

红色种子结硕果 英雄热土绘新卷

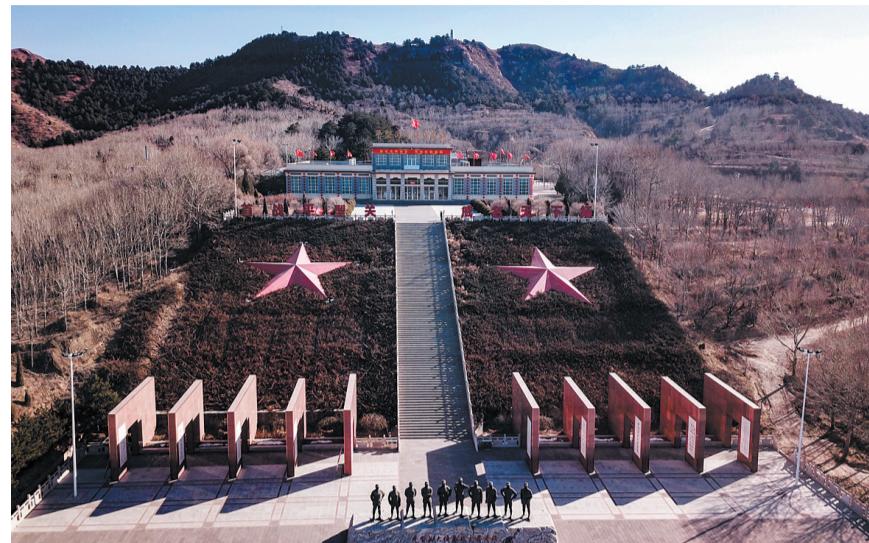
——探访平型关大捷遗址

平型关作为内长城上的一个重要隘口，坐落在灵丘县境内西南、距县城约30公里处。80多年前的一场战役，让平型关成为国人心中永远的丰碑。

从灵丘县城去往平型关，一条不算宽阔的柏油路依山傍水，贯通南北。穿行其间，路旁巨石林立，山上松柏苍劲。沿途经过小寨、乔沟、老爷庙、白崖台……一些熟悉的地名，1937年9月25日，平型关大捷就发生在这一带。今天，这里发生了翻天覆地的变化，这片英雄的沃土取得了脱贫攻坚、全面小康的又一个胜利。

站在平型关城垣上，低望狭沟，数十公里的峡谷山路蜿蜒曲折，两边悬崖陡峭，沟壑苍茫，那场震惊中外的平型关大捷就是在这条地形险要、被当地百姓称为“十里沟”的乔沟里展开的。1937年9月25日7时许，日军坂垣第5师团第21旅团一部携大批辎重车辆沿灵丘至平型关公路西进。此时，八路军115师已在这里埋伏多时。由于平型关道路狭窄，雨后路面更加泥泞，日军机动性能大减。八路军抓住战机，向沟底公路上的日军发起猛烈攻击，随后又冲下公路同日军展开了激烈的白刃战，将敌人牢牢压制于老爷庙至小寨村的峡谷之中，全歼了所有日军，取得了全国抗战开始后中国军队的首场胜利。此战打破了日军不可战胜的神话，极大地鼓舞了全国人民抗战胜利的信心，唤起了世界进步力量对中国人民的声援与支持。

如今的平型关已经成为著名的红色旅游基地，在乔沟南侧约1公里的山坡阶



平型关大捷纪念馆外景 本报记者 张占兵 摄

地上，国务院公布的首批全国重点文物保护单位——平型关大捷纪念馆坐落于此。纪念馆坐东面西，庄严宏伟，2007年又投资3000多万元新建了遗址广场、将帅广场，对原有展馆进行了改扩建，并采用现代展陈手段重新布展。

登上由条石砌成的115级台阶（寓意115师），是占地5000余平方米的将帅广场。首先映入眼帘的是10位平型关大捷参战主要将领的雕像，他们在阳光下静静伫立，俯瞰着昔日浴血的战场。

进入平型关大捷纪念馆，向左是第一展厅，展示的是平型关大捷各主要将领肖

像，敌我双方行军、作战图等。第二、三展厅展示的主要是平型关战役中缴获的战利品。

80多年过去了，烽火硝烟早已散尽，能够回忆起当时场景的人也已逝去，记者只能从讲解员口中讲述的一个个生动故事和纪念馆里一件件珍贵文物、一张张老照片、一行行文字中，追忆那段中华儿女抵御外辱、救亡图存的峥嵘岁月。

80多年后，这里祥和一片，展现出灵丘全县人民一心一意奔小康的美丽画卷。复古的窑洞式二层小楼、汉白玉的跨河小桥、宽敞的休闲广场……眼前

的美景就是地处平型关大捷主战场的东河南镇小寨村移民搬迁安置点——含水人家。原来的小寨村人居环境十分恶劣，是典型的一方水土养不了一方人的地方，2016年，该村实现整体移民搬迁，小寨村瞄准平型关红色景区客流量大的优势，大力发展战略旅游，在移民安置点建成沿街商铺40余套，配套建设红色景观及群众剧院、农家客栈，让红色教育、民俗文化、非遗项目、农耕文化汇聚于此，彻底解决了搬迁群众的生计问题。据介绍，村民在景区的工资性收入加上农家乐的财产性收入，人均年增收达5000余元，让“搬得出、稳得住、能致富”的目标在小寨村变为现实。

依托红色旅游资源走上致富路的小寨村，从一个视角折射出灵丘全县发生的翻天覆地的变化。作为第二批国家全域旅游示范区，近年来，灵丘县依托红色文化、生态资源，重点开发出一批特色旅游项目，为全县文旅产业发展增添了新动力。放眼全县，红石塄乡的北泉村、车河村，独峪乡的花塔村……通过推动美丽乡村建设助力灵丘县全域旅游发展，呈现出一幅幅生态宜居、乡村振兴的鲜活画卷。

本报记者 田雁



小山村里里的“甜蜜事业”

腊月二十三，是我国传统的小年。过了腊月二十，我市大街小巷麻糖的叫卖声就多了起来，一个麻糖团进嘴，满满都是甜丝丝的“年味”。很多人都不知道，我市市场上的麻糖大都来自一个不知名的小村落——天镇县马家皂镇兴隆堡村。

兴隆堡不大，全村200来户人家中，竟有八九家麻糖作坊，他们沿用传统制作方法，做出的麻糖香脆可口，制作出来的麻糖团、麻糖棍、麻糖板、豆面麻糖等产品销往周边县市，甚至销往河北省、内蒙古自治区。

据村里老人讲，他们的祖先明朝初年从湖北迁居到此，平时种地，秋天训练，战时打仗。由于明朝后期，军备废弛，军费难以维继，受生活所迫，他们重拾起祖先留下的手艺——做麻糖。因当地不产大米，他们因陋就简，采用当地特产黍米作主要原料，用大麦作酵母，几经周折，做出了黍米麻糖，一直传承至今。现在村里的麻糖作坊秋收后就开始制作，一直延续到腊月二十三。

2月3日一大早，兴隆堡村张爱军家的作坊里就升起了热腾腾的蒸气，直径1米多的大锅里满满都是黍米。开始拉糖了，只见张爱军把门关好，将



张爱军夫妇在作坊里紧张忙碌着 本报记者 戎禹仁 摄

冷却后的棕红色糖糕，挂到一个特制的木桩上，打了几圈麻花后匀速后拉，拉到一定长度折回去再套在木桩上继续拉，反复多次，糖的颜色由棕红色变为金黄色，直至白色，然后把拉好的糖团放在案板上，再制成麻糖团、麻糖棍、麻糖板。

“熬糖、拉糖需要在高温下进行，而做出来的麻糖要低温保存，整个麻糖制作工序用时将近20个小时。”46岁的张爱军告诉记者。

每年从立冬开始到腊月二十三，张爱军两口子每天凌晨4点左右就开始忙活，首先要给前夜发酵的黍米再

次加水加温，2小时后流出糖水。“糖水过滤后倒入锅里进行熬制，这是最费时的，熬制到能挑起落片时，就要不间断搅动一个多小时，不然容易糊。”张爱军一边制作，一边向记者传授经验。

“冬闲时，我和妻子就在家从事麻糖生产，这样每年能增收1万多元，既能给两个孩子挣点学费和生活费，也能让大家感受些年味儿。”张爱军表示，只要身体允许，他会一直这么干下去，下一步还会将麻糖产业做大，带动更多乡亲们共同致富。

本报记者 辛雅君

全家人相约视频团聚

“在外打工的人都有思乡之情，特别是年关将至，想回家的心情愈发迫切。今年我和老公决定响应政府号召，选择留同过年。”王燕对记者说。

今年37岁的王燕是山西省运城市人。8年前，她和老公离开老家来同打工，在街边支起早点摊儿，靠卖烧饼为生。“刚开始的时候生活特别艰难，每天天还没亮就得张罗着摆摊儿，顾客却寥寥无几。”王燕回忆说，在那个时候，每逢春节就特别想家，每次都提前一个月为父母置办些年货，然后兴冲冲挤着火车回家过年。现在一晃8年过去了，王燕和老公凭借勤劳的双手，在小区外围拥有了自己的一间小门面，烧饼店经营得有声有色，一家人的小日子也开始过得红红火火，但每年回老家过年的习惯一直坚持着。“今年就不折腾了，为了不给家人和政府添麻烦，我们俩口决定就在第二故乡大同过年！”王燕一边娴熟地给顾客打包烧饼，一边对记者说。

“前段时间姐姐在微信里给我们介绍了家乡的疫情防控情况及相关政策，父母也在视频里劝我们要响应国家的防疫政策，安心在同过年。我们全家人约定，除夕当晚在视频里团聚，一起贴春联、包饺子、看春晚、送祝福……”王燕憧憬起过年的美景。

本报记者 高欣

