

听非遗讲故事

百年糕点唇齿留香

非遗传承味蕾“食尚”

——记青城百年老字号晋三元

●本报实习记者 刘艳霞 文/图

呼和浩特本地人称糕点为点心，是早年茶文化中的一种食品，也是逢年过节赠送亲朋好友的礼品之一。清末民初，呼和浩特茶馆盛行，点心铺也应运而生，著名的糕点铺有：隆兴元、隆三元、隆盛元、兴隆元、上三元、晋三元、仲三元、荣福元、祥隆号等。今天，让我们跟随记者一起走进青城百年老字号之一晋三元，感受非遗魅力。



晋三元档口



各类点心



制作糕点



五塔寺店

六代人坚守传统工艺 打造晋城人老糕点铺

“晋三元是一家近200年的老字号，真材实料，手工制作，我经常买他家的背锅子、玫瑰饼、桃酥，这里的美食能让你想起儿时记忆中的味道。”家住玉泉区迎春巷的市民张先生经常来这里选购糕点，他告诉记者，自从这家店开业他就一直去光顾，店铺的糕点每天都很新鲜，生意也很好，遇到每周三会员日排队要等很长时间。

说起晋三元名字的由来，有一段有趣的历史。晋三元始于1843年，在道光年间，创始人走西口从山西来到归化城（即现在的呼和浩特市），因为有祖传手艺，他在当地租了一间房子开糕点铺制作山西风味糕饼。此人是文人，因为他在科考时连中两元，宫内面试时被做了手脚，榜上无名，但街坊们敬佩他学识渊博，都叫他“三元”（乡试第一名叫举人

一解元；会试第一名叫贡士；会元；殿试第一名一状元）。为了适应当地的生活环境，“三元”结合了归化城的民俗和饮食习惯，开创了全新的归化糕点流派，受到街坊邻居乃至归化城百姓的喜爱。由于“三元”的店一直没有牌匾，街坊邻居集思广益，为他出谋划策，一天一个街坊说：“大家都叫你三元，你又来自山西，那就叫晋三元吧。”就这样，“晋三元”糕点铺诞生了。

百年来，晋三元秉承着“良心做事，童叟无欺”的理念，成了远近闻名的点心铺。因为手艺好，做人诚信，所以生意兴隆，门庭若市。历代传承人为发扬光大老字号，不断挖掘传统经典、开拓进取，晋三元成为呼和浩特市老糕点的名片之一，成为属于呼和浩特人独特的味觉记忆。

纯手工非遗传统技艺 还原晋城人儿时味道

来到小召头道巷的晋三元店铺，

还没进店就闻到铺子里传出的油酥香味，几十年如一日，已成为街坊四邻对往事的记忆。

“2毛2的玫瑰饼，是一代人的记忆，有妈妈的味道。去年中秋节我还买了晋三元的坛子月饼，在没有冰箱的年代，把月饼放在坛子里，再放点宾果，味道美极了。”70多岁的张奶奶至今都还喜欢吃玫瑰饼，隔段时间她就会到晋三元买玫瑰饼。

网友糖糖在网上留言：“从小就爱吃玫瑰饼，尤其爱吃晋三元家的，又酥又软，玫瑰花瓣也多，香香甜甜软软的，口感超级好。”

为了让玫瑰饼更符合现代人的口味，晋三元负责人张志强十多年前就多处寻找呼和浩特市糕点老手艺人，不断改良玫瑰饼的配方。2021年，晋三元玫瑰饼制作技艺成功申请成为非物质文化遗产。张志强告诉记者：“晋三元玫瑰饼选用优质胡油烤制，秘方炒制糖玫瑰，在流水线普及的今天我们

仍坚持纯手工制作，手工和面、手工拌馅、手工烘焙等，用纯手工传承非遗传统技艺。”

除了玫瑰饼，晋三元刀切也备受青城百姓喜爱。内蒙古刀切是呼和浩特的传统名点，据清宫《上谕档》记载，1849年前后，年幼的慈禧随父来到归绥（今呼和浩特市），当时慈禧一家居住在玉泉区一带。在归绥的三年，晋三元糕点成为慈禧的日常必备，绿豆糕、刀切她都非常喜欢。

晋三元第六代传承人王兰梅告诉记者，刀切的工艺技法考究，第一步是和面，将面粉摊成圆圈，将绵白糖、油倒入圈内。第二步要进行擦酥，将糖、面混合过筛，加油擦匀制成糖酥。接下来成型，包酥要匀，包好后擀成长方型薄片，再从两端相对向中间卷起成长卷，然后切成4毫米厚薄片，最后进行烘烤。

“刀切成品讲究形态薄厚均匀，呈凹花纹，两面色泽均呈麦黄色，皮酥卷

裹均匀，层次分明，口味酥、脆、干、甜，是晋三元经营上百年来最有代表性的风味名点。”晋三元五塔寺店长籍庆莲告诉记者，“五一”期间，好多外地游客慕名而来，专门来买刀切。

匠心打造品质 创新引领晋城新“食尚”

历经180多年的传承与创新，如今晋三元制作技艺已经传承到第六代——张鹏岳和糕点师王兰梅手里。2015年张鹏岳出国留学回来，投身到糕点事业中来，他每天跟着父亲和店里的糕点师傅学习糕点制作的手艺。张鹏岳说：“我从小吃晋三元糕点长大，也热爱中华传统文化，我觉得传承传统技艺是件很了不起的事。”

王兰梅坚持用工匠精神传承这项非物质文化遗产，对制作的每一环节都精益求精，精雕细琢。“在制作点心的过程中，我家祖训有严格要求，目的

是为了制作出更好吃的点心，也是为了让我们踏踏实实做人。做点心不能偷工减料，做人也要童叟无欺。”

如何让食客吃得既美味又健康，晋三元生产研发中心工作人员侯文飞正在加紧研究，他说：“老工艺也要与时俱进、不断创新，比如现代人追求健康生活，讲究低油低糖，我们就将工艺和口味不断改进，符合现代人的需求。目前我们正在研发夏天旅游季的糕点新品。”

记者在晋三元店铺里看到年轻人喜欢吃的曲奇、酸奶饼、蛋糕卷等，还有包装精美的结婚礼盒，里面有白皮酥、乳酪蛋黄、桃酥、果条等，喜庆的摆盘备受年轻人的喜爱，晋三元糕点逐渐被青城人民认可，成为家家户户幸福团圆、共享喜事时的必备佳品。

时光如梭，岁月流转，唯一不变的是舌尖上的美味。晋三元糕点传承记忆，扎根民间，底蕴深厚，是传统文化的积淀，也是民间文化发展的缩影。

武天祥：用非遗技艺传承中医国粹

●本报记者 苗青 文图

打磨药粉、装艾绒、打姜泥……每天，武天祥都要重复做这些工作，一做就是三十余年。

在玉泉区中蒙医院医院康复科，许多病人排着队等着看病，坐诊的医生是康复科主任武天祥，患者冲着他的“武氏铺药灸法”慕名而来。

“武氏铺药灸法”是武天祥家族传下来的手艺，到了武天祥这里，他运用更专业的手法和技艺进行了改良，不断完善，“武氏铺药灸法”也正式成为了市级非遗项目。

“其实灸疗法是中医医学中古老的疗法之一，在古代，我们的祖先就已经熟练地运用艾灸疗法来治疗疾病。后来经过历代医者在行医实践中不断完善，逐渐形成了一套系统而行之有效的医疗体系。”武天祥一边展示着自己研发的艾灸盒一边介绍着，“一百多年前，我的曾祖父武国将传统的灸疗器具‘瓦甔’进行了改进，并对祖传的药粉配方进行了调整，收到了很好的治疗效果。之后家人定居呼和浩特，武氏铺药灸法也随之传入呼市。”

1965年，武天祥出生在土左旗一个中医世家。那时的农村医疗卫生条件相对落后。1983年，高中毕业的武天祥开始跟着父亲学习中医。之后，他在乡村医生进修学院继续学习，1990年进入土默特中蒙医院工作，也正式开启了他的中医行医之路。

武天祥勤于钻研业务，从业以来，他一边学习理论，一边临床实践。“要想成为一名好医生，不仅仅要精益求精，不断提高医术水平，更要有一颗‘仁心’。”武天祥说，只有提高了业务素质和技术水平，才能不辜负患者的信赖。为此，他从2012年开始，在内蒙古医科

大学中医学院学习2年。

2013年3月，武天祥主持、推广的非物质文化遗产保护项目——武氏铺药灸法应用于临床。“它主要是治疗各种慢性虚寒性疾病及各种疑难杂症，对于亚健康人群也是一种很好的调理保健绿色疗法。通过上万例临床验证，疗效显著，年灸疗人数达到万余人次。”武天祥说。

2015年，武天祥在中西医结合科临床诊疗中开展并推广“小儿穴位贴敷疗法”，分为止咳平喘贴、退热止咳贴、止泻贴、通便贴、消食化积贴等。经过临床应用，“小儿穴位贴敷疗法”提高了治疗效果，缩短了病程，减少了患儿痛苦。

2017年3月，针对过敏性鼻炎高发人群，武天祥主持在中西医结合科临床诊疗中，开展并推广“鼻炎三联疗法”，治疗效果明显。

2022年5月至9月，武天祥通过临床数据观测500例灸疗患者的灸疗区，“触皮温度”及铺灸材料“生姜”艾灸材料“艾绒”的用量，确定灸疗区触皮最佳治疗温度，铺灸材料生姜的用量、厚度。

武天祥说：“武氏铺药灸法治疗时需用到药粉、艾绒、姜泥以及灸疗盒、桑皮纸、药棉、镊子、竹板、酒精、酒精灯等。其中药粉是用微灵仙、羌活、鹿角霜、附子、川芎、白芍等二十余味中草药按照武家祖传秘方精制而成。通过药粉、生姜、艾绒、火力的相互配合将药力送达脏腑，以达到将体内的寒气和邪气驱出体外的目的。”

武天祥是武氏铺药灸的第四代传承人。在多年的积累和丰富的临床实践中，武天祥在保留传统的灸法基础上对武氏铺药灸的操作方法和使用的灸法以及灸盒的制作进行了改进，形



成了艾灸、经络、穴位、药物“四位一体”独特的灸疗疗法。在诊疗过程中，对于家庭困难或者贫困户，武天祥还尽力为他们减免医药费。

目前武天祥带了不少学员，可在他看来还远远不够，“虽然是祖传的技艺，

可我还是希望能有更多人学习、传承，把这一非遗项目发扬光大。”

2022年6月，医院康复科武天祥创新工作室被市文化旅游广电局授予“非物质文化遗产传承保护先进集体”。

精湛的医术、踏实的作风，使武天

祥在基层医疗事业中取得了不俗的成绩。工作室先后被市文化旅游广电局授予“武氏铺药灸法传习基地”，被内蒙古中蒙医药研究院授予武氏铺药灸法“培训推广基地”，被市总工会授予“武天祥职工创新工作室”。