

投稿邮箱: wrbztb@126.com

### 来乌兰察布，赴一场文旅之约

□本报记者 张丽娟

金秋十月，天朗气清。国庆佳节之际，乌兰察布以独特深厚的文化底蕴和昂扬蓬勃的时代风貌，喜迎四海宾朋。

墨色火山群静默矗立，赭红色台地灿若云霞，林胡古塞中熊猫憨态可掬，苏木山间秋林尽染、云海翻涌……若你已领略过这片土地的自然神韵，不妨走进城市深处，推开门窗，感受传统与现代的交织、自然与人文的共鸣，开启一场意蕴悠长的文旅邂逅。

假期里的科技馆，总是孩子们探索未知的乐园。从10月1日起，乌兰察布科技馆推出“科学梦想秀”“在金秋飞起的地方——乌兰察布市鸟类摄影科普展”“月亮变形记”等多场专题活动。在传统技艺实验室开展的“DIY月饼”体验，更为科技之旅增添了一抹温暖的中秋情味。“今年的国庆长假遇上中秋，科技馆之行不仅让孩子感受到祖国科技发展的日新月异，培养了爱国情怀，还能亲手制作传统美食，真是一举多得！”刚参观完“庆国庆 颂祖国 展科技”主题作品展的市民于先生，又带着双胞胎女儿投入到月饼制作的乐趣中。

与科技馆里充满未来感的欢腾相比较，乌兰察布市图书馆则以一方宁静，为城市铺就厚重的文化底蕴。阳光透过明净的玻璃幕墙，轻拂过整齐的书架，光滑地面映照着读者专注阅读的身影，馆内处处弥漫着书香与静谧交融的安宁气息。

国庆期间，市图书馆精心策划了一系列主题文化活动：“乌兰察布市民团结进步创建暨‘三项计划’成果展”以图文并茂的形式，生动展现全市各族群众交往交流交融的生动实践；“与国同梦 与书同行”主题书展集中陈列《红星照耀中国》《启航：红船精神永放光芒》《乡土中国》等一批弘扬主旋律、传递正能量的

优秀出版物，吸引不少读者驻足品读。同时，图书馆还面向青少年群体开展中秋传统文化知识普及、亲子阅读分享会等互动项目，让家国情怀在淡淡的墨香中浸润心田，于无声处凝聚起奋进新时代的精神力量。

想要了解一座城市，最直接的窗口莫过于博物馆。今年8月，新东方创始人、东方甄选CEO俞敏洪走进乌兰察布市博物馆，在三大展厅中沉浸式感受历史文化的脉动，并通过直播镜头将馆内珍藏的4000余件展品呈现在全国网友面前。若想更直观地领略北疆文化的深厚底蕴，这里值得驻足——从新石器时代的彩陶到辽金时期的青铜器，从草原丝绸之路的商贸遗物到多民族共居的生活痕迹，每一件文物都被置于鲜活的历史语境中，静静讲述着跨越千年的故事。此外，博物馆还特别策划了“礼赞中华·博物致知”“月是故乡明，物是博物馆”2025年国庆中秋双节主题研学活动，为观者带来更丰富的文化体验。

作为城市的文化地标，凤凰楼巍然屹立于城市中心。这座八角仿古塔楼坐落于集宁区白泉山制高点，兼具森林火灾风险监控与城市景观功能。登楼远眺，四季变幻的全景尽收眼底；步入塔基，乘电梯直上，五层东西两厅的高清LED大屏，全天候监测方圆二十公里动态。楼前广场上，群众自发组织的文艺活动朝气蓬勃——一曲《光亮》舞出时代风采，《我爱你中国》红绸飞扬，描绘出国泰民安的生动图景。夜幕降临后，塔楼流光溢彩，成为令人流连的城市夜景亮点。

华灯初上，“乌兰察布之夜”文旅街区迎来一天中最热闹的时刻。香气四溢的特色美食、琳琅满目的非遗工艺品、掌声不断的露天民族歌舞表演，共同织就一幅活力盎然的夜生活画卷。这里融民俗体验、创意文创、特色餐饮等多元业态于一体，2024年接待游客555.5万人次，2025年端午节开街当天客流量突破20万人次，已成为展示乌兰察布地方文化魅力的重要窗口。

在乌兰察布，无论是场馆中的静心品味，还是山水间的纵情欢歌，都是这座城市文旅融合创新发展的生动缩影。通过挖掘特色文化资源，打造优质文旅产品，乌兰察布让游客在沉浸式体验中感受文化魅力，于休闲度假中增强文化自信。

这个国庆，塞外山城正以开放包容的姿态，在这场文旅之约中执笔书写新时代高质量发展的生动篇章。



“乌兰察布之夜”展现地方文化魅力。



图书馆一方宁静，铺就文化底蕴。



孩子们在博物馆开启丰富的文化体验。

(本版图片由本报记者 王俊平 摄)



## 天上月圆 人间团圆

传统手工混糖月饼：

### 藏在烟火里的中秋味

□实习记者 杨佳

中秋佳节，月饼是串联万家团圆的文化符号。在内蒙古、山西等地区，混糖月饼以豪爽粗犷的制作风格、醇厚地道的口感，成为当地人心中最具分量的中秋味道。相较于广式、沪式等月饼，混糖月饼在千年传承中续写着北方饮食文化脉络，是地域文化里的宝贵财富。

临近中秋，乌兰察布各地街头的烘焙店早已弥漫着甜暖的香气。走进集宁区红雨烘焙店，各式点心琳琅满目，柜台中圆润饱满的手工混糖月饼格外显眼。“今年的月饼9月2日就上架了，都是手工制作，最受欢迎的还是传统手工混糖月饼。”店铺创始人蔡红雨笑着说。

柜台中陈列着红糖、白糖、混糖五仁、红枣、玫瑰等多种口味的混糖月饼。其中，红枣月饼选用无核红枣，捣碎后加入糖馅；五仁月饼则“不止五仁”，除核桃仁、瓜子仁、白芝麻外，还加入了玫瑰酱和南瓜仁，用料丰富。“玫瑰口味的月饼选用山东特酿玫瑰花瓣，花香浓郁，回头客特别多。”蔡红雨补充道。红糖、白糖及五仁馅的混糖月饼销量常年领先，中秋前一周更是销售高峰。如今，顾客除到店购买外，还可通过美团、京东等线上平台下单，让传统味道跨越地域限制。

从2004年的小作坊起步至今，红雨烘焙店始终延续着手工制作的传统。“混糖月饼的功夫藏在时间、温度和手上。”蔡红雨说，“有经验的老师傅手感就能判断糖水湿度、揉面力度。因为稍有不慎油就会从面中渗出，所以每一步都得较真，这样才能复刻出老味道。”

在乌兰察布，坚守这份手艺的不止一家。佳食食品有限责任公司的混糖月饼，便是许多当地人“全年不断的念想”。“咱们集宁人就好这口，所以我们一年四季都供应。”佳食食品门店经理李晓波边走边介绍。说话间，一位带着孩子的母亲接话茬：“孩子早餐都要配着他家月饼吃，就爱这朴实香甜的味道。”

货架上，除经典款外，还陈列着提子、桂花、酸奶等新式口味，更有杂粮混糖、糖醇全麦等健康选择，兼顾传统与创新。“我们的混糖月饼是纯手工制作，配料、和面、成型、烘烤，每一步都不含糊。”李晓波说，传统手工混糖月饼原料简单，只有油、糖、面粉，再无多余添加，“好吃的关键在油、水、糖的配比，只有配比平衡，才能让简单材料生出醇厚香味。”

除了糕点作坊，让混糖月饼延续生命力的还有小巷中寻常人家代代相传的温度。73岁的刘大爷家中，老式搪瓷盆、刮刀、擀面棍在厨房的案板上摆得整齐。“面粉一斤，胡麻油三两，红糖三两，小苏打得捏一小撮，多了发苦，少了不酥！”他一边念叨着祖传的老配方，一边熟练操作。先将红糖与胡麻油混合，加入温开水及小苏打，顺时针搅拌至糖粒融化，再将料汁倒入面粉中。“老辈规矩，每斤面粉中糖油加起来不超四两，不然吃着腻。”刘大爷反复揉压面团，不时拎起摔两下，“面需‘醒’出筋骨，烤出来才酥脆。”不一会儿，光滑的面团在他手中变成一个圆饼，撒上芝麻，放进预热的烤箱。

“先烤五分钟定型，刷层胡麻油再烤十分钟，香味能飘半条街！”刘大爷守在烤箱边，盯着烤箱里逐渐上色的月饼，眼里满是笑意。出炉那一刻，甜香混着胡麻油和芝麻的浓郁气息扑面而来，瞬间填满整个厨房。“外面的月饼包装精美，但自家做的真材实料，一口掉渣，满口留香——这才是中秋该有的味儿。”刘大爷语气里满是骄傲。

无论是烘焙店里坚守传统的老师傅，还是家中复刻老味道的长辈，传统手工混糖月饼，不仅留住了人们记忆中的中秋滋味，更让这份承载地域文化与团圆情怀的传统美食，在岁月里愈发醇厚。

