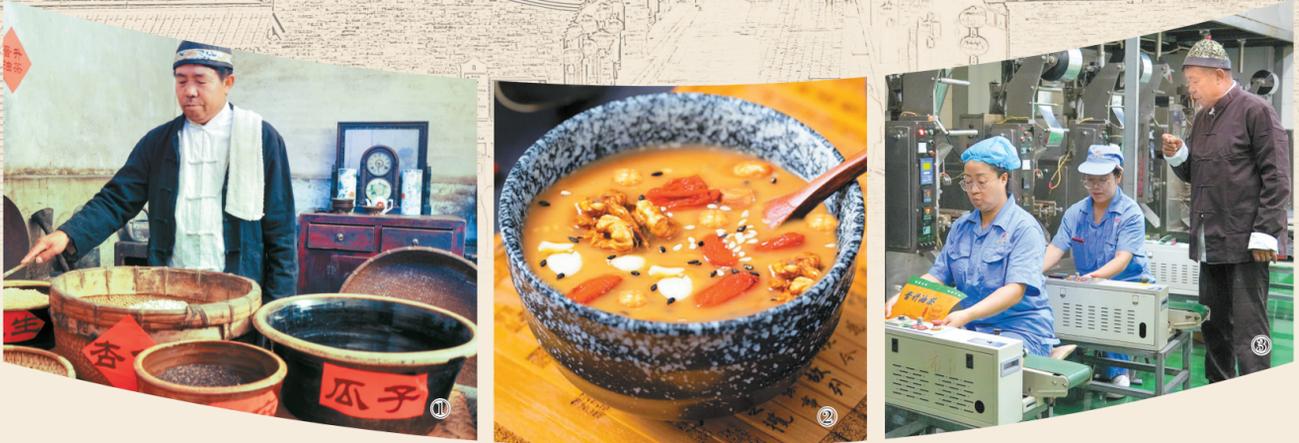


醇香滚烫里的非遗油茶

本报记者 刘佳烨



一碗醇香滚烫的油茶，氤氲着晋中大地烟火气，在青砖灰瓦的平遥古城里飘散出千年时光的醇厚。

这盏琥珀色的茶汤里，沉淀着山西炉食文化的精髓——平遥油茶制作技艺。作为国家级非遗的瑰宝，平遥油茶以炒制的小米为骨，辅以花生、核桃、芝麻等五谷精华，在铁锅与木铲的碰撞中，将晋商驼队跋涉的坚韧、市井巷陌的温情、节庆祭祀的虔诚，都熬煮成绵长的滋味。更在现代市场化浪潮中，通过非遗传承、匠心研发、创新口味、升级包装、拓展渠道、打造品牌，实现了从传统饮食到时尚养生饮品的华丽转身。

当茶匙搅动碗中漩涡，浮沉的果仁如星辰般闪烁，恰似非遗传承人手中代代相传的秘方，在守正与创新的平衡中，让这碗承载着历史记忆的油茶，始终滚烫如初，香飘万里。

历史长河中的文化印记

平遥，这座被誉为“中国金融业发源地”的世界文化遗产名城，不仅有着深厚的商业底蕴，更孕育了丰富多样的民间文化。

油茶，作为一种独特的炉食，便是平遥文化在饮食领域的生动体现。

平遥油茶的历史可追溯至1000余年前，起初它是商贾富豪餐桌上的珍馐美味，而后逐渐流入民间，成为百姓家中滋养身心的养生饮品。

晋商，作为中国古代商帮之首，纵横商场500年，足迹遍布欧亚大陆。在他们“走西口”的征程中，油茶成为了不可或缺的口粮。

老母亲和小媳妇精心炒制的油茶，不仅是为了让远行的亲人路上有充饥之物，更寄托着对他们的深深祝福，希望他们能平安抵达、事业有成、衣锦还乡。

明清时期，平遥的油茶文化达到了一个新的高度。每年冬春时节，各个商家铺面和富裕家庭都会炒制油茶，用以待客馈赠。油茶泡馍、油茶泡饺子，成为了老百姓改善生活的主要食品，也成为了民间生活中传递情谊的佳品。平遥油茶以其独特的制作工艺和丰富的文化内涵，成为山西炉食文化的杰出代表。

非遗技艺的坚守者

平遥油茶制作技艺这门古老的手艺，历经岁月的洗礼，依然在传承

人手中焕发出勃勃生机。

庞建民作为平遥油茶制作技艺的市级非物质文化遗产传承人，便是这一技艺的坚守者与传承者。

走进庞建民的晋升食品生产车间，一股浓郁的油茶香气扑鼻而来。在这里，我们见到了这位朴实而又执着的传承人。

庞建民告诉我们，他从小就受到母亲王月生的影响，对油茶制作技艺产生了浓厚的兴趣。

20世纪60年代，他便开始向母亲学习传统油茶制作工艺，从此便与油茶结下了不解之缘。

“平遥油茶制作技艺讲究的是纯手工制作和口传身授的传承方式。”庞建民一边展示着油茶的制作过程，一边向我们介绍，“从选料开始，每一个环节都不能马虎。我们要筛选当年山西丘陵地区产的新鲜、饱满的五谷作物，像小麦、黑豆、玉米、小米等，还有口感香甜的坚果，如花生仁、瓜子仁、核桃仁等。只有选用优质的原料，才能制作出美味的油茶。”

在制作过程中，大火炒小火焙是关键。火色的温度全靠人工控制，这需要传承人具备丰富的经验和精湛的技艺。“火候大了，油茶容易糊；火候小了，又炒不出香味。每一次炒制，都要全神贯注，才能保证油茶的品质。”庞建民说道。

除了选料和炒制，油茶的制作还有石磨磨面、秘制炼油、小火炒坚果、铁锅焙五谷粉、秘方拌料、木盆晾置、陶罐储存等八大工艺。每一个工艺都蕴含着祖先的智慧和传承人的心血。“这些工艺都是祖祖辈辈传下来的，不能有丝毫的改动，否则就失去了平遥油茶的独特风味。”庞建民告诉记者。

传统与现代的完美融合

“现在的年轻人对油茶有着错误的理解，他们认为油茶很‘油’，实际上油茶并不‘油’，油茶的养生保健功效远超奶茶和咖啡。”庞建民说。

在当今快节奏的生活中，传统的手工制作油茶面临着巨大挑战。牛奶、豆浆等快餐食品的普及，让人们的饮食习惯发生很大变化，传统油茶的市场逐渐萎缩。

然而，庞建民并没有被困难吓倒，他带领平遥县晋升食品有限公司，在传承的基础上进行创新，让平遥油茶焕发出新的活力。

“我们遵循《黄帝内经》里‘五谷为养’的养生理念，并依《本草纲目》物种属性选用天然五谷杂粮，加工过程中无添加剂，营养全面、食用方便。”庞建民介绍，“我们还结合现代人的口味和需求，开发出了多种不同口味的油茶，如八宝甜油茶、五仁咸油茶、牛骨髓油茶、羊油葱香油茶、红枣甜油茶、燕麦甜油茶、燕麦咸油茶等。”

为了满足市场需求，平遥县晋升食品有限公司不断升级产品包装，提高产品的品质和档次。公司还在平遥古城南大街开设了炉食文化体验馆“晋升炉食铺”，让游客在品尝美味油茶的同时，感受平遥的炉食文化。此外，公司还在北京设有全国营销中心，产品主要覆盖北方各省份和各主要电商平台，让更多的人能够品尝到平遥油茶的美味。

“创新是企业发展的动力源泉。”庞建民说，“我们不仅要传承好平遥油茶制作技艺，还要让这一传统技艺适应现代市场的需求。通过创新，让平遥油茶走进更多人的生活，也让更多人了解和认识平遥的文化。”

非遗文化的魅力绽放

平遥油茶制作技艺的创新发展，不仅为企业带来了良好的经济效益，也在社会上引起了强烈反响，越来越多的人开始关注并爱上了平遥油茶。

在平遥的各大饭店，晋升油茶成为了人们必点的汤羹。游客在品尝了平遥美食后，对油茶赞不绝口，“油茶口感香甜爽滑，营养丰富，喝上一碗，浑身都暖和了。”一位来自浙江省的游客黄文金说，“它蕴含着深厚的文化底蕴，让我们在品尝美食的同时，也感受到了平遥的历史和文化。”

除了在国内受到欢迎，平遥油茶还逐渐走向了国际市场。2011年，平遥县晋升食品有限公司和山西农科院合作建立山西第一个大型黑小麦基地，将黑小麦作为拳头产品，将山西小杂粮深加工开发为谷物冲调方

便食品，让中国小杂粮王国——山西的小杂粮成为真正的高附加值品牌，走向全国和世界。

“我们希望通过努力，让平遥油茶制作技艺这一国家级非遗项目得到更好的传承和发展，让更多人了解和喜爱平遥文化。”庞建民说，“同时，我们也希望更多年轻人能够加入到非遗传承的行列中来，让这些古老的技艺在新时代焕发出新的生机和活力。”

非遗传承的无限可能

站在新的历史起点上，平遥油茶制作技艺正面临着前所未有的发展机遇。随着人们对传统文化的重视和对健康饮食的追求，平遥油茶这一传统非遗项目必将迎来更加广阔的发展空间。

庞建民表示，平遥县晋升食品有限公司将继续坚持传承与创新相结合的发展理念，不断提升产品的品质和竞争力；加大研发投入，开发出更多符合市场需求的油茶产品；加强品牌建设，提高“晋升”品牌的知名度和美誉度；拓展销售渠道，让平遥油茶走进更多的家庭和餐桌。

“平遥油茶制作技艺是我们的宝贵财富，我们有责任和义务将它传承下去。”庞建民说，“这项技艺以家族传承的方式到我这里已经是第三代，我相信在我们的共同努力下，平遥油茶这一传统非遗项目一定能够绽放出更加绚烂的光彩，为全市的文化事业和经济社会发展作出更大贡献。”

在晋中这片充满文化底蕴的土地上，平遥油茶制作技艺如同一棵古老的大树，根深叶茂、生机勃勃。它承载着千年的历史记忆和民间智慧，在传承与创新的道路上不断前行。

图①为非物质文化遗产代表性传承人庞建民正在炒制油茶。

图②为晋升油茶实物图。

图③为非物质文化遗产传承人庞建民在车间进行指导。

本报记者 张昊宇 摄

推动非物质文化遗产创造性转化、创新性发展

我市中小学生乒乓球比赛开赛

本报讯（记者周俊芳）8月5日上午，由市教育局、市体育局主办的“奔跑吧·少年”2025年我市中小学生乒乓球比赛在市体育馆开赛。来自全市的20支乒乓球代表队共230余名队员参加比赛。

“今年我带的队员在省运会资格赛上拿了2个金牌、5个银牌、5个铜牌，取得了非常不错的好成绩。”晋中市体育运动学校教练常劲哲介绍，他的团队有四五十个孩子，最小的才4岁，训练时间一般在晚上5点半到7点半，有的孩子因课业紧张，得7点半以后才能来训练，但孩子们都坚持得很好，从不缺席。

开学要上初一的周梓雯，已

经训练了七八年，在今年的省运会资格赛上获得女子单打第三名、团体第二名的好成绩。刚刚赢了比赛的她自信且从容，“我很喜欢乒乓球，家人也很支持我，我会坚持训练，争取取得更好的成绩。”

乒乓球运动是一项集智慧与力量、技巧与速度于一体的运动项目。练习乒乓球能提高人的反应能力和灵活性，对心脏、肺部、腰、肩、颈椎都有益处。我市的乒乓球运动由来已久，人才辈出。希望通过此次比赛，让更多的中小学生爱上乒乓球，吸引更多市民投入到全民健身运动中来。

据悉，此次比赛为期3天。



8月3日，绿化工人在市城区凤翔街道两旁种植绿植。近年来，我市加快城市能级提升工作，因地制宜用好城市碎片空间和闲置土地，打造更加宜居宜业的城市生活生产生态空间，让更多人“怡然见晋中”。

本报记者 谢晋 摄

张王杰出席全市招商引资工作推进会

本报讯（记者雷昊）8月5日，全市招商引资工作推进会议召开。副市长张王杰出席会议并讲话。

会议通报全市1至6月招商引资完成情况；相关县（区、市）进行交流发言；市工业和信息化局、市商务局、市文化和旅游局就相关县（区、市）招商引资工作推进情况进行点评，并结合行业发展趋势就细化主导产业招引方向给予指导。

张王杰强调，要科学研判形势，在增强招商引资责任担当上凝心聚力，按照市委、市政府的统一部署，主动作为、抢抓机遇，严格落实

“一把手”招商责任，千方百计招项目、引资金，为推动全市经济社会高质量发展蓄势赋能。要聚焦重点项目，在推动招大引强提效上攻坚克难，奋力出击推动招商引项目洽谈库、签约库、开工库滚动做大。要夯实基础保障，在促进招商引资高质量发展上赋能增效，必须强化全市“一盘棋”思想，坚持统筹兼顾，强化协调配合，突破条条框框，齐心协力做好签约、落地、建设各环节的服务和保障工作，全力推动招商引资工作实现新突破，为全市经济社会高质量发展提供强有力的支撑。

地标赋能强品牌 精准服务促发展

榆次区3家企业获准使用“山西老陈醋”地理标志专用标志

本报讯（记者郭娟 通讯员王立军）8月5日，记者从榆次区知识产权局获悉，经国家知识产权局核准，山西海霖食品有限公司、山西协同庆老醋坊、山西六味泉食品有限公司3家企业获准在其生产的“山西老陈醋”地理标志产品上使用“GI”地理标志专用标志。截至目前，榆次区共有15家地理标志专用标志用标企业。

地理标志是区域特色经济的“金字招牌”，规范用标是开展地理标志产品保护工作的基石。“山西老陈醋”作为地理标志产品，其专用“GI”标志的使用，意味着产品品质获得权威认证，既能增强消费者对产品的辨识度和信任度，帮助企业在市场竞争中树立差异化优势，又能进一步提升“山西老陈醋”的品牌美誉度和市场影响力，推动地域特色产业高质量发展。

为助力企业合法规范用标，榆次区知识产权局坚持精准服务，为企业用标排忧解难。工作人员深入新用标企业提供靶向式帮扶指导，详细解读

《地理标志产品保护办法》，针对企业在标志下载、使用范围界定、包装标注规范等实际使用过程中遇到的难点问题，逐一答疑解惑，并通过实际操作演示、案例分析等方式，帮助企业准确理解政策要求，确保规范使用地理标志专用标志。

近年来，榆次区知识产权局高度重视地理标志保护工作，将其作为推动特色产业升级的重要抓手，持续加强地理标志法律法规普及和政策宣传，建立健全地理标志保护工作机制，积极搭建服务平台，为区域特色产业筑牢品牌根基。下一步，榆次区知识产权局将持续鼓励和引导企业用标用好“山西老陈醋”地理标志产品，强化“山西老陈醋”地理标志产品的影响力，推动企业延长产业链、优化供应链、提升价值链，树立优质、健康的企业品牌形象，进一步深挖地标价值，擦亮地标品牌，以品牌力量助推企业发展，为特色产业高质量发展贡献知识产权力量。

寿阳县

数字赋能筑牢汛期安全防线

本报讯（记者杨星宇 通讯员王方超）进入主汛期，寿阳县迅速行动，依托智慧水利平台，构建全方位、多层次防汛监测预警体系，形成智能化防汛中枢，大幅提升应对洪涝灾害的应急响应能力。

蔡庄水库是寿阳县以防洪为主，兼顾灌溉、供水、水产养殖及生态旅游的中型水库。今年，水库全面实施除险加固和清淤工程，目前，累计清淤300万立方米，现有库容约2300万立方米，汛期可蓄水500万立方米，防洪标准全面提高，成为该县应对流域性洪水的关键水利枢纽。

蔡庄水库同步推进综合运行管理矩阵平台建设，通过采取数字赋能和信息化手段，对库区动态蓄水量、下游河道流量、雨水情等进行实时动态监测，并结合移动巡查平台，管理人员可以通过移动智能设备查看数据，实现巡查记录、存档、定位一体化管理。同时，水库管理平台的监测数据会实时同步至县智慧水利平台，由县级平台进行统一控制和调度。

县水利局副局长李永杰介绍，自完成国产DeepSeek-R1大模型的全面接入与本地化部署工作以来，县智慧水利平台的监测数据分析、智能汛情推演、应急决策辅助等功能日渐完善，暴雨、洪水预报精准度提升30%，预警响应时效缩短70%，准确率超过95%，辅助决策效率提升50%。目前，县水利局正创新应用AI大模型强大的自然语言处理和数据分析能力，积极筹划上线“智能问答+预案生成”等功能，实现防汛指令自动生成与语音播报，大幅提升水务管理的智能化、协同化和高效化水平。

下一步，寿阳县将按照“人员不伤亡、水库不垮坝、重要堤防不决口、重要基础设施不受冲击”的防御目标，进一步落实好预报、预警、预案“四预”措施，盯紧守牢薄弱环节和重点部位，做好隐患排查及整改工作，确保安全度汛。

防汛减灾 全力以赴

晋中市博士大讲堂寺观壁画专题讲座开讲

本报讯（记者周俊芳）8月2日下午，晋中市博士大讲堂邀请山西大学教授、博士生导师伊宝晋，在山西晋之源壁画艺术博物馆举办《山西寺观壁画巡礼》专题讲座。来自太原、榆次等地的文旅、外事、相关专业人员及学生百余人现场聆听讲座。

讲座中，伊宝晋详细介绍了高平开化寺、芮城永乐宫、稷山青龙寺、洪洞广胜寺、五台山佛光寺等寺庙

壁画内容，以专业生动的表达，赢得了现场听众的掌声。大家纷纷表示，聆听了此次讲座受益匪浅，可以从老师的讲述中，从壁画的细节中，领略山西的历史久远，文化的博大精深，既增长了知识，又开阔了眼界。

