



全区接待国内游客1262.8万人次

本报2月12日讯(记者 冯雪玉)2月12日,内蒙古文旅厅发布消息,今年春节假期前三天,全区接待国内游客1262.8万人次,是2023年的6.34倍,实现旅游收入88.12亿元,是2023年的8.56倍,客源地排名前五的省市分别为上海市、广东省、河北省、北京市、重庆市。

打铁花、空中飞龙、古老中幡……2月9日,呼和浩特市恼包村九州非遗新春文化节活动拉开帷幕,每一个项目都让人耳目一新。除了恼包村九州非

遗新春文化节活动外,莫尼山非遗小镇第六届非遗中国年、“龙耀新春 幸福赛罕”非遗展示、“寻味和林”非遗美食千人鱼宴等活动也让呼和浩特年味更加浓郁。

“冰雪白”相逢“中国红”,最近“十四冬”场馆成了呼伦贝尔热门景点,因为毗邻海拉尔东山机场,不少刚下飞机的游客都先来“十四冬”场馆打卡游玩。“十四冬”掀起了冰雪热潮,“乌兰察布之夜”特别打造了冰雪嘉年华游玩

区,雪地卡丁车、雪国小火车等20多种刺激冰雪项目,让游客尽享冰雪活动。

2月6日,国家博物馆精心遴选200余件馆藏文物推出的“龙肇新元——甲辰龙年新春文化展”对公众开放。展厅内,有着“中华第一龙”美誉的新石器时代红山文化玉龙位居“C位”。在“玉龙之乡”赤峰市,龙年春节推出一系列以“龙文化”为主题的活动,大街小巷龙的元素随处可见,年货、美食、民俗、景观……既展现了春节的喜庆氛围,又凸显了赤峰龙文化的深厚底蕴。

有一种年味儿叫“妈妈的味道”

□本报记者 郝佳丽

“爸、妈,我们回来啦!”大年初二一早,郝小丽带着丈夫和儿子回到娘家包头市土默特右旗苏波盖乡北官地村,车刚开进院里,她便急切地喊着爸妈。

看着女儿的车子开进了院里,郝小丽的爸妈推门出来迎接。门缝里飘出的饭香味儿瞬间唤醒了郝小丽的味蕾,“妈,是不是有我最爱吃的炖排骨和酥鸡?”“有,少了什么也不能少了这两道菜呀!”

有一种年味儿叫“妈妈的味道”,这也是郝小丽每年大年初二迫不及

待想回娘家的原因之一,她总想回家吃妈妈做的菜。

窗明几净、窗花鲜艳,茶几上摆满了各种干果和糖果,浓浓的年味儿弥漫着整个屋子。

她排骨、肉丸子、扒肉条、酥鸡……餐桌上的肉菜、素菜等美食一应俱全。“知道孩子们都喜欢吃我做的菜,今天一大早就起来做准备。”郝小丽的妈妈张来祥说,每年腊月她都会精选猪肉、鸡肉等食材,开始做炖排骨、肉丸子等菜,等孩子们回来蒸一下就能吃,这样既方便,肉又入味儿,吃起来很香。

美食不仅是味蕾的盛宴,更是

心灵的慰藉。郝小丽说,“妈妈做的‘四大碗儿’硬都特别好吃,每到过年就想着这个味儿。吃着妈妈做的菜感觉很踏实,有满满的幸福感。”

“妈,这些肉菜我也会做,但就是做不出‘妈妈的味道’。”“做这些菜都是凭多年的经验和手法。”一家人其乐融融围坐在一起尝美食、话家常,和谐美好的场景是过年最好的“年画”。

幸福就是家人在旁,美食在桌,团圆圆满过新年。团圆饭的每一个细节,都体现了生活品质越来越好,更饱含着对未来的美好期待。“我希

望新的一年,争取学会妈妈的手艺,给我的家人做出更美味的菜肴。”郝小丽说。

“现在的生活条件越来越优越了,像这样的美食随时都能吃到。这还得感谢党和政府,让我们过上了幸福生活。”郝小丽的爸爸郝文兵是一名老党员,他一直关心着农村的发展变化。他说:“自治区政府工作报告提到‘今年我们接续推出33件民生实事,必须办一件成一件,实实在在解决群众急难愁盼’,我相信在党和政府的带领下,老百姓的日子一定会越过越红火,餐桌上的美味也会越来越丰盛。”

让春节更加有滋有味

□籍海洋

民以食为天。春节期间,“吃”往往成为大部分人的主要活动,亲朋好友相聚在一起,吃美食、话家常,舌尖上的年味将节日氛围感、幸福感瞬间拉满。

在许多人的记忆里,年味是烙刻在心头的味道,这种味道悠远绵长,让人无论身在何处,总会在某一时刻打开情感的闸门,诉说着团圆、相聚的美好。年夜饭称得上是一年中最隆重的一顿饭,鸡鸭牛羊、煎炒烹炸、焖蒸煮烤……当飘香的菜肴、熟悉的味道、浓厚的情感交融在一起,透出的是团圆的喜悦、乡愁的甜蜜,是中国人心中永恒的温度与温馨。

春节,饱含着浓郁的美食文化韵味。内蒙古地域辽阔,人们的饮食习惯差异较大,对于舌尖上的年味也各有期许。但无论是东部地区的酸菜馅

饺子还是西部地区的黄米面炸糕,无论是自己动手张罗的一桌美食还是街边的特色小吃,都承载着千家万户的春节记忆,寄托着一代又一代人对美好生活的向往。时代在发展,饮食文化也在发生变化,但春节美食寓意祝福、美好、团聚的内核始终没有变。舌尖上的年味,重在感念家庭、感恩生活,从美味佳肴中咀嚼幸福的味道,从丰厚情感里汲取前行的力量。

最是人间烟火色,且以美食慰风尘。在与时俱进的民俗风尚里,坚守传统年俗的“根”与“魂”,融入时代特色的“形”与“神”,不辜负时光与美食,让舌尖上的年味幸福满格,这个春节定会更加有滋有味,我们的日子必将越来越好。

「炖鱼」里的年味儿

□本报记者 韩雪茹

“咕嘟咕嘟……”大炕旁边的农家灶里,熊熊的火苗跳跃着,炖鱼的香气从大铁锅里飘散出来。

“灶里还得再加炭火,看着点时间得炖够2个小时。”大年初三一大早,家住呼和浩特市土左旗北什乡赵家营村的王振英就忙乎开了。王振英每年春节都要炖上几条鱼,“炖鱼”这道菜占据了春节食谱“C位”很多年。

过年之前,王振英去察素齐镇采购年货,特意买了3条哈素海鲤鱼。

“过年的时候,儿女要带着孙子、外孙子回来,他们最爱吃我炖的鱼。过年就要吃鱼,寓意好,代表着家里‘富足有余’。”王振英说。

有“塞外西湖”之称的哈素海盛产草鱼、鲤鱼、鲫鱼等鱼类。哈素海鲤鱼作为土默川有名的“舌尖美味”,不仅是餐桌上的宠儿,更是逢年过节招待亲友的佳品。

相较繁杂的烹饪方法,当地人炖鱼更倾向于“简中求真”,最大限度保留鱼的鲜味。将鳞鳃和内脏去除后反复冲洗,再用猪油炆锅并放入葱姜蒜、茴香、花椒等佐料,撒上一把托县的辣椒面,加入几瓢水,先大火煮再用文火慢炖,美味的炖鲤鱼就出锅了。

“鱼来喽,咱家年年有余!”桌子上美酒佳肴香气四溢,王振英一家欢天喜地围坐在一起,享受着团聚的幸福时光。

“小时候吃鱼,吃的是鱼肉的味道,真是解馋。现在长大了,挣了钱什么好吃的都能买,什么都不缺。但还是喜欢妈妈做的鱼,这是小时候的味道,是家乡的味道。”王振英的儿子赵雪峰说,“今年,我们更要靠自己的双手奋斗,把生活过得热气腾腾、年年有余!”



体验冰雪品尝美食 广东游客首府过大年

2月11日,来自广州市的刘庆钧带着家人在呼和浩特市回民区宽巷子游玩。他表示,这次出行主要是想让孩子感受冰雪乐趣、品尝特色美食。春节期间,首府各景区推出一系列主题活动,让外地游客感受不一样的新春佳节。

本报记者 孟和朝鲁 摄



吃烧麦

2月12日,呼和浩特市市民王树娟一家在烧麦馆吃烧麦。一两烧麦一壶茶,最喜欢的还是那一口家乡味。

本报记者 孟和朝鲁 摄

“一两烧麦一壶茶”尝人间美味

□本报记者 宋阿男 通讯员 吕必得

一份日常的早餐,平凡、简单又可口,也结成了一个地区的饮食文化纽带。作为老包头文化的发源地,东河区人对烧麦的味道,更是情有独钟、念念不忘。

说起哪里的烧麦最好吃,问遍周遭的东河人,烧麦前面必须缀上“背头”两个字才算正宗。沿着东河区工业路一直走,穿过大大小小的店铺,便到了“背头烧麦”店。

大年初三一早,记者推门而入,走进这家老字号,店老板张军正在店里忙碌着,屋内热气腾腾,香气四溢,几乎桌桌都坐着三三两两的客人,每人面前都摆着这盘“硬”早点——羊肉烧麦。

张军介绍,烧麦的做法、吃法别有一番独特之处。

烧麦皮和馅料是非常考究的,必须用特制的专用擀面杖将和好的小麦面粉擀成荷叶状的薄片,再将本地产的羊肉、胡油、葱、盐、熟淀粉及姜、花椒等料混合成馅放在皮里,轻轻揉捏成石榴状。刚出笼的“背头烧麦”,香气四溢,外观晶莹剔透,皮薄如蝉翼,柔韧而不破,用筷子夹起来柔柔如垂胆,置于盘中团团似小饼。入口来,如品肉柳,鲜嫩如脂。其更大的特点虽醇香盈口,但食用后口内却不留

有刺鼻的大葱味儿。

好的烧麦除了在原料、制作上狠下血本和功夫,在烧麦上桌后的享用环节上也是独具匠心。最重要的是当醋汁渗入醇朴浓郁的肉汁里,烧麦的颜色由白转红的那么一瞬间,它们的相遇注定会“化腐朽为神奇”,皮儿清爽丰满、馅儿滑而不腻、味儿回神甜香。除了醋,烧麦馆的餐桌上,现炸辣椒、蒜泥、奶茶、砖茶、蒜瓣、咸菜也都是解腻的好帮手。

吃烧麦时,一要佐以清茶解腻之用,二可亲朋坐在一起边吃边唠无所不谈,人们除了注重吃,更注重的是在这种老包头传统文化浓郁的环境中聊聊天,特别是那些知名的老烧麦馆中每天都有固定的客源,他们晨练之后聚集在这里,要上一二两烧麦,一边吃,一边“话聊”,从“天南地北”侃到“四海八荒”,那情景用“惬意”两个字来形容,一点都不为过。

趁热咬开,认真咀嚼,细细品味:皮子韧、肉汁鲜,不枉过来吃这一口。正在吃第二两的杨改花女士赞不绝口。

人间烟火气,最抚凡人心。冬日的东河美味,总有烧麦的一席之地。在寒冷的早晨,寻一家热闹的早餐店,和熟悉街坊打个招呼,饱餐一顿之后,以烧麦作为收尾,实在是舒畅不过的事,接下来的一天都能精神抖擞、元气满满……

短评

家乡美食里的幸福味道

□本报记者 王玉琢 毛锦彦

压粉条、炸丸子、蒸糕面、炸酥鸡……农历大年三十这天,鄂尔多斯市准格尔旗沙圪堵镇石窑沟村家家炊烟袅袅,66岁的高三女正在忙着制作春节餐桌必备的各种传统美食。

在农村,熬粉汤、吃烩菜都离不开软筋筋道的粉条,高三女每年春节都会自己做粉条。

只见高三女在开水锅上架着一个铝锅,她用力一压,银丝般的马铃薯粉均匀入锅,又快速捞出,一团团粉条随后被放在凉房晾起来。

高三女笑呵呵地告诉记者:“每年春节,我的3个子女全家就都回来了,平时冷清的农村老宅也热闹了起来。在力所能及的时候给儿孙们做一桌家乡饭菜,也是我最大的幸福。”

已经在南方生活了20多年的高君,每年过年都会从南方驱车1200公里返回家乡沙圪堵镇西营子村过年,看望年迈的父母固然是主要原因,还有就是想吃上一碗家乡美食——碗托儿。

当日中午时分,老远就看到自家门口大红灯笼随风轻摆。刚一进家门,鞭炮声就准备好了,儿子爱吃的碗托儿,只见老人用薄片小刀在碗内把碗托儿一道划开,浇上用葱花油、醋、蒜泥、芝麻、黄瓜丝等配制的汤料,再配上驴肉丝。说笑之

间,高君已经吃完了两碗口感爽滑的碗托儿。

早听说碗托儿制作炸糕圈的手艺在沙圪堵镇上小有名气,记者刚到巷口,就闻到了胡麻油的香味儿。60多岁的碗托儿夫妇俩一人熟练地和糕面,捏成圈,一人负责将糕圈放入滚烫的油锅里不断翻滚。不一会儿,外脆里糯、金黄微甜的糕圈便出锅了。

“别看这一个个小小的糕圈,制作起来可不简单。必须用优质黄米作原料,黄米淘洗干净磨成面,炒熟,不加红糖和白糖,而是按照10:1的比例加麦芽磨成的粉,和好以后再放在土炕上发酵两天。”碗托儿一边制作一边对记者说。“糕圈不用去市场上卖,都是亲朋好友们自己来家里取,一天能卖2000多个。时代我们也能发快递,东胜、薛家湾、包头、呼市顾客订购的最多,最远也有送到北京的,腊月 and 正月能挣两三万块钱。”

老舍先生曾经说:春节是腊月里最忙活,是正月里飘香欢喜,是岁尾年终之时的美味佳肴。在春节的诸多习俗中,食俗是重要的一项。准格尔旗沙圪堵镇是鸡鸣三省之地,因此也融合继承了山西、陕西的饮食习俗,万家团圆餐桌丰盛、美味飘香,以韵味醇的同时也让人们找到了幸福中国年的味道。



2月12日,呼和浩特市市民赵先生和孩子们一起品尝粘豆包。软糯香甜的粘豆包是很多北方人过年必不可少的美味,春节期间,人们会制作大量的粘豆包,作为节日的传统食品与家人和朋友一起分享。

本报记者 白雪 摄

距第十四届全国冬季运动会开幕
还有 4 天
INNER MONGOLIA 2024
第十四届全国冬季运动会
2024年2月17日-2月27日