,而系统规范、权威严谨的汉蒙语言辞书,正是守护民族语言根脉、畅通民族交流、凝聚文化共识的核心载体。

1964年,《汉蒙辞典》正式出版,是新中国较早问世的大型汉蒙对照语言词典,也是国内第一部由专业科研机构编纂的大型汉蒙语言工具书。彼时,民族语言研究基础薄弱,汉蒙语言资料匮乏,编纂团队依托全区蒙古语普查积累的语料,广泛搜集传统文献词汇与民间日常用语,整理大量手抄字词卡素材,系统梳理零散的素材,在艰苦简陋的条件下伏案治学、逐词考证、从零搭建起完整的汉蒙语言对照体系。辞典以现代汉语通用词汇为主,兼顾农牧区生产生活用语,收录汉文单字6000余条,复合词(多字条)63000余条。初版辞典的问世,终结了民族地区汉蒙语言翻译无统一标准、语言使用无权威依据的困境,填补了国内该类大型语言对照辞书的空白,在为民族地区汉蒙语言教学、基层政务翻译及民间文化交流筑牢根基的同时,也奠定了汉蒙语言辞书编纂的基础范式,开启了新中国汉蒙语言辞书规范化建设的全新历程。

1982年,《汉蒙词典》(修订本)面世。内容紧扣改革开放后的社会发展新形势,立足基层生产生活的实际需求,全面扩充词条储备,校正旧版释义偏差,优化全书编排体例,大幅提升词典的实用性与普及度,增补新时代生产生活相关词汇,收录汉文单字126000余条,复合词(多字条)120000余条。新版兼顾书面语的严谨规范与民间口语的鲜活灵动,通俗易懂、精准适配,走出专业书斋,走进校园课堂,基层机关与千家万户,成为汉蒙语言教师、翻译工作者、基层干部必备的工具体,全方位服务民族地区汉蒙语言普及与文化传播。

2005年,《汉蒙词典》第三版重磅推出,是我国汉蒙辞书编纂史上的里程碑成果,标志着我国汉蒙辞书编纂迈入高质量规范化新阶段。经过系统比对汉语权威辞书与历代蒙古文典籍,统筹规范人文社科、基础自然科学名词术语的蒙古语译法,收录汉文单字120000余条,复合词(多字条)160000余条。该版词典全面扩容提质,词条收录更为完备,语义辨析更为精细,术语译法高度统一,兼顾现代语言使用规范与传统蒙古语文脉传承,学术价值与实用价值实现双重突破。凭借极致的编纂水准、扎实的学术积淀与深远的社会意义,该版于2007年斩获首届中国出版政府奖图书奖,将汉蒙语言对译研究与辞书编纂事业推向了崭新的高度。

2020年,《汉蒙词典》第四版出版,是迄今收录规模最大的最新版本。为适应新时代发展,统一各领域汉蒙语言术语标准,补齐前三版词汇短板,收录汉文单字13000余条,复合词(多字条)252000余条,修订新增词目102000余条。编纂团队秉持严谨的治学初心,系统校正旧版疏漏,严格遵循蒙古语语规范,既坚守传统书面语表达规范,又贴合当代社会语言使用习惯,准确承载各类新观念、新事物、新表述。该版于2024年荣获第五届中国出版政府奖图书奖,标志着《汉蒙词典》在学术质量、应用价值与社会影响等方面得到国家级出版奖项的权威肯定。

四度编纂迭代,半世纪辞书征程。四代《汉蒙词典》的接续编纂,走出一条薪火相传的治学坚守之路、与时俱进的文化互鉴之路。这部辞书早已超越普通工具书的属性,成为传承民族文脉、见证民族交融、凝聚民族同心的重要文化载体。

(作者为内蒙古自治区社会科学院语言研究所副研究员)

大青山以北,包头市固阳县的人们习惯把这片土地叫作“大后山”。海拔高、气压低、气候寒冷、昼夜温差大——正是这样的自然禀赋,让莜麦在这里扎下了根,也让莜面成了后山人的传统主食。

清晨的固阳县金山镇,莜面馆里热气氤氲。巧妇十指翻飞,搓条、推窝窝、捏鱼鱼,一笼笼莜面制品在蒸屉里舒展身姿。这般热气腾腾的景象,已在这里延续了千百年。

固阳莜面饮食制作技艺,是内蒙古自治区第一批非物质文化遗产名录项目。从一粒耐寒耐旱的莜麦,到一笼“三生三熟”的珍馐,其间藏着阴山脚下最绵长的味觉记忆与最朴素的农耕智慧。



王美丽(右一)正在制作莜面窝窝。 王晓宇 摄



成品莜面展示。 王晓宇 摄

三代人守护的传统手艺

每天天不亮,固阳县丽丽莜面馆的后厨就已亮起了灯。今年57岁的非物质文化遗产固阳莜面饮食制作技艺市级代表性传承人王美丽开始了一天的忙碌——淘洗、炒麦、和面、搓条、推窝窝。

“水要一次性倒好,这样和好的莜面又筋又好捏,”王美丽说,这一和、一搓、一翻,看似简单,背后却有着很深的门道——在莜面三次生熟转换中,体现了中国人对美食制作精益求精的追求。

从1994年以打工者身份走进这家店,到2004年自己盘下店铺当上老板,再到今天成为传承人,20多年来,王美丽的身份几经转变,但有一件事从未改变——亲手和莜面、亲手搓莜面。哪怕滚烫的开水把手烫得通红,她也从未想过放弃。“莜面只有经过双手的搓揉,才能更好地体现出它本身的味道。”她说。

这门手艺,是从小“看着”学来的。王美丽出生在固阳县兴顺西镇金坝壕村,从小看着母亲曲二莲做莜面,耳濡目染,慢慢握起了面团。经过长年累月的练习,她已把这门手艺练得炉火纯青——从最初一次搓6根,到现在一次能同时搓出8根,搓好的莜面条又细又匀。

“我是专门从包头开车过来的。”“莜面是我从小吃到的主食。”每到中午和晚上,来店里吃莜面的客人络绎不绝。热腾腾的莜面上桌,食客按各自口味配上凉汤或热汤,唇齿留香、回味无穷。

多年来,丽丽莜面馆始终坚持手工制作。当下,王美丽的外甥李宝亭接过传承接力棒,成为第三代传承人。“不需要太多调料,才能更好地保留莜面的本真味道。”李宝亭一边做莜面,一边信心满满地说:“我一定会把莜面做得更精细,让大众都能尝到家乡味。”

持续擦亮非遗美食名片

让老手艺焕发新生,固阳县一直在探索。

非物质文化遗产的保护与传承,重在融入现代生活,展现当代价值,涵养文明乡风,凝聚民族精神。固阳县结合地方特色,依托莜面、胡油、羊肉等特色美食,打造了美食特产文创街。通过体验活动,宣传非遗美食制作过程,让群众在吃、喝、玩、乐中感受非遗魅力。

固阳县还将莜面饮食制作技艺融入文旅场景。

2021年,随着“41度固阳献”区域公用品牌的正式发布,固阳莜面等好物走向全国。而县城里,文创街“八宝馆”、秦长城北塞驿等销售点纷纷建立,方便游客把固阳味道带回家。

2023年,秦长城文化旅游节上千人搓莜面申报吉尼斯世界纪录的活动在希望广场上演,现搓现蒸现吃的莜面让游客直呼过瘾。

为了让这门手艺不断档,固阳县组织传承人、民间手艺人走进校园、社区,开展莜面饮食制作技艺与实物展示活动,让大家在揉、推、搓之间触摸家乡文化的温度。同时,当地拍摄非遗专题片,全方位记录莜面饮食制作技艺工序。

从两千多年前的碳化莜麦,到今天蒸笼里腾起的白气;从戍边将士的军粮,到千家万户的日常,固阳莜面饮食制作技艺走过了一条悠长的路。

人们夹起一筷子莜面,品的是数千年风物;咽下一口麦香,留住的是万家灯火。

这碗固阳莜面,在袅袅蒸汽中,持续讲述着一个个温情故事。



非遗美食莜面参加“不负时代 包揽未来——我们在鹿城约定青春”活动。(图片由固阳县文旅局提供)

干旱地里长出的粮 巧手手中搓就的香

□本报记者 及庆玲

数百年不变的生活底色

莜面在固阳的历史,可以一路追溯到两千多年前。

固阳秦长城遗址附近出土的碳化莜麦颗粒,经检测距今已有约2300年。彼时,阴山脚下是戍边将士的粮仓,莜麦、荞麦因耐寒耐旱,营养丰富,成为军粮的首选。

而真正让莜麦走进寻常百姓家的,是走西口的浪潮——山西、陕西、河北的农民携家带口涌入固阳,带来了故乡的耕作经验,也在这片热土上挥洒才智,将一粒粒莜麦变幻成一道道令人百吃不厌的食物。

固阳人常说“开花铃铃多,霜打更结实”,一粒粒铃铛似的莜麦籽实,在风沙里挺立,在霜冻中饱满,正如这片土地上的人一样坚强。

而莜面的神奇,不在于它的朴素,而在于它“三生三熟”的讲究。

莜面是中华食品中少有的“三熟”食品。一曰炒熟,在加工前,用大锅放清水把莜麦淘洗干净,晒干后炒,先炒熟后才可上磨,加工成面粉。二曰烫熟,莜面的做法是用开水把莜面烫熟后再和好。三曰蒸熟,是指把做好的莜面食品用蒸笼蒸好后,蘸上特制的盐汤或羊肉汤食用。

对早期生活在这里的人而言,莜面是果腹的主食,成为人们补充能量、抵御严寒的“天然能量棒”。因此有“三十里的莜面,四十里的糕”的俗语,足见其抗饿能力。

如今,莜面已登堂入室,莜麦种植区的城市街道大小莜面馆不断开业,在国内各城市运营的莜面馆取得了良好口碑,形成了具有地方特色的饮食文化。对固阳人而言,莜面是“一日三餐离不开的家常味”。



从传统技艺中感受诗和远方

□苏永生

一笼莜面,需要经过莜麦播种、收获、炒制、磨面、烫面、成型、蒸制等工序,才能成为人们餐桌上的美味,这种“三生三熟”的制作技艺已经延续千百年。

一项传统技艺,能够历经千百年而不断传承,其中的原因始终离不开社会需要和市场需求。

内蒙古历史悠久,传统技艺丰富多彩,无论是烧麦、莜面、麻糖等食品制作技艺,还是木雕、剪纸、铁艺等生活用品制作技艺;无论是搏克、射箭、赛马等少数民族传统体育技艺,还是安代舞、鲁日

格勒、顶碗舞等民族舞蹈技艺,它们之所以能够生生不息,正是在持续适应时代变迁、守正创新的过程中,不断获得新的生命力。

每一项技艺的传承,从来离不开一代代传承人默默坚守的匠心,藏着他们对乡土文化的热爱和对文脉延续的期许。

时代浪潮奔涌向前,生产生活方式迭代更新,部分传统技艺因现实需求缩减,慢慢淡出大众视野。需求减少,不等于失去传承价值。作为珍贵的文化标本,

它们承载着地域历史记忆,有着不可替代的研究价值,保护与传承依旧势在必行。

对于那些与群众生产生活密切相关的传统技艺,我们要做好保护,鼓励支持传承人不断创新、提高技艺水平,通过多种方式宣传推广这种传统技艺,让这种技艺更好地满足社会需求,满足人民日益增长的美好生活需要。

传统技艺从不是冰冷枯燥的工序罗列,其间自有诗意,亦藏远方。其中蕴含着深厚的文化基

因,是不同时代人们生产生活、交往交流交融的鲜活例证。而且有的传统技艺,还是一个地区的文化旅游名片,对于丰富人民群众精神文化生活,拉动地区经济发展起着非常重要的作用。

充分发挥传统技艺见证历史、适应社会发展、满足社会需求的积极作用,让传统技艺走出博物馆、展览馆等场馆,走出小家庭、小作坊,走出家族式传承的单一模式,走进寻常百姓家。这既需要传承人紧跟时代、主动求新,也需要相关部门搭台赋能、精准扶持,为传统技艺的活态传承厚植沃土,让千年技艺在新时代焕发持久光彩。

