

察右前旗平地泉镇：匠心做豆腐 烟火传醇香

□本报记者 刘诏烨
通讯员 苏鑫 曹文考

凌晨三点，夜色深沉，察右前旗平地泉镇美食汇食品加工园区内的灯火已亮起。寂静的园区里，推门声、机器运转声次第响起，开启了豆腐匠人忙碌的一天。泡发饱满的黄豆被送入磨浆机，细腻雪白的豆浆缓缓流出；煮沸的大锅热气蒸腾，浓郁的豆香扑面而来，填满了整个作坊。

点卤是制作平地泉豆腐的核心工序，更是考验匠人功力的精细活计。匠人把控卤水用量，将其缓缓注入豆浆之中，轻柔搅动。转瞬之间，豆浆中的蛋白渐渐凝结成絮状豆花，轻盈浮动，柔嫩绵软。随后经过入模铺布、重压控水、静置定型等多道工序，松散的豆花慢慢紧实成型。待到天光破晓，一块块色泽白净、

质地紧实的新鲜豆腐制作完成，切块方正，完整不破，品质格外出众。

在乌兰察布，马铃薯、莜面、羊皮袄是家喻户晓的地方三宝，而在察右前旗百姓心中，口感鲜香、底蕴深厚的平地泉豆腐，是藏在烟火里的第四样珍宝。平地泉豆腐色泽洁白、质地细嫩、味道醇香，既是家家户户餐桌上的家常美味，也是镌刻在当地人岁月里的乡土记忆与地域符号。

一方好豆腐，源于水土之优、食材之精，更贵在匠人之守。得天独厚的水土是平地泉豆腐出众的基础——当地地下水富含多种微量元素，水质清甜甘润，打磨出的豆浆口感醇厚、原汁原味。食材选用本地颗粒饱满、高蛋白的优质黄豆，充分泡发后再研磨，产出的豆浆浓稠顺滑，为豆腐的绝佳口感筑牢根基。

相较于标准化的机器生产，平地泉

豆腐的风味精髓，藏在代代相传的手工艺艺里。点浆火候把控、卤水精准配比，没有固定参数，全凭匠人常年积累的经验 and 手感，是现代机器难以替代的匠心工艺。日复一日，园区内的豆腐匠人凌晨三四点便开工劳作，每日制作数百锅豆腐，产品供应全市各大超市、餐饮门店。常年起早贪黑的劳作虽然辛苦，但在匠人们心中，这门手艺不仅能养家糊口，更承载着割舍不断的乡土情怀。

深耕豆腐技艺30余年的尉建平，是平地泉豆腐制作技艺的市级非遗代表性传承人。17岁时，他追随父亲学习豆腐制作手艺，接过家族四代传承的匠心技艺。2018年，平地泉豆腐制作技艺成功列入乌兰察布市非物质文化遗产名录，让这门古老手艺得到制度化保护与传承。非遗传承的接力棒代代相传，2024年，“郝家豆腐制作技

艺”入选集宁区级非物质文化遗产，传承人郝秀英接续坚守，扛起家族技艺传承的重任。一门手艺、百年坚守，不仅是一个家族的传承发展史，更是察右前旗传统美食文化活态传承的生动缩影。

凌晨星火为伴，深夜暮色而归，是平地泉豆腐匠人最寻常的日常。一板板新鲜豆腐，温暖了寻常餐桌、滋养了一方百姓，撑起了平凡小家。一间间烟火作坊，一盏盏破晓灯火，藏着普通人的勤劳坚守，也承载着质朴的生活期盼。

日复一日的坚守、精益求精的匠心，让古老的平地泉豆腐技艺生生不息。匠人们以初心守技艺，以烟火暖民生，在日复一日的劳作中，守护着舌尖上的地道风味，延续着属于察右前旗最绵长、最温暖的市井烟火。



花间荡秋千，尽享经营乐趣。



近日，不少亲子家庭走进“野在集宁·集乐汇”户外文旅活动现场，孩子们或体验趣味民俗手作，或与特色木偶互动嬉戏，或坐在鲜花装点的秋千上悠然玩耍。

本次活动依托户外露营场景，将休闲娱乐、民俗体验融为一体，让市民在家门口就能轻松惬意地游玩。

本报记者 赵越 摄

把玩木偶，定格欢乐瞬间。

四子王旗志愿者协会开展“送温暖”志愿服务活动

本报讯(记者 韩森 通讯员 宋晓雨 白斯古楞)近日，四子王旗志愿者协会走进四子王旗零工市场，开展“送温暖”志愿服务活动，为本地及外来务工人员免费发放1万余件秋冬衣物。

活动现场，务工人员有序排队，按需领取。志愿者们耐心细致地协助大家比对尺码，挑选合适的衣物，现场氛围温暖融洽。外来务工人员张志军满怀感激地说：“太感谢四子王旗志愿者协会了，给我们外来务工人员免费送衣服，我心里特别温暖！”

据悉，入秋之后，当地气温持续走低，晨间凉意渐浓。零工市场里不少务工人员流动性大，收入有限，来不及提前添置秋冬御寒衣物。了解到这一情况后，四子王旗志愿者协会迅速募集了一批秋冬衣物，并组织志愿者逐一分拣、整

理。本次发放的物资涵盖羽绒服、毛衣、棉裤等多个品类，既有社会爱心人士捐赠的八成新二手衣物，也有部分全新购置的服装。所有衣物均经过严格消毒、晾晒，确保务工人员穿得安心、放心。

“入秋后气温下降快，零工市场的务工人员急需御寒衣物。我们把衣物全部消毒处理后再发放，就是希望通过这样的行动，把实实在在的关怀送到大家手上，让务工人员感受到四子王旗的温情。”四子王旗志愿者协会副会长赵勇说道，下一步，四子王旗志愿者协会将持续聚焦群众急难愁盼问题，常态化开展惠民志愿服务，把温暖送到更多有需要的群众身边，用实际行动践行“奉献、友爱、互助、进步”的志愿精神，以点滴志愿力量，绘就四子王旗民生关怀的温暖底色。

察右中旗铁沙盖镇幸福食堂让养老更有温度

□本报记者 冯华朵
通讯员 高伟 张莉娜 秦宇

中午时分，秋日暖阳洒满院落，铁沙盖镇下沙盖村养老服务中心长者餐厅里飘出阵阵饭香。餐桌上饭菜荤素搭配、热气腾腾，老人们围坐在餐桌前，一边享用饭菜，一边唠起家常。

为切实解决农村空巢、高龄老人就餐难题，补齐农村养老服务短板，察右中旗铁沙盖镇盘活养老服务中心闲置餐厅，打造幸福养老餐厅并正式投入运营。餐厅创新推出就餐孝心卡模式，通过子女缴费、政府补贴、社会捐赠的多元化资金筹措方式，面向60周岁以上老人推出早餐3元、午餐6元的优惠价格，让花小钱吃上热乎饭成为现实，大幅降低老人就餐成本，让养老就餐服务实惠、便民、暖心。目前，餐厅已有70余名老人报名缴费就餐。

“村里开了幸福食堂，我们老年人可方便了。不用自己买菜做饭，收拾碗筷，每天都能吃到热乎饭菜，价格还

特别便宜。大家一起吃饭聊天，热闹又舒心。”下沙盖村村民刘胜利说。

餐厅贴合老年群体饮食特点，严把配餐标准。针对老年人牙口不佳、肠胃消化较弱的情况，餐厅坚持低盐、低脂、软烂易消化的原则，每日荤素搭配、菜品翻新，保障饭菜温热适口、清淡健康。同时，精准对接特殊老年群体需求，专门为失能、半失能老人提供上门送餐服务，全方位打破养老就餐服务壁垒。

“铁沙盖镇养老服务中心长者餐厅正式运营，是改善农村养老服务条件、拓展养老服务内容、提升养老服务质量的有益探索和尝试。”察右中旗民政局养老股股长贾宏胜表示，“下一步，我们将持续用好各项养老服务补贴政策，用心用情服务好全镇广大老年群众。”

一餐热饭，守护夕阳。察右中旗铁沙盖镇以老年群众需求为出发点，用一餐热饭打通农村养老服务“最后一公里”，切实让老有所养、老有所依的民生承诺落到实处，让老年人共享发展成果、安享幸福晚年。

商都县：庭院展新貌 小家蕴大美

□本报记者 孙国俊 通讯员 张明成

今年以来，商都县妇联扎实推进美丽庭院提质建设工作，精选屯垦队镇池家村、东伙房村、泉卜子村、壕欠村、卯都图村作为重点打造村落，严格落实“环境整治、家风优良、种养增收、乡土宜居”建设标准，推动庭院风貌改造、庭院经济培育、乡风文明涵养深度融合，以方寸庭院之美赋能乡村振兴。

联动统筹精准施策，夯实庭院建设根基——

在商都县妇联统筹部署下，各乡镇、村组搭建“党委统筹、妇联牵头、村组落实、家庭主体”四级联动工作体系，层层压实工作责任，细化工作举措。各村妇联牵头组建巾帼工作专班，摒弃“千院一面”的同质化改造思路，逐户摸排庭院基础条件、闲置

空间及群众实际需求，量身定制“一户一策”差异化提质方案。聚焦庭院杂物乱堆、污水积存、空地闲置等突出问题，组织巾帼志愿者开展常态化、集中化环境整治行动，全面清理卫生死角、规整农用物资、修缮院墙院落，持续改善庭院基础环境面貌。同时，通过村内广播、微信群、巾帼院落议事会等多元载体，常态化普及美丽庭院建设理念、管护技巧，引导群众从“被动整改”转变为“主动美化”，充分激发群众共建共治共享的内生动力。

示范引领以点带面，打造可复制样板模式——

池家村池玉兵的庭院是商都县庭院风貌提质与庭院经济融合发展的优秀典范。改造前，池玉兵的庭院布局杂乱、杂物乱放。在县、村妇联的精准指导下，结合北方农村地域特

点，以低成本、接地气、可推广为原则，对庭院进行全方位升级。科学划分生活起居、绿化美化、种养增收三大功能区域，巧用废旧物料打造乡土特色景观，因地制宜栽种花果绿植、点缀庭院景致；盘活院内闲置地块打造微型菜园，常态化种植时令蔬菜，成功构建“绿化美化+家庭种养”一体化庭院发展模式，实现庭院干净整洁、四季有景、闲置创收，为全域庭院提质提供了可借鉴、可复制的实践样本。

产风相融双向赋能，丰富庭院建设内涵——

商都县坚持以“颜值提质、效益增收、家风润民”为核心，推动美丽庭院建设提质增效、内涵升级。一方面，积极引导农户盘活房前屋后零散闲置空间，大力发展小菜园、小果园、家庭小规模种养等特色庭院产业，推

广粪肥还田、循环利用的绿色种养模式，让方寸庭院成为群众增收减负、绿色宜居的小微阵地；另一方面，深耕家风文明建设，将优良家训、村规民约融入庭院景观布置，把孝老爱亲、勤俭持家、邻里和睦等优良家风纳入庭院建设评价体系。常态化开展“巾帼家风故事会”“庭院晒家风”等特色活动，依托巾帼美积分超市，将庭院日常管护、巾帼志愿服务等纳入积分激励机制，充分调动群众参与乡风建设的积极性，实现庭院环境与乡风文明双向提升。

下一步，商都县妇联将在自治区、市妇联的指导下，持续深化美丽庭院提质工作，放大示范家庭辐射带动作用，持续推动庭院美化、庭院经济与乡村基层治理深度融合，以千家万户的庭院“小美”，汇聚和美乡村、乡村振兴的全域“大美”。

通新路 添驿站 待客忙

(上接第一版)如今，这片火山草原正把“一张照片”的停留，延伸为“一整天”的沉浸。而变化的抓手，是一个个可触可感的新场景。

在南大门附近的绝美堰塞湖，游客驻足留影；在恐龙乐园，孩子们在火山脚下与“远古生物”互动；新增的叠石园中，游客不仅可以了解火山熔岩地貌知识，还可以亲手堆砌火山岩造型，一块块叠起的火山石，仿佛让万年前的地质运动有了温度。这个融合火山地质科普与创意体验的休闲打卡区，依托乌兰哈达火山独有的火山岩资源而建，兼具观赏性、互动性与科普性，成为游客驻足的新选择。

顺着游览路线来到3号火山下，百鹿园里又是另一番景象。这片以草原生态为基底打造的自然互动体验区，引入温顺亲人的梅花鹿种群，游客可以近距离投喂、抚摸小鹿，在草原风光中感受生灵之美。在这里，亲子家庭定格温

馨瞬间，情侣收获治愈浪漫，火山之旅由此多了一份柔软。

场景多了，业态配套也随之丰富起来。南游客中心吸引73户商户入驻，涵盖宇航服租赁、文创开发、特色餐饮、旅拍服务等，游客换装、就餐、选购伴手礼需求一站满足。其中，单户宇航服租赁商铺年平均收入可达30万元，仅南游客中心整体带动周边182人创业就业。

深层的改变在产业链上。火山土壤富含钾、磷，滋养出的“后旗红”土豆淀粉含量高、口感绵密。同时，4号火山农耕试验田迎来丰收。景区正围绕土豆、向日葵、油菜花、玉米开发研学课程，讲述火山与农耕的共生故事。

一边是苍茫辽阔的草原，一边是雄浑厚重的火山地貌，刚与柔在此交融共生。这是独一无二的景观禀赋，也是乌兰哈达火山从观光打卡地走向深度体验地的底气。

智慧调图什么？目的很实在：就是为了方便游客。这套系统解决的不仅是效率问题，更是安全问题。景区广播反复提醒自驾游客保持正常车速、注意牛羊穿行——细节之中，可见管理的精细度。

智慧平台管的是“眼前”，乌兰哈达火山景区谋划的则是“全年”。在景区智慧控制中心，大屏上实时跳动着各项数据。600多个摄像头覆盖景区全域，票务、监控、广播、地震监测等模块集成于同一平台，并具备车流客流预测功能。“平台监测到最美公路车流量明显增大。”工作人员发出提示。平台管理立即调度现场点位长，第一时间处置。同时，在旅游旺季，面对客流高峰，景区通过分时预约服务削峰填谷，不断提升游客体验感。

智慧平台管的是“眼前”，乌兰哈达火山景区谋划的则是“全年”。在景区智慧控制中心，大屏上实时跳动着各项数据。600多个摄像头覆盖景区全域，票务、监控、广播、地震监测等模块集成于同一平台，并具备车流客流预测功能。“平台监测到最美公路车流量明显增大。”工作人员发出提示。平台管理立即调度现场点位长，第一时间处置。同时，在旅游旺季，面对客流高峰，景区通过分时预约服务削峰填谷，不断提升游客体验感。

火山变“聪明”，游客更舒心

在景区智慧控制中心，大屏上实时跳动着各项数据。600多个摄像头覆盖景区全域，票务、监控、广播、地震监测等模块集成于同一平台，并具备车流客流预测功能。“平台监测到最美公路车流量明显增大。”工作人员发出提示。平台管理立即调度现场点位长，第一时间处置。同时，在旅游旺季，面对客流高峰，景区通过分时预约服务削峰填谷，不断提升游客体验感。

智慧平台管的是“眼前”，乌兰哈达火山景区谋划的则是“全年”。在景区智慧控制中心，大屏上实时跳动着各项数据。600多个摄像头覆盖景区全域，票务、监控、广播、地震监测等模块集成于同一平台，并具备车流客流预测功能。“平台监测到最美公路车流量明显增大。”工作人员发出提示。平台管理立即调度现场点位长，第一时间处置。同时，在旅游旺季，面对客流高峰，景区通过分时预约服务削峰填谷，不断提升游客体验感。

2024年起，这里的冬季旅游活动连续举办，万人大合唱、千人烤土豆、烟花秀、非遗火壶表演、无人机矩阵轮番登场。2026年2月，北游客中心温泉康养业态正式运营，碳酸盐岩型理疗温泉水与火山资源结合，打造火山温泉康养新体验。冷资源“热”起来，淡季不淡，四季皆可游的格局正在形成。

这份热度，还在向更多场景延伸。“国庆期间，我们为游客准备了丰富多彩的活动——合唱快闪、火山风筝节、火山丰收节等，同时还在4号火山下为游客提供免费挖掘由火山土壤培育出的‘后旗红’土豆。”乌兰哈达火山景区山乡文化旅游有限公司董事长、总经理褚宏伟介绍。

白日登高望远，夜晚抬头观星。在这片草原上，沉睡了6000年的乌兰哈达火山，正以另一种方式“苏醒”——聚人气、焕生机、迸发文旅融合新活力。