

喀左，一座值得来的“宝藏之城”

本报记者 崔毅



喀左县凌河第一湾景区，山清水绿，风光诗画。 吴海沧 摄

核心提示

在这里，大凌河水蜿蜒流淌；在这里，红山先民繁衍生息；在这里，千年陶韵传承古今；在这里，夜色美景让人流连；在这里，特色美食令人忘返……这里，就是被誉为北方地区的“紫陶之都”和“塞外水城”的喀喇沁左翼蒙古族自治县。喀左县山地、丘陵、平地、河川相间交错，“七山一水二分田”的地貌风光滋养出喀左独有的灵秀与豪迈，将数万年的人类文明、数千年的文化交融、新时代的匠心传承揉进大凌河的碧波里，在岁月流转中铺展成一幅兼具自然之美、历史之厚、人文之暖的画卷，成为辽西地区一座值得来的“宝藏之城”。



喀左县鸽子洞遗址。



▲喀左陈醋。
►在辽宁塔城陈醋酿造有限公司生产区，工人在制作喀左陈醋。

本版图片除署名外由喀左县委宣传部提供

散发千年神韵的“紫陶之都”

9月13日，来自内蒙古自治区通辽市的历史爱好者李媛媛和家人，在喀左县东山嘴遗址展示馆参观红山文化祭祀遗址和相关先民生产生活遗存。

“红山文化这一名称，最早可在1954年考古学家尹达所著的《中国新石器时代》中见到，但一直缺少第一手的考古资料。直到1979年，在全国第二次文物普查中，喀左县东山嘴遗址发现了祭祀遗迹和大量文物，为我国红山文化考古研究提供了重要资料。”东山嘴遗址展示馆讲解员邹鑫宇说，以东山嘴祭祀遗址为代表的红山文化“坛、庙、冢”祭祀建筑群，将中华文明史提前了1000年。

东山嘴祭祀遗址出土大量泥质红陶片、彩陶片、之字纹褐陶片、泥质黑陶片等文物。其中，人物塑像技艺精湛，呈断臂形象，国内外许多专家学者称赞其为“东方维纳斯”。它标志着早在5800多年前的红山文化时期，喀左先民就有制作和使用陶器的历史。

从红山文化的陶器烧制到现代的紫砂制造工艺，喀左县的制陶历史已有五六千年，形成完整的喀左制陶业发展脉络。如今，在前身为国营南哨陶瓷厂的喀左县光明耐火材料厂，还保留着7个烧陶古窑，讲述着喀左紫砂制作工艺发展的故事。

“这个是马蹄窑，建成于清朝时期，主要用于烧制陶器、耐火砖等物品。上世纪五六十年代，馒头窑逐步取代了马蹄窑。馒头窑烧制最高温度可达到2000摄氏度，远高于1300摄氏度的马蹄窑，并且馒头窑可以烧制更为细腻的紫砂制品。”喀左县光明耐火材料厂负责人高海军说。

喀左县紫砂矿产资源储量超过10亿吨，丰富的资源给喀左紫砂产业的快速发展奠定了坚实的基础。在喀左县东蒙博物馆，一件件文物藏品和历史资料，记录着20世纪50年代以来，喀左紫砂曾经创造的辉煌。“这是1955年国营南哨陶瓷厂的生产计划和相关产品，这些产品当年出口十多个国家，被评为省优部优产品。从酒具、花瓶、砂锅等生活用品到现在的紫砂壶、定制餐具等产品，得到

广大消费者的欢迎和喜爱。”东蒙博物馆馆长乌春雷说。

上世纪七八十年代，喀左县的紫砂日用品走进千家万户，还与江苏省宜兴紫砂工坊交流密切，形成南北互动的发展格局。如今，在大批优秀紫砂匠人的努力下，喀左紫砂已从原来较为粗放的注浆工艺，转型到或手工拍饼或手工捏制的精细化制作，让喀左紫砂在实用的同时，也兼具了审美与收藏价值。

近年来，喀左县高度重视紫砂陶窑高端技术人才和工艺新人的培养，通过招才引智、加强培训、联合办学等举措不断发展壮大紫砂从业人才队伍。喀左县积极“走出去”，引进宜兴、景德镇等地多位工艺美术大师，通过师带徒、老带新等方式，提高喀左紫砂产业的工艺技术水平。

同时，喀左县还十分注重培养本土紫砂技术人才，喀左北陶紫砂工作室艺术总监、非遗代表性传承人艾雅芝先后创办喀左紫砂非遗工坊、北陶紫砂技术培训学校和青年创业孵化基地，其中北陶紫砂技术培训学校免费培训紫砂产业人才1000多次。

在喀左，紫砂领域的创新远不止于紫砂壶的题材和风格。2016年，喀左紫砂大师徐振海研发的紫砂墙泥，让喀左紫砂从艺术收藏和日用器皿领域，延伸至规模庞大的建筑装饰品。徐振海选用优质的喀左紫砂矿料，经过粉碎、分级、配料等多道工序制成适合批刮上墙的干粉泥料，既解决了传统泥土材料易开裂、掉粉的难题，还具备极好的透气性和安全性，成为国内建筑装饰市场的新宠。

2025年3月，《喀左紫砂保护条例》正式实施，紫砂产品生产经营有了规范，明确了紫砂产业执法监管责任主体，依法处置滥用地理标志证明商标、制假售假等行为，推动喀左紫砂产业健康有序发展。

喀左紫砂不仅仅是一把壶，更是一段历史、一种文化，一代代匠人用双手和智慧，传承古老的技艺，并不断为其注入新的生命力，将喀左打造成为我国北方地区的“紫陶之都”。



喀左县职业教育中心紫砂专业教研组长武丹(中)正在教学生处理紫砂制品。

特色美食飘香的“不夜之城”

9月12日晚，夜幕降临，华灯初上，辽宁省级旅游休闲街区——喀左县利州古城迎来一天中最热闹的繁华时刻。璀璨灯火勾勒出辽金风格古建筑的飞檐翘角，街巷间，烟火升腾、人声鼎沸，烤串、特色小吃香气四溢，非遗文创市集琳琅满目，游人穿梭往来，笑语盈盈，古今风韵与市井烟火完美交融，尽显喀左县这座“不夜之城”的魅力。

喀左县古称“利州”，利州古城景区因此得名。2022年7月，景区正式对外营业，成为喀左县乃至辽宁省的著名夜经济网红打卡地。

在利州古城风情街区，一家喀左陈醋专卖店格外引人注目。说到喀左陈醋，可谓历史悠久。

喀左陈醋始于元代，盛于清代。清康熙年间，山西省的制醋技艺随着“闯关东”的移民传入到喀左地区，与本地原有的酿造工艺相结合，逐渐形成了喀左陈醋独特香甜的口感。

喀左陈醋入口酸、味柔和，回味甘甜。制作工艺上，依旧采用传统的固态发酵法来酿造，总共分为“蒸、酵、熏、淋、陈”5个步骤。其中，第二步“发酵”最为关键，这也是喀左陈醋依旧保留的传统酿造技艺之一——将蒸好的高粱等粮食粉碎以后，混合稻壳、高粱壳和麸皮等原料，进行低温发酵。长时间的固态发酵让醋产生醋酸的同时，最大限度保留了产自北纬41°农作物生长黄金带的高粱的香糯鲜甜，锁住粮食本身自带的本味甜香。

中进行分离，陈醋就初步形成了。”辽宁塔城陈醋酿造有限公司生产经理于润远说。

在于润远眼里，若要想让醋口味更加醇厚，还要让醋液在自然环境下“陈”放，而且必须经过夏伏晒、冬捞冰的过程，持续蒸发水分，让醋的浓度升高。普通的陈醋要陈放至少一年，年份醋则需要三五年甚至10年之久。

如果说久陈而香的醋是喀左酸味的代表，那馅饼就当是喀左口味的“明星”了。

制作馅饼，需用喀左地产绿豆，经清水浸润数小时，直至豆粒吸足水分、变得软糯。石磨研磨出的绿豆浆，经细纱网反复过滤，滤去粗渣，只留细腻浆液静置沉淀，让淀粉与水分慢慢分离，成为馅饼口感细腻的关键。随着匠人将细腻的浆液铺展在烧热的鏊子上，一张张薄饼状的馅饼随即成形，散发着绿豆的清甘和麦粉的醇香。

在利州古城美食街区的一处摊位上，摊主刘师傅正在用东北锅包肉做法制作着创新型馅饼。“馅饼本身口感香酥，经过油炸之后，香气更加浓郁，再裹上糖醋汁儿，可以说是老少皆宜。”刘师傅说。

近年来，喀左县坚持“文化+旅游”发展模式，以利州古城为中心，着重打造夜间休闲旅游业态，深挖地域文化、地域美食等，为游客提供有文化底蕴、多层次的夜间旅游项目，不断提升夜游古城的旅游体验度。

融合山水人文的“魅力之城”

9月14日，晨光照在喀左县凌河第一湾，登高俯瞰，3公里长的S形河道如丝带般绕过金蚌山，碧波映晴岚，白鹭翩跹掠过水面，河畔的薄雾缥缈，景色美不胜收。

“太美了！这里独特的自然风光让我感到愉悦和放松。”来自北京市的游客王辉说。凌河第一湾景区位于喀左县水泉镇南亮子村与羊角沟镇上窝铺村的交界处，是我国北方地区典型的草本沼泽型湿地景观，吸引着众多省内外游客前来游玩观光。

在凌河第一湾景区不远处的依湾农家，游客可在荷花湖区上泛舟，可品尝地道农家饭菜，感受喀左乡村风情。

依湾农家附近过去就是一片普通的凌河河道。2019年，喀左县相关人员到河北省白洋淀景区实地考察，移植了50万株白洋淀荷花，逐步改善景区土壤和巩固水层。

“如今，我们这里两岸荷花映日、芦苇摇风，左岸沃野良田与翠绿湿地相映，右岸奇秀山体将军崖耸立守护，船行其间，有‘误入藕花深处’的悠然。”南亮子村党支部书记、村委会主任李昌政自豪地说。

山水间孕育着人类的古老文明。距凌河第一湾景区10公里处的鸽子洞遗址，留有几万年前的远古人类在喀左地区生产生活的痕迹。

鸽子洞遗址位于喀左县大凌河西岸的岩体峭壁上，距离大凌河河面50余米，经地下水长期溶蚀，岩体上形成了天然石洞，因洞中有成群的鸽子栖息，故而得名“鸽子洞”。

早在7万至5万年前的旧石器时代，鸽子洞是远古人类的温暖家园。经地下水溶蚀而成的天然石洞，分为上、中、下三洞，远古人类利用奥陶纪石灰岩的柔与侏罗纪砂页岩的刚，精心打造坚固的“三室一厅”栖息地，使这里成为辽西大凌河流域最早的古人类居住址。

1973年、1975年考古工作者对鸽子洞进行了两次发掘，发现厚达半米的灰层里面夹杂有大量动物烧骨化石，表明鸽子洞人有控制用火的能力和懂得保留火种。1983年，北京大学考古系教授吕遵谔在观察鸽子洞出土的动物碎骨化石时发现了3件人类化石，证明这里曾是“辽西第一缕炊烟升起的地方”。在此挖掘出远古人类使用的石器有砍砸器、刮削器、尖状器等，远古人类用燧石片做成三角形刮削器，将动物的皮肉从它们身体上剥离下来，制作餐食和皮衣。

近年来，喀左县充分发挥历史文化资源优势，抓住大凌河流域整治建设契机，以暴龙文化、鸽子洞旧石器文化等历史资源为核心，强化保护与开发，将静态的、濒危的文化加以景观化和形象化，推动鸽子洞保护开发等重点项目建设，打造凌河第一湾等文化旅游园区。

喀左县着力构建现代乡村旅游体系，进一步提升乡村旅游基础设施、场景运用和软硬件环境水平，优化山、水、田、居等乡村生活元素，逐步打造润泽花海、依湾农家等特色景区，集聚休闲、康养、民宿等业态，文旅产业蓬勃发展。