

经济专刊部主办
组版:张文慧
责编:王耀 符宏伟
校对:刘挺

在文水

访英雄故里 听鼓声远扬

□ 本报记者 刘沛林 通讯员 闫小强

晨雾轻笼,白杨挺立,车辙碾过雨后清润的黄土路,缓缓驶入文水县境内。近日,记者走进文水县,此行不为游览名胜古迹,而是探访这片土地上生生不息的文化脉搏——从英雄精神到非遗鼓乐、特色小吃,文水像一本摊开的书,静静地等待着被阅读。

红色基因铸魂 胡兰精神永续

文水人谈起家乡,总会先提起那个家喻户晓的名字——刘胡兰。车子驶向刘胡兰镇刘胡兰村,这片土地,因一位十五岁少女的英勇就义,被永远地载入了民族记忆。刘胡兰纪念馆坐落于村中心,青松翠柏环抱其间,静谧而肃穆。步入园区,纪念广场中央的题词碑率先映入眼帘,“生的伟大 死的光荣”八个大字遒劲有力,字字千钧,诉说着对烈士的崇高赞誉与深切缅怀。

“每学期,文水及周边学校都会组织学生来这里研学,让红色故事代代相传。”今年二十多岁的本地姑娘张静茹,是纪念馆的一名专职讲解员,说起刘胡兰的故事,她的眼中闪烁着崇敬的光芒。在她的引导下,记者走进刘胡兰事迹陈列馆展厅,玻璃展柜中,影印版的《晋绥日报》清晰刊登着刘胡兰英勇就义的消息,字字泣血,句句铿锵;展墙上,一幅幅老照片串联起她短暂却璀璨的一生——纺线、放哨、照顾伤员……平凡的日常里,藏着少年英雄的责任与担当。

展厅内,一幅再现刘胡兰壮烈牺牲场景的油画前,吸引许多游客驻足凝视。“敌人指着六烈士的尸体威逼刘胡兰投降,她铿锵有力地回答‘绝不投降’并以‘我咋个死法’宣告了敌人企图的彻底破产。她含笑环视着养育她的土地、亲人和家乡父老,大义凛然,视死如归,踏着烈士的鲜血,昂首走到铡刀面前,用生命践行了对党的忠诚。”张静茹的讲解,让现场不少游客红了眼眶。

“孩子,你要记住,做人要像刘胡兰烈士一样,做有骨气、有担当的人。”市民胡文军指着油画,俯下身轻声对身边的孙子叮嘱道,红色教育的种子,就在这样的言传身教中悄然萌芽。

“刘胡兰精神不是空洞的口号,而是融入文水人骨子里的信仰。”走出陈列馆时,张静茹对记者说道。如今,文水的年轻人返乡创业、扎根基层,讲解员们坚守岗位,传递红色故事……各行各业的人们,都在用实际行动接续传承着刘胡兰精神。

鼓韵千年传情 非遗薪火不熄

午后,阳光穿透云层洒在凤城镇岳村的街巷间,暖意融融。驱车进入村里,一阵厚重深沉的鼓声便隐约传来,如黄土大地的均匀呼吸,似云端春雷的悄然酝酿,低沉而有力量,浸润人心。

循声而行,村里文水钹子艺术研究会前的空地上,一位满头银发的老人正在练习击鼓,动作铿锵有力,眼神亮得惊人,仿佛那沉闷鼓点,赋予了他无限的生命力。这,便是被誉为“三晋锣鼓一绝”的国家级非物质文化遗产——文水钹子。

“文水钹子中的大鼓鼓身,是用整段柃木掏空制成,再蒙以厚实的牛皮,敲起来音色雄浑厚重,自带黄土高原的磅礴气势。”今年74岁的武济文是文水钹子的传承人和领军者,他向记者展示了“文水钹子”中的鼓乐击打。

“听,这是‘雷鸣电闪!’”话音未落,他双腿扎稳马步,鼓槌从鼓边向中心螺旋式击打,鼓声由远及近、由轻渐重,如惊雷划破天际,滚滚而来,震得人心头发颤;片刻后,节奏骤变,鼓点细密如雨,“这是‘普降甘霖’,就像雨水滋润庄稼的声音,透着生机与希望。”

停下鼓槌暂歇,抹了把额头的汗珠,武济文轻轻抚摸着泛着油光的鼓身,眼中满是珍视:“就像我们种地,一锄头一锄头往下扎,不投机取巧,才能收获沉甸甸的果实,打钹子也是一样,心要静,力要匀,才能打出最动人的鼓点。”

表演随后进入高潮,“喜庆丰收”段落十分震撼。鼓槌起落间,鼓声交错碰撞、久久回荡,时而如山谷回音,悠远绵长;时而如江河奔涌,气势磅礴,仿佛整个黄土高原都在与之共鸣。“这传承千年的鼓点,是这片土地的原生语言,是春秋秋收的自然节奏,是文水人与天地对话的方式,里头藏着最本真、最蓬勃的生命力量。”武济文自豪地说。

“现在年轻人还愿意学这门老手艺吗?”面对记者的疑问,武济文的语气格外笃定:“这鼓啊,打上了就有魂。从老师傅传到我手里,再到现在村里不少年轻人在这里拜师学艺,这是老祖宗传下来的宝贝,我们绝不会丢。”夕阳西下,鼓声渐渐停歇,余晖洒在鼓面上,泛着温暖的光泽,那是古韵的沉淀,更是传承的希望。

烟火人间藏味 匠心代代相传

鼓点歇了,香气起来了。文水的夜晚是属于美食的。

文水县城凯奇广场的夜市一角,李师傅正在向围观的食客展示文水削面的技艺。只见他左手稳稳托着醒好的面团,右手持特制削面刀,手腕轻抖,指尖翻飞,一片片面叶如银鱼跃水,齐刷刷落入沸腾的锅中,刀工快得只见残影,每片面叶却都中厚边薄,形似柳叶,大小均匀如一。

“这削面的门道多着呢,讲究‘刀不离面,面不离刀’。”李师傅一边削面,一边向记者介绍,“削面时,手腕要灵活,力度要均匀,差一点煮出来味道就变了。”说话间,三四分钟的功夫,一碗热气腾腾的削面便已成型。

面条在沸水中翻腾两分钟,捞出沥干,浇上一大勺色泽鲜亮的肉臊子,撒上翠绿的葱花、鲜嫩的香菜,淋上少许香醋,一碗地道的文水削面便大功告成。夹起一筷,入口筋道爽滑,不粘不坨,肉臊子香而不腻、肥而不柴,麦香与肉香在舌尖交汇,味道朴素却直抵人心。“这手艺是我娘传给我的,我做了几十年,就想把这份老味道守住。”李师傅的语气朴实而坚定。

正说着,老板娘又端上一盘金黄诱人的“糊塌塌”,这是文水另一道家喻户晓的特色小吃,以小米面、玉米面混合发酵,摊成薄薄的圆饼,煎至两面金黄,外酥里嫩,咬一口,淡淡的自然甜香在口中蔓延开来,回味无穷。

“早年间呀,糊塌塌是农家改善伙食的吃食。”老板娘笑着说,“如今呀,这道不起眼的农家小吃,成了文水的一张美食名片,不少外地游客慕名而来,或是外出打拼的游子归乡,都会来尝一口这地道的文水风味。”一碗面,一张饼,看似平凡,背后却是代代相传的匠心,是黄土大地最慷慨的馈赠,更是每一位文水游子心中最深的乡愁。

夜深了,车子拐过吕梁山梁渐渐驶离,文水县城的轮廓慢慢远去。到过文水才真切感受到,真正的文化传承,在青松翠柏的红色记忆里,在田间地头的鼓点里,在寻常巷陌的烟火气里,在每一个坚守信仰、传承匠心、珍视家乡的文水人心中。如今,这座英雄故里正以最朴实的姿态,守护着千年文脉,传承着红色基因,在烟火人间里,不断书写着属于文水的动人故事。

刘胡兰纪念馆内游客正在参观。
记者 刘沛林 摄



▲汾阳市竣工不久的英雄南路。
记者 刘少伟 摄

▲汾阳王酒业的酿酒车间,工人们正在生产线上忙碌。
记者 刘少伟 摄

在汾阳

品清香酒韵 赏一城烟火

□ 本报记者 刘少伟 张娟娟

当央视跨年晚会的光影掠过汾阳中汾酒城的青砖黛瓦,当贾家庄贾街的烟火伴着歌声传遍全国,千年酒都的文脉与烟火,在辞旧迎新的暖意中碰撞出璀璨火花,这份浸润着古韵与生机的热度,正顺着汾河两岸一路升腾。

清香传千年 薪火续华章

趁着央视跨年晚会的余温,记者走进汾阳市杏花村,探寻这座千年酒都的文脉与生机。

在汾酒博物馆前,绣着“汾酒”二字的杏黄色的招牌下,一尊牧童遥指的雕像静立——骑在牛背上的孩童,手臂轻扬,指尖所向正是杏花村深处,神情灵动传神。

步入馆内,迎面便是一幅古铜色的酿酒场景壁画。

阳光透过博物馆的雕花窗棂,洒在古铜色的壁画上,画中工匠们的汗珠仿佛在光影中闪烁,酒曲的清香与历史的厚重感交织在一起,让人仿佛穿越千年,置身于古代的酿酒作坊。

几名游客,在讲解员的带领下,饶有兴致地走走看看。制曲工坊内,如同巨型砖块一般的酒曲,整整齐齐地码放着,看似普通的酒曲,却很大程度上决定着汾酒的独特风格。

“天锅冷却,酒蒸气遇冷集聚在这,酒就流出来了。”在游客们喜闻乐见的流程工坊,巨大的甑桶热气蒸腾,倒扣的天锅如穹顶般覆盖其上,几名工人身着工装,神情专注地按照传统工序,沉稳完成最后的流酒环节,吸引了众多游客驻足围观。山西汾酒总工程师韩英指着被困在其中的流酒设备介绍道。

片刻之后,天锅旁边的出酒口,清澈的酒液如银线般缓缓垂落,在陶坛中溅起细微的声响,浓郁而纯净的清香扑面而来,沁人心脾,不少游客都忍不住驻足深呼吸,感受这份来自千年酒都的醇香。

“哇,真香!这就是酒不醉人人自醉的感觉。”一名女性游客蹲在出酒口,深吸一口气后,忍不住感慨。

这份清香,是粮食历经时光淬炼的醇厚,是杏花浸润泥土的芬芳,更是一代代酿酒人匠心坚守的味道。

告别汾酒博物馆,前往中汾酒城的路上,远远便闻到这股浓郁而纯净的清香,沁人心脾。

这座占地约5平方公里的酒城,青砖铺路、酒坊林立,仿古建筑错落有致,既有传统酿酒作坊的古朴厚重,又有现代文旅园区的整洁规范,漫步其中,仿佛穿越千年,置身于一座“活着的酒文化博物馆”。

作为央视跨年晚会汾阳分会场的核心录制地,《哈哈哈哈哈》的欢快舞步虽已远去,但晚会的痕迹依旧清晰可见,不时有游客驻足观看、拍照留念。而晚会带来的热度,早已溢出牧童遥指的杏花村,为更多的白酒产业从业者增添了发展的激情与动能。

在汾阳王酒业的酿酒车间内,55岁的司艳军正在指挥着工人们手不停挥地忙着各项酿酒工序,他的手上布满老茧,那是他与粮食、酒曲打交道留下的印记。26年间,他从最基础的上料工人干起,到初步掌握酿酒技艺的酿酒师,再到车间主任,多年在生产一线的成长和积累,塑造了他对传统的敬畏,也坚定了他“传统不丢、创新不止”的原则。

“传统技艺是我们的根,但是创新是我们的未来。这几年,随着白酒文化的传播,消费者对产品品质提出了更高的要求,我们也紧跟趋势,积极进行工艺创新,实现了‘水分低、辅料少、品质高’的突破。”司艳军说。

在传承与创新的共识中,去年,在全国白酒行业整体处于调整期的背景下,汾阳王酒业整体业绩同比增长15.8%,新零售业务板块同比增长37%。这份亮眼的答卷,既源于企业对传统酿酒技艺的坚守与创新,更得益于央视跨年晚会等系列活动“引流赋能”,让更多消费者关注到本土

白酒品牌,为产业发展注入了新活力。汾酒的清香,不仅滋养了千年文脉,更串联起当地的饮食、文旅产业,让酒都的烟火气有了“味”,也让文旅发展有了“魂”。

厨乡飘香 烟火暖人心

跨年晚会上,一首《美食叠字令》在贾家庄贾街唱响,地道汾阳美食与方言叠词结合,以36亿播放量让全国观众隔着屏幕感受到汾阳饮食文化的魅力。作为晚会美食展示和歌唱节目举办地,贾家庄贾街在晚会后成为汾阳最热闹的烟火地标,各地游客汇聚于此,品尝美食、感受民俗,让“厨乡之乡”的烟火气成为城市最动人的底色。

在闪亮的千年酒都标签之外,汾阳还是闻名全国的“厨乡之乡”。这里的饮食文化源远流长,融合晋西民俗与中原风味,形成独具特色的汾阳风味,炖羊肉、碗团、油馍馍、石头饼等美食深受喜爱。

贾家庄裕和苑酒店的行政总厨解亚山是汾阳市餐饮协会名誉委员会主任,从事餐饮行业近30年,晚会期间,他负责组织本地的十几名厨师参与节目录制,并现场展示盅盅肉、栲栳栳、圪塔菜等制作技艺。

“咱们的盅盅肉,不仅被更多人看见,也赢得了越来越多人的喜欢。”解亚山带着自豪的口吻回忆着,也感慨着。傍晚时分,离裕和花园不远的汾州食府,另

一番烟火升腾。铁锅中,虾酱豆腐滋滋作响。厨师长郭长皓手腕轻抖,棕红色的虾酱与雪白的卤水豆腐在高温中交融,咸鲜异香瞬间弥漫后厨。

央视晚会播出后,这道被本地人戏称为“汾阳第一海鲜”的虾酱豆腐,彻底走红网络,出圈全国。

“初尝有些特别,觉得味道怪怪的,吃过便再也忘不了,甚至有食客专程订购虾酱邮寄回家。”即使热度攀升,郭长皓仍坚守传统做法:“豆腐必须用汾阳本地的卤水豆腐,水质好,做出来才滑嫩”。作为深耕汾阳菜系的高级技师,郭长皓准备前来品尝的游客推荐了一些汾阳特色菜:烩碗托、糖醋丸子、汾阳大烩菜、什锦铜火锅……

央视跨年晚会为汾阳美食提供了绝佳展示平台,也让“厨乡之乡”品牌影响力大幅提升,全市餐饮业迎来发展机遇。

“这几年,我们持续举办美食节、烹饪大赛,挖掘本土美食特色品牌,强化厨师队伍专业化培养,推动汾阳菜系标准化、品牌化发展。目前,我们正借晚会余温,整合餐饮资源,打造美食特色街区,全力推进‘汾州小馆’产业链发展,努力让汾阳美食走出山西、走向全国。”汾阳市餐饮旅游饭店行业协会会长郭江林介绍。

从贾街上的地方小吃到花园的大餐,再到独具地方风味的百姓食府,每一份美食都承载着汾阳民俗,每一缕香气都传递着城市温暖,跨年晚会的余温,就这样融入了每一碗美食、每一段欢笑之中。

美食的烟火气,成为汾阳文旅最动人的“名片”,而酒文化与美食文化的交融,更让汾阳文旅产业有了独特的竞争力。

文旅融万象 新城启新程

“千年汾州府,诗酒杏花村”。汾阳既有千年酒文化底蕴,又有丰富的文旅资源,贾家庄生态旅游区、中汾酒城、汾酒博物馆、汾酒老作坊、太符观、文峰塔等景点,串联起城市的历史与现代。央视跨年晚会的举办,全方位展示了汾阳文旅资源,推动文旅融合快速发展,让“酒+文旅”“食+文旅”成为发展新亮点,将晚会热度转化为文旅产业发展的强大动力,进一步带动了汾阳旅游产业的升温。

“跨年晚会就像催化剂,让更多人熟知汾阳文旅资源,吸引游客前来感受这座酒都的魅力。”汾阳市文旅局局长杨丽春说。

贾家庄生态旅游区是汾阳文旅融合的典范,也是央视跨年晚会贾街分会场所在地。这个曾是“有女不嫁贾家庄”的贫困村,凭着“一把锄头闹革命”的奋斗史,成长为全国文明村、国家4A级旅游景区。而央视跨年晚会的举办,让贾家庄再次“出圈”。晚会后,不少游客专程前来打卡晚会拍摄地、体验民俗文化,进一步带动了乡村旅游、民宿、餐饮等产业发展。

依托杏花村大力推进酒文旅融合项目,打造的“醉美杏花村”旅游线路,涵盖了中汾酒城、汾酒博物馆、汾酒老作坊、太符观、新晋商酒庄等景区景点,游客可以穿梭其中,沉浸式体验汾酒文化的独特魅力。晚会后,这里的热度也在持续提升,不少游客专门来体验汾酒文化。

夜色渐浓,汾河碧波荡漾,两岸灯光璀璨;中汾酒城的清香袅袅不绝,贾街的烟火气暖意融融,跨年晚会的余热,早已浸润在汾阳的每一寸土地,每一缕气息中。

千年清香润文脉,一城烟火赴新程。央视跨年晚会的光影虽已远去,但留给汾阳的,是更高的知名度、更足的发展底气,还有“酒+食+文旅”融合发展的新路径。

这座千年酒都,正以酒为魂、以食为桥、以文为脉,将晚会的“瞬时热度”转化为城市发展的“持久动能”,在传承中创新,在烟火中奋进,让千年酒都的美名传遍全国,也让汾阳的文脉与生机,成为新时代城市高质量发展的生动缩影。

随我一起游吕梁