

内蒙古大地，非遗璀璨，生生不息。察干伊德的醇厚奶香，蕴藏着游牧民族的生存智慧；马头琴的深沉弦音，激荡着北疆儿女的豪迈情怀；银匠篆刻间的流光纹样、剪纸指尖绽放的绚烂民俗……这一切，不仅是草原文明绵延不绝的活态基因，更是时间与匠心共同熔铸的文化瑰宝。

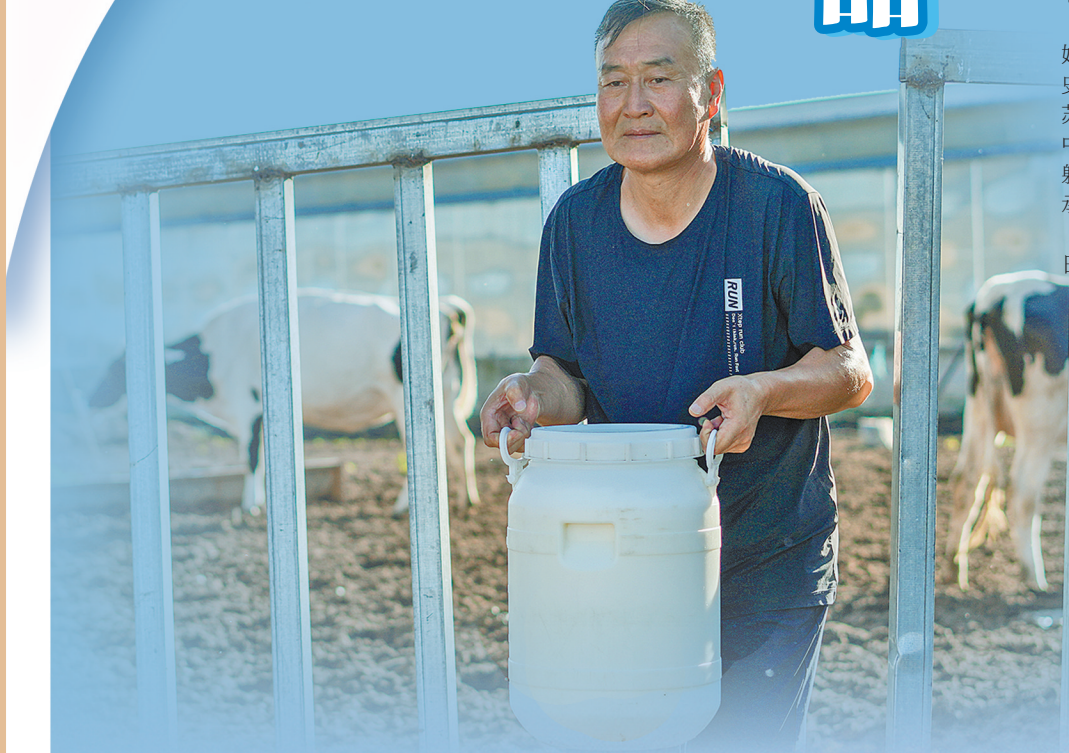
文明薪火，光影为证。今日起，本报特推出“影像非遗”专栏。我们将以镜头定格技艺的瞬间，用文字书写传承的篇章，带您深入感受内蒙古非物质文化遗产的深厚底蕴与时代光彩。敬请关注。



鲜奶过滤发酵。



奶酪制作定型。



巴雅拉将最新鲜的牛奶带回店里。



整理传统模具。

野草生香乳酪甜

□ 文本报记者 李卓 图文本报记者 王晓博 程英军

当道日娜将一小块洁白的奶豆腐放入一位知名咖啡品鉴师制作的手冲咖啡时，瞬间幻化出美妙独到的咖啡风味，这是纪录片《“伊”口尝到牧场》中展现的一幕。非遗与潮流碰撞，来自锡林郭勒草原的传统奶食与来自魔都上海的“国际范儿”咖啡相见恨晚。

察干伊德，意为“白色的食品”，由天然纯奶制成，品种繁多，味道鲜美，营养丰富。2014年，奶制品制作技艺（察干伊德）被列入第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

道日娜是这项技艺的锡林郭勒盟级非物质文化遗产代表性传承人，世界文化遗产——元上都遗址就坐落于她的家乡正蓝旗。“牛羊散漫落日下，野草生香乳酪甜。”透过元代诗人萨都刺的诗句，仿佛还可依稀嗅到数百年前锡林郭勒草原上的乳酪香甜。13世纪，这里的人们为元宫廷提供察干伊德，此后漫长的时光里，察干伊德制作技艺在生活实践中世代相传，而道日娜的手艺源于妈妈和奶奶的口传心授。

“这件模具是‘传家宝’，奶奶传给妈妈，妈妈又传给我，距今已有160多年的历史了。”在位于锡林郭勒盟正蓝旗上都镇的苏恩塔拉奶食店，道日娜小心翼翼地从小木盒中取出一个小木盒，轻轻打开。盒中静默躺着被蓝色哈达包裹着的珍品——一枚承载着家族记忆的图德模具。

奶奶制作察干伊德的身影，留给了道日娜最温暖香甜的幼年记忆。10来岁

时，她开始学习制作察干伊德。“我们姐妹仨一起和妈妈学习制作察干伊德，谁做得好，妈妈就会奖励糖果、苹果之类的好吃的，做不过关就得乖乖返工重做。”回忆中，道日娜眼前仿佛又浮现出当年的情景。

如今，察干伊德已深深融入进道日娜的生活和工作中。在她和丈夫巴雅拉开的苏恩塔拉奶食店中，奶豆腐、奶嚼口、奶皮子、阿如拉、图德、楚拉等多种美味都由她亲手制作。

每天清晨和傍晚，巴雅拉驱车前往牧场，将最新鲜的牛奶带回店中。经过发酵转化、分离、温火炼制等工序，牛奶在道日娜的手中重塑幻化出多种形态和风味，凝聚着大自然的精华，承载着绵长的情感记忆，为八方食客所称赞。

“我们通过参加中国国际服务贸易交易会、第八届中国绿色食品农产品博览会暨优良品种推广会等大型展会，宣传推介察干伊德，让更多的人品尝到来自锡林郭勒草原的传统风味，逐步扩大形成一批网购客户群体。我们的奶食店也被列入了锡林郭勒奶酪区域公用品牌和地理标志证明商标授权主体名单。”巴雅拉介绍。

如今，正蓝旗有上百家从事传统乳制品加工及销售的经营主体，并设立多处察干伊德制作技艺传习所、传承基地。这项古老的技艺，在传承中不断焕发新活力，绽放更加耀眼的光芒。锡林郭勒草原的乳香，正以开放包容的姿态，飘向更远的远方。



分离乳清。



游客慕名而来。



展示介绍奶食品制作传统模具。



扫一扫，看视频



奶食品新鲜出“炉”。



冷却后自然风干。



将凝乳倒入模具定型。

【非遗小知识】

奶制品制作技艺（察干伊德）是蒙古族传统的奶制品制作技艺，由天然纯奶制成，产品达30多种。基本工艺是将鲜奶通过发酵转化、分离、温火炼制等手段，以不同的工艺和程序，加工出各种不同的察干伊德。察干伊德生产工艺复杂，工序细腻，技能精湛，其核心要素是在一定时间和特定环境下，利用微生物转化打造出另一种质感的美食，并使营养得到升华。2014年，奶制品制作技艺（察干伊德）被列入第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

道日娜家的牧场。