

走一线 改文风

市融媒体中心记者张涛 通讯员 杨潇 陈薇

春日毛乌素，菌香飘四方。在乌审旗图克镇呼吉尔特村的羊肚菌种植基地，黑褐色的羊肚菌如雨后春笋般破土而出，菌盖的网状纹路在阳光下泛着温润光泽；在苏力德苏木纳林河村的标准化温室大棚里，村民们正忙碌着采摘、分拣，脸上洋溢着丰收的喜悦；在无定河镇大石砭村，一朵朵羊肚菌正铆着劲儿生长，或三五成群，或独自挺立，伞状菌盖饱满厚实。

乌审旗地处毛乌素沙地腹地，独特的气候与土壤条件为特色农牧业发展提供了天然禀赋。近年来，乌审旗将产业振兴作为乡村振兴核心抓手，鼓励各苏木乡镇深挖资源潜力，培育特色产业增长极。

呼吉尔特村曾长期面临“人均耕地不足2亩、集体经济薄弱”的发展瓶颈。村党支部立足谷雨时节沙柳丛中野生羊肚菌自然生长的生态优势，将目光锁定有着“菌中皇后”美誉的羊肚菌。为攻克种植技术难题，村党支部书记张拴成带领团队先后12次赴四川、云南等主产区考察学习，邀请内蒙古农业大学专家团队驻村指导，历经6年18轮试验，成功从本地野生菌种中提炼出适应北方干旱气候的优质菌种，创新大田双膜覆盖、大棚中膜保温保湿等核心技术，将亩产量稳定在1200斤，较传统种植模式提升40%，亩均产值突破10万元。

在产业推广中，呼吉尔特村推行“书记领办、党员包联”机制，由张拴成带头流转土地30亩试种，8名党员示范建设标准化种植大棚，通过“现场观摩+技术培训”打消群众顾虑。同时，构建“党支部+公司+农户+美食体验馆”利益联结体系，实现菌种供应、技术指导、产品回收、加工销售全链条闭环运营。2024年，该模式带动村集体经济纯收入达344万元，村委会用村集体收益为全村农牧民每人补助医疗保险300元，成功将“菌中之王”转化为群众的“致富密码”。

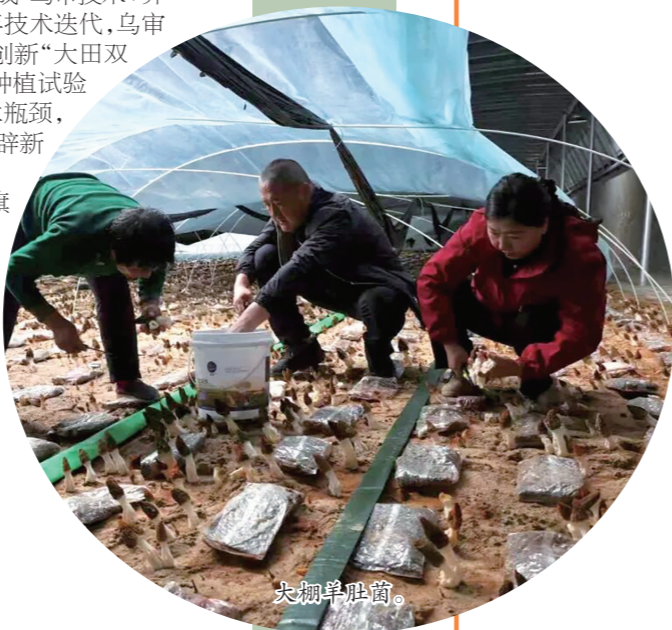
呼吉尔特村的羊肚菌产业发挥出强大的示范引领作用。2025年，该村与无定河镇大石砭村、苏力德苏木纳林河村建立“跨村联建”机制，依托中央扶持新型集体经济项目，共同打造羊肚菌标准化种植基地。通过“技术共享、人才共育、市场共拓”模式，大石砭村、纳林河村预计2026年可实现羊肚菌亩产1600到2000斤，村集体增收10万元。

在跨区域发展中，乌审旗羊肚菌产业以技术输出为纽带，辐射陕西榆林、延安和内蒙古包头、巴彦淖尔等地，带动周边种植面积超200亩，形成“乌审技术+异地种植”的产业协同格局。经过多年技术迭代，乌审旗成功培育耐寒抗旱的本地菌种，创新“大田双膜+大棚中膜”技术，“大田小弓棚”种植试验田也喜获丰收，突破低成本种植技术瓶颈，为毛乌素沙地发展高附加值农业开辟新路径。

如今，小小羊肚菌已成为乌审旗壮大村集体经济、带动群众增收致富的“黄金产业”。下一步，乌审旗将以呼吉尔特村、纳林河村、大石砭村为样板，持续推动特色产业扩规模、提品质、创品牌，在现有羊肚菌基地基础上逐步扩大种植面积，探索“菌菇+文旅”等融合模式，打造“羊肚菌之乡”。



村民采摘羊肚菌。



大棚羊肚菌。



中国体育彩票开奖结果

中国体育彩票4月13日开奖结果
超级大乐透 第26039期
开奖号码: 27 11 09 26 06 09
每周一/三/六 21:25 开奖

排列3 第26093期
开奖号码: 9 9 8
每天 21:25 开奖

排列5 第26093期
开奖号码: 9 9 8 7 6
每天 21:25 开奖

中国体育彩票4月14日开奖结果
七星彩 第26041期
开奖号码: 7 9 1 1 4 9 13
每周二/五/日 21:25 开奖

排列3 第26094期
开奖号码: 9 3 8
每天 21:25 开奖

排列5 第26094期
开奖号码: 9 3 8 1 1
每天 21:25 开奖

羊尾油的醇香

王棟宇

草原寂静的原野上有着神秘的宝藏——牛粪，有个诗意的说法，草原上牛多了没人处理牛粪，牛粪就会遮盖地让大地变得荒芜，牧人捡牛粪、烧牛粪是对大地的救赎。草原上捡牛粪也是有讲究的，捡牛粪要捡干牛粪，如果是湿牛粪，要将牛粪翻过来晾晒，等干了以后再收集。同时，草原上有个不成文的规矩，在草原上，你见到的牛粪已经被别人翻过来了，就证明牛粪已经有人捡过了，其他的人就不再捡了。时至今日草原上淳朴的牧人还在自觉地遵守着这些不成文的规矩。

牧区有喝早茶的传统，在长生天用清晨第一缕阳光轻抚草原时，早起的牧民接受阳光祈福迎新后，一顿丰富的草原风味“扛硬”早茶才是最受欢迎新一天的哈达。内蒙古的疆域辽阔，我虽出生在内蒙古最大的呼伦贝尔草原上，但因所居蒙东，生活习惯偏向东北。直至后来遇见爱人，跟随其来到鄂尔多斯高原上，才真正感受了早茶文化。将大块羊肉冷水下锅，辅以姜葱，外加一把盐。煮熟后捞出放置凉房晾凉，第二天一早将冷羊肉用小刀切成薄片放于碗中，将砖茶敲

碎，加水熬煮，可加入牛奶或不加。在碗中可根据口味随机加入炒米、奶豆腐、奶酪、奶皮子等奶制品，加好后，将滚烫的砖茶倒入碗中。冷羊肉在热茶中浸润就拥有了细嫩的口感，热茶的味道也因为混合了羊肉而变得更加浓厚，还可以加些饼子、果条等辅食，奶制品与肉食的合理搭配，是千百年来草原牧民们的生存智慧与饮食文化的完美结合。一家人在寒冬里围炉而坐，慢悠悠地拿刀削着羊肉聊着家常。外面天寒地冻，屋内肉香四溢，“最是人间烟火味，方能抚慰凡人心”。羊以尾油最肥嫩，北方常以羊尾肉薄片涮锅，谓之“肥锅”。茶中我独爱削肥肉，更爱将尾油削成薄薄的薄片，加入一把炒米，将尾油薄片裹上一片奶豆腐一同入口，可谓是食肉动物最油腻的吃法。此法我也仅敢第一碗茶尝试，第二碗胃就表示抗议啦。食肉时摄入油脂的快乐会将一切冲淡，没有什么比一口热热的肥肉在嘴里爆裂开褒奖咽喉和胃来得更质朴的快乐！生而为人，还是有很多乐趣的。

当你开始喜欢并关注研究一些之前的“无用论”，开始持刀向内剖析自己，颠覆认知时，世界才会对你敞开心扉。当我们精神匮乏的时候，来上一口肥肉，配上一口奶茶，世界仿佛又和你紧密相连，这是羊尾油带给我的快乐。

米黄儿香如故

张丽兰

清明雨丝斜斜地扎进青石缝里，檐角铜铃叮当，惊醒了院角几丛野艾。新发的嫩芽泛着银灰，我蹲下身掐断茎叶，指尖便染上清苦的香——这味道会沿着记忆的褶皱，一直蜿蜒到三十年前的春天。

准格尔的春风总爱在铁釜子上打个转。当屋后的杏树抖开粉白衫子时，奶奶便搬出那口养了三十年老熬子，黧黑的铸铁釜子上泛着油光，像匹温顺的老马卧在灶膛前。

清明风起时，准格尔旗的沟壑里便浮动着糜米发酵的甜酸。这气味的线条温柔的绳索，轻轻一拽，就把人牵回老家那盘青石磨跟前。石磨是奶奶的命根子。惊蛰刚过，她就用艾草水把磨槽刷得发亮，沟壑里沉积的米浆垢在阳光下泛着珍珠白。

米黄儿的原料主要是糜米。将黄澄澄的糜米用水浸泡软，就可以磨米糊了。奶奶掀起围裙擦手时，细碎的米粒粘在粗布褶皱里，像撒了一把星星。

天还蒙着蟹壳青，石磨就哼起了歌。我跪在磨盘边上，看奶奶弓成虾米的脊背有节奏地起伏。湿漉漉的糜米从磨眼漏下去，碾成绸缎般的浆汁，顺着石槽汩汩流进陶瓮。磨把上缠的红布条晃晃，晃碎了从窗斜进来的晨光。

发酵是场秘密的魔术。奶奶把陶瓮挪到热炕头，盖上她陪嫁的枣红棉布。我总忍不住掀开被角偷看，却只瞧见米浆冒着琥珀色的气泡，噗噗吐出含着香甜的叹息。这时节连风都是醉的，院里的杏花扑簌簌往窗纸贴上，像许多等不及要尝鲜的馋嘴娃娃。

黄米浆在陶瓮里涨潮，酸香漫过门槛。奶奶用勺子舀起玉色的浆汁，手腕轻旋，釜面上便浮出个晃悠悠的圆。铁器与米浆相遇的刹那，青烟裹着细密的滋滋声腾起来，惊醒了窗棂上打盹的麻雀。

我总疑心那口釜子藏着月亮。奶奶的铜铲轻轻一挑，圆饼便翻出金黄的肚皮，蜂窝状的孔隙里好像能渗出蜜色的糖汁。热汽氤氲中，她的蓝布衫渐渐洇成深色，鬓角粘着细碎的黄米粉，像是落着星星的夜空。

釜沿积着经年的油垢，在火光里泛出琥珀光。那些凝固的岁月一层压着一层，把铁器养得湿润通透。奶奶说老熬子通人性，火急了会咳嗽，火弱了会叹气。果然那青烟忽浓忽淡，应和着灶膛里柴火的啾啾声。

如今，这口老熬子传到了妈妈的手里，在清明节时，当晨雾漫过窗棂，金黄的米黄儿在釜子上起起落落，不一会儿就在粗麻布上叠成了小山，而妈妈系着围裙，正把整个春天的暖都卷进了香甜的米黄儿中。

贺源

风解冻，河开流，柳丝初黄，草色遥看近却无。初春的温柔，不只在枝头与水岸，更藏在一方方“非遗”美食里。那些经岁月沉淀、代代相传的手艺，把山野清气、节气时序与人间烟火，揉进一蒸一炸、一卷一揉之间，让舌尖先于眼睛，接住整个春天。

江南的初春，总被一抹青绿点亮。青团作为江南“非遗”点心的代表，是春天最妥帖的开场白。老匠人天不亮便去田埂采浆草或艾草，洗净、焯水、捣汁，不加半点色素，只以草木本真染绿糯米粉。揉面要力道均匀，醒面要时辰刚好，包馅讲究分寸：甜口是绵密豆沙，咸口是雪菜笋丁与香干，捏合收口不露一丝缝隙，上笼旺火蒸制。揭笼那一刻，热气裹着青苔草香漫开，团子油绿如玉、糯而不粘、甜而不腻。一口咬下，像是把江南的烟雨与新芽，都含在了嘴里。这枚小小的青团，承载着清明祭祖、迎春祈福的古意，是“非遗”里最轻盈的春之信笺。

向北而行，初春的仪式感，落在一张春饼里。立春咬春，食春饼，此俗上承唐代春盘，历经千年成为北方“非遗”食俗。烫面、擀皮、烙制，全凭手眼与火候；饼要薄如蝉翼，软而有筋，卷起来不破，展开不散。配菜必是春日时鲜——炒合菜里的韭菜嫩、豆芽脆、鸡蛋香，再配几段葱丝、一抹甜面酱，卷成筒状从头吃到尾，寓意有头有尾、岁岁安康。咬下的脆嫩与麦香交织，辛香醒脾，驱散残冬郁闷，把生机吃进肚里。一张春饼，卷的是时节，裹的是平安，是北方人迎接春天最朴素的信仰。

西南与岭南的初春，则以色彩与野趣动人。壮族五色糯米饭是春日“非遗”里的绚烂篇章。以枫叶、红蓝草、黄姜等天然植物熬汁浸米，蒸出黑、红、紫、黄、白五色，米粒油亮、清香回甘。相传此食源自青精饭，古人食之祈康健、祝丰登。三月三与清明时节，壮乡户户蒸制，五色糯米饭既是祭祀供品，也是踏青干粮，入口是草木清甜，心间是五谷丰登的期许。天然取色、手工浸蒸的技艺，藏着先民与自然相处的智慧，被列入“非遗”，守住这份来自山野的斑斓。

还有各地春卷、清明粿、子推馍、润饼卷，各有章法，各怀乡愁。徽州的清明粿以艾草与米粉相和，压出花纹，蒸出乡土底气；闽南润饼薄如纸，卷进春笋、海蛎、香菜，一口鲜爽；晋北子推馍，纪念寒食古俗，面塑古朴，滋味敦厚。这些“非遗”美食，不追新潮，只守时令：春生则采，节至则做，手艺不慌不忙，味道不改不变。

“非遗”从不是陈列在馆中的标本，而是灶上的温度、手中的力道、口中的乡愁。初春的“非遗”美食，以最简单的食材、最古老的工序，把节气密码、地域性情与家族记忆，一一封存。草木返青，手艺不老；一口春味，千年相传。

当我们剥开青团，卷起春饼，拈起五色糯米饭，吃下的不只是滋味，更是时光的温柔、土地的馈赠与文化的根脉。初春正好，食味正鲜，愿我们在一饭一食里，接住春光，守住传承。

春天的食味图鉴

