

《太行英烈碑拓片展》在山西工程科技职业大学展出

让太行精神融入大学思政课程与艺术实践

本报讯（记者 路丽华）日前，北京星河公益基金会联合山西工程科技职业大学在该校举办了主题为“太行英雄志 青史永铭传”的《太行英烈碑拓片展》。本次展览是一次对发生在太行山上的革命历史的深刻回顾，是一次对浩气长存的前辈英烈的崇高致敬，也是爱国主义教育深入大学思政教育领域的生动实践。展览由左权县委宣传部、山西工程科技职业大学党委宣传部指导，该校音乐舞蹈学院布展并进行讲解。

为纪念抗日战争胜利80周年，此次《太行英烈碑拓片展》共展出英烈碑拓片80余幅、书画长卷80米、书画抗战民歌作品10余幅。拓片记录了八路军总部、前方鲁艺、一二九师师部、卫生部、化工部、兵工厂等抗战遗迹的历史变迁，内容包括科学、教育、文化、出版、音乐、美术、织造等多方面。碑文题词作者有周恩来、邓小平、朱德、彭德怀、陈毅、

刘伯承等老一辈无产阶级革命家。

展览共分为四个板块，第一板块“将军殉国”，主要讲述左权将军殉国及英雄事迹；第二板块“领袖题词”，主要展示长乐战役领袖的题词；第三板块“以笔为枪”，讲述了前方鲁艺等文职单位在抗战中付出的牺牲；第四板块“子弟保家”，展示了太行山上村村寨寨的民兵、妇救会、儿童团等当地老百姓在抗战中付出的巨大牺牲。

山西工程科技职业大学党委书记张主社等校领导参观展览后表示，太行精神是中国共产党人精神谱系的重要组成部分，是党和人民弥足珍贵的精神财富。《太行英烈碑拓片展》是共产党人不忘初心、牢记使命的最好诠释，是一部生动的革命历史教育教材。该校师生要以此展览为契机，将红色教育融入思政课程与艺术实践，用好用活红色资源，引导青年学子从党的光辉历史中汲取信仰力量，筑牢理想信念根基。

音乐舞蹈学院负责党、团工作的老师毛瑞环、申欣欣和学生中的党员高娇、吴茜、李彩容、衣超，学生干部崔玉苗、蒋雨桐，以及部分入党积极分子承担了本次展览的讲解工作。衣超是从部队退役的大学生，负责讲解黎城源泉村化工部英烈碑的故事。他说：“这些拓片以苍劲的文字和斑驳的纹路，真实还原了烽火年代革命先烈的壮烈誓言与牺牲精神，静静地诉说着那段烽火岁月的悲壮与英勇，每一张拓片背后都深藏着一位或数位英烈感人至深的事迹。作为一名退役军人大学生，我深刻地认识到红色文化对年轻学子的重要性，通过此次讲解，我了解了更多革命先烈的的事迹，激发了我的爱国热情和民族自豪感。”

音乐舞蹈学院将左权抗战时期民歌的演唱作为展览的一部分，现场演唱了民歌《逃难》《红都炮台》《左权将军》《朱总司令在太行》《麻田人民想念彭老

总》《拥护八路军》《参军曲》《感谢共产党》《新中国》等。每一首民歌都传递着烈士们的声音和信仰，穿越时空的阻隔，回荡在后人的耳畔，让每位青年学子不仅从中感受到烈士们的坚韧与不屈，更激励大家赓续红色基因、传承革命精神。音乐舞蹈学院的老师们纷纷表示，将以此次展览为契机，持续挖掘红色文化资源，加大艺术创作力度，打造更多有温度、有深度的思政育人品牌，以实干担当谱写新时代教书育人新篇章。

据悉，此次展览从清明期间开始，持续到4月底结束，山西工程科技职业大学二级学院将把本次展览作为思政教育的学习内容，分批次瞻仰学习，让青年一代触摸到历史的温度，将太行精神融入专业学习和人生追求中，让红色基因在校园内生根发芽、开花结果，为培养具有家国情怀和时代担当的人才贡献力量。

冠云牌平遥牛肉传统制作技艺：

古法匠心让唇齿留香

记者 闫淑娟

“有原味、五香、麻辣等多种口味，看您喜欢哪一种。”4月7日，走进平遥古城南大街一家平遥牛肉经销店，记者看到各类肉制品琳琅满目。随着销售人员的介绍，闻香而来的游客精心挑选心仪的产品。

如今，平遥牛肉已经成为游客到访平遥古城必尝的美食之一，也是当地人首推的特色礼品。

“平遥的牛肉、太谷的饼，清徐的葡萄甜盈盈……”一曲被广为传唱的山西民歌《夸土产》，打头的就是平遥牛肉。特别是经过一代又一代的传承创新发展，平遥牛肉的品牌影响力和核心竞争力日益提升，2008年，冠云牌平遥牛肉传统制作技艺入选国家级非物质文化遗产名录，其肉香和名号更响。

走进平遥牛肉集团有限公司最大的卤煮车间，香味扑鼻而来，只见工人师傅把腌好的牛肉依次下锅，急火沸煮、慢火炖煮、灭火焖炖，十几个小时全程清水卤制。

选取4岁以下的散养土黄牛，运用庖丁解牛式的古老技艺，历经独特的腌制工艺及卤煮方式，为食客奉上色泽红润、肥而不腻、瘦而不柴、绵香可口的美食——这听上去就令人口齿生津的工艺，便是平遥牛肉传统制作技艺。其腌制、蒸煮、切割、计量、装袋、检验……每个环节都要严格把关，切块刀法、时间火候、水温高低，每道工序都需细致掌控。

“一块肉、一把刀、一撮盐、一只缸、一口锅，不加色素，其色红润；不用佐料，绵香可口，这才是一锅原汁原味的平遥‘老味道’。”谈到制作工艺，冠云牌平遥牛肉的技术“掌门人”、冠云牌平遥牛肉传统加工技艺第六代代表性传承人王天明强调。

全国的牛肉产业有很多，缘何平遥牛肉传统制作技艺能入选非遗？王天明告诉记者，故事要从西汉时期说起。

早在西汉时期，平遥人就开始“卖剑买牛，卖马买犊”，牛肉进入百姓的日常生活。历经唐、宋、元、明、清历代王朝的更迭，平遥牛肉的“相、屠、腌、卤、修”工艺，经过唐宋“煮前腌肉”、明代“急煮慢焖”，逐步形成了“先腌后煮”的制作工序和“急火沸煮、温火慢炖、熄火焖炖”的传统加工技艺，享有“不见其物、便闻其香”的美誉。伴随着平遥商业驰骋南北、货通天下



平遥牛肉集团生产车间 记者 程婧 摄

的繁荣之势，平遥牛肉随着“商路”走出山西、走向全国，先后获得“全国名产”桂冠、“全国食品博览会”金奖，平遥牛肉集团被认证为“中华老字号”，“冠云”注册商标于2006年荣获“中国驰名商标”认证，2008年冠云平遥牛肉传统加工技艺入选国家级非物质文化遗产名录。

近年来，平遥牛肉产业依托“平遥古城”金字招牌，抓住专业镇发展契机，推进现代科技手段、先进机器设备应用和工艺、产品创新，产业规模不断壮大，品牌影响力持续提升。

“通过引进现代化加工设备，对已有设备进行技改，成功实现了从蒸煮锅到蒸汽锅、从手工腌制到盐水注射、从手工浸泡到机械化浸泡的转型升级，大大提高了

产品的生产效率。”王天明告诉记者，为了将传统技艺发扬光大，作为行业龙头企业的平遥牛肉集团，以新质量、新服务、新文化、新项目、新发展“五新”为总思路、总目标，坚持以先进文化引领先进产业、以文化创新推动产业转型的发展规划，注重传统工艺与现代化生产流程的对接，形成集饲料草种植、种牛繁育、肉牛育肥、屠宰分割、精细加工、文化旅游为一体的产业链。

香味飘三晋，美誉传千年。靠着对传统加工技艺的传承与创新和对“老味道”持之以恒的不懈追求，如今的平遥牛肉集团形成了以平遥牛肉为主导，以驴、猪、鸡等肉制品为补充，以牛肉干、冷冻肉、冷鲜肉、食用菌相配套的产品集群，产品销往全国各地，走上更多家庭的餐桌。

