



昆都仑莜面 十里香

●本报实习记者 刘艳霞 文/图

在和林格尔县民间流传一句话：“昆都仑莜面十里香”。昆都仑村位于和林格尔县黑老夭乡政府所在地东北方向13公里处，地处高海拔山丘与平原交杂的地区，四季多变气温冷凉，具备了优质莜麦和各种小杂粮的生长条件，培育出品质独特的昆都仑莜麦，从而造就了品质独特的昆都仑莜面。昆都仑莜麦磨制后的莜面呈白色，黏度大，手抓易成团状。蒸熟的莜面白中略显黄色，口感柔软爽滑，筋道不粘，香味持久悠长且略带甜味，形成了独具特色的莜面饮食文化。今年，昆都仑莜面制作技艺入选呼和浩特市第九批非物质文化遗产代表性项目。



昆都仑莜面制作技艺第四代传承人张利英

近日，记者走进昆都仑莜面制作技艺第四代传承人张利英的莜面饭馆，近距离感受莜面制作技艺。

一大早，张利英就开始蒸、炸、余、炒、烙……简单平静的生活从热腾腾的莜面早餐开始，人们围桌前，唇齿留香间，品地道美味，话家长里短。

“村里人一日三餐离不开莜面，早上莜面窝窝，中午莜面鱼鱼，晚上莜面丸丸。”张利英从小就跟着母亲学做莜面，并将童年记忆中的味道一直沿袭至今。在张利英看来，莜面不仅仅是当地人的一日三餐，更是一代又一代人的温暖记忆。

张利英告诉记者，昆都仑莜面最大的特点就是它的制作工艺和花样做法。从莜麦加工成莜麦面，再从莜麦面和成团，要历经“三生三熟”的过程。莜麦收割脱粒下来，自然是生的，这就是“一生”。要将莜麦磨成粉，须先将麦粒炒熟，等麦粒炒到黄熟微焦，飘出香味，这就成了“一熟”。将炒熟的麦粒磨成莜面，就又成了生的，这就是“二生”。莜面粉在吃的时候，要先用开水和面煮熟，这就成了“二熟”。将面团做成特定的形状，这就是“三生”。最后放在蒸笼里蒸熟，这就成了“三熟”，莜面才真正能吃。

昆都仑莜面做法颇多，沿袭老辈人的传统做法有数十种，在农家妇女的巧手下，采用搓、

推、擀、卷、拨、切等手法，将莜面加工成各式各样的莜面食品，有莜面窝窝、莜面搓鱼鱼、莜面拿糕、莜面圪团儿、莜面油茶、莜面条条、莜面饺饺等。在烹饪方面，有蒸、煮、炒、余等做法，一般是与土豆结合起来才好吃，不仅耐饥抗寒，而且营养丰富。

“做莜面不仅考验制作者手上的功夫，还有力道，它讲究的是手、眼、心的协调力。”只见张利英将莜面团置于石板间，用手掌心向前推，一个莜面窝窝就做好了。这一推一卷间，是手与面的对话，更是匠心的展现。

吃莜面当然少不了蘸盐汤，盐汤主要有两种，凉汤和热汤。进入夏季，新鲜蔬菜多了，用醋、酱油加胡麻油，调和而成。汤内放入土豆丝或者土豆片、茄条、黄瓜、水萝卜丝和香菜，再加一些蒜末。黄瓜清香，水萝卜甜脆，茄条爽口，三者调制出的汤料调拌莜面，口感丰富，是夏季祛除暑气的不二佳品。热汤主要以猪肉、土豆为主，土豆吸收了猪肉的油香，二者长久炖煮，外焦内沙，味道浓郁，香醇绵爽。夹一筷子莜面，饱蘸调配好的热汤料，让人大快朵颐。

正因为莜面是当地人餐桌上必不可少的一道美食，昆都仑莜面制作技艺才能在千百年中口传心授、薪火相传，不断完善并传承。张利英说：“对我来说做莜面是一种乐趣，我希望有更多的年轻人能学会这项非遗技艺。”



北疆文化神州行

陈记茶汤：百年传承 唇齿留香

●本报记者 祁晓燕 文/图

寒冬时节，漫步于清真大寺北巷，一手工打造的大铜壶格外引人注目，铜壶中就是制作茶汤所用的开水。顾客点单后，陈世忠先将小米面舀到碗里，加入温水化开，随后从铜壶里倒出100摄氏度的热水进行冲碗，这时便可以看到“翻碗不倒”的神奇一幕。在冲好的茶汤上面再铺一层红糖、花生仁等配料后，茶汤就制作完成了。

据陈世忠介绍，茶汤是一种甜品，原料选用优质小米，先将小米洗净晾一晚上，第二天磨成面，并用细筛筛好，配料是红糖、白糖、花生仁、黑白芝麻、圣女果、葡萄干等。

在食客的印象中，陈记茶汤绵软细腻、香气四溢，除了香气外，还有一股谷物的朴实之气，来陈记吃茶汤，除了品尝美食之外，还可以欣赏到“翻碗不倒”表演，让人叹为观止。陈世忠表示，要做到这一点，就需要在日复一日做茶汤过程中对原料比例有精准掌握。要想做到“翻碗不倒”并保证茶汤的口感，茶汤既不能调得太稀也不能调得太稠，需要多练习多琢磨。

如今，陈世忠的儿子也能独立完成茶汤制作，这让他倍感欣慰。

采访中陈世忠告诉记者，茶汤起源于明末，也是京津冀传统民族风味小吃。因用热水冲食，如油茶一般，故名茶汤。陈记茶汤起源于1936年，老板陈世忠是陈记茶汤第四代传承人。作为呼和浩特市非物质文化遗产代表性项目，陈记茶汤制作技艺受到了很多市民和游客的推崇与青睐。

在陈记茶汤店铺内的墙上，市级非物质文化遗产、旧城老字号牌匾以及商标注册证等赫然在列，不少顾客慕名而来，品尝软糯香甜的茶汤，见证制作者倒扣茶碗、一滴不漏的绝活。

陈世忠告诉记者，过去只有在一些节日时才能吃到茶汤，后来成为常态化。从开始的街边摆摊，到拥有自己的店铺，再到现在陈记茶汤制作技艺成为市级非物质文化遗产代表性项目，自己会一直做下去，同时也希望更多的年轻人可以接触到这项技艺，将其继续传承下去。



陈记茶汤第四代传承人陈世忠



舞台上，他诙谐幽默，独特的表演令观众捧腹；荧屏中，他以深厚的表演功底，塑造了一个个鲜活的人物形象。在内蒙古，若问起谁是著名的笑星，很多人第一个想起的一定是武利平。

出身梨园之家的武利平，从小喜爱唱歌、跳舞。武利平的母亲演出时，就把他送到外婆家或者姨姥姥家，爱好模仿的他经常学外婆走路、学姨姥姥搓莜面，大家都乐得不行，纷纷夸他有表演天赋，一颗学习表演的种子在他心里悄悄发芽。

1972年，武利平进入凉城县乌兰牧骑，富有表演天分的他在老师的悉心指导下，初次登台演绎《走西口》中的太春，博得了满堂彩。之后，他饰演的角色越来越受欢迎。一次偶然机会，看到二人台男扮女装的表演后，武利平很是心动，想着什么时候也要反串一把。“直到有一天，剧团的女演员突然生病，但是那天的剧目必须要演，我就向团长申请由我来演。团长一开始还不答应，后来拗不过我再三坚持。”正是这次表演，让武利平在反串的道路上一发不可收拾。

为提升表演技巧和增强节目效果，武利平在日复一日的实践中找到了诀窍——取其精华，为我所用。他解释道：“在演出过程中，演员不仅要脚踏实地演好每场戏，还要抬头看路学习别人怎么表演。例如中国戏剧表演艺术最高奖‘梅花奖’，奖项要求演员有完整的唱腔、人物和表演形态，只有虚心汲取别人的长处，再根据自己对人物的理解，反复琢磨、不断改进，才能具备别人不能代替的表演能力，才有可能获得‘梅花奖’。”正因如此，无论是《摘花椒》里的中年妇女，还是《喜上喜》中的老大娘，武利平用他细腻的情感、精湛的演技将人物刻画得入木三分，不仅赢得了观众的一致好评，还在2002年斩获了第十九届中国戏剧表演艺术最高奖“梅花奖”。

“作为一名戏剧演员，能够得到‘梅花奖’是一生的荣誉和光荣。但在在我看来，奖项给予我更多的是鞭策、激励和担当。”武利平格外重视戏剧传承，为了带出一支有实力的二人台队伍，他开始收徒传艺、倾心教授，在他的带领下，9个徒弟出类拔萃，其中王占昕的呱嘴“王婆系列”获第四届曲艺节最高奖“牡丹奖”，张虎获得内蒙古首届相声、小品大赛一等奖。同时，为了广泛宣传二人台，武利平将二人台小品形式搬上荧屏，开辟了《西口风》栏目，他说：“二人台成就了我，我要让二人台唱响大江南北。”

武利平：取其精华 为我所用

●本报实习记者 吴香凝