

采与贩卖业务拓展到归化城、张家口、大同、宁夏、甘肃、青海、新疆及蒙古国乌兰巴托、买卖城、科布多等地。这一时期，萨拉齐镇百工兴盛，木匠、泥匠、石匠、皮匠、毛匠、毡匠、毯匠、画匠、铁匠、铜匠、银匠、铸匠、干炉匠、编织匠等手工业匠人应有尽有；糖坊、油坊、缸房、粉坊、豆腐坊、酱醋坊、造纸坊、染坊、口袋坊等作坊充盈于闹市街衢。生产的纸张、皮具、铜器、大肚火炉及糖酒等享誉周边地区，远销京、津、中原、新疆、外蒙古。

萨拉齐是块儿风水宝地，人民本应安居乐业。然而，由于灾患、兵患、匪患、烟患、官患、外患肆虐，蒙汉各族人民苦不堪言。特别是1937年至1945年日寇占领时期，残暴践踏工商各业，致使萨拉齐经济滑到谷底。1949年中华人民共和国建立以后，萨拉齐镇方获得新生，百废俱兴，逐步走向繁荣。

#### (四)

明清以来，萨拉齐的民族构成变化较大。明代前期，以蒙古民族为多数，“隆庆议和”之后，汉族比例逐步增加，到清朝乾隆年间达到半数。这一时期的土默特左、右两翼旗，官员多由满族充任。官员随带家属及侍从，萨拉齐始有满族民众定居。此时，少量回族经商来到土默特，有的安家萨拉齐。到清同治年间，大

批回族从河西走廊来到归绥地区，一部分来到萨拉齐落脚。各民族在萨拉齐共同生活，逐步走向融合。

民国时期，蒙古族失去了本民族的语言，生活习惯、民族风情逐步汉化，仍保留一些本民族的传统习惯，如农历腊月二十三日祭火节，婚礼的部分仪式，饮食的喝砖茶、吃炒米，逢年过节、喜庆宴席上的手把肉等传统饮食习惯一直保留。

回族多数聚居在城内大南街，从事畜牧交易、皮张交易、屠宰、餐饮、驼运等行业。乾隆年间，在大南街建起清真寺，不仅是进行礼拜的教堂，也是商定各项经济、社会活动的会所。回族制作的面食十分精细，深受各个民族喜欢。

汉族的生活习惯兼容并蓄、大众化。不过萨拉齐有几样饮食习惯独具特色：一是莜面，二是烩菜，三是酸饭。莜面有窝窝、条条、鱼鱼等做法，配伍有凉汤、热汤，土豆、辣椒、紫皮蒜。做工特别精细，吃法也很讲究，还常从大青山的沟溪中打回天然矿泉水蒸莜面。烩菜是肉食、薯类、豆类、蔬菜的大杂烩，集炖肉、炒菜、面食等技术为一炉，将七碟八盘汇一碗，里边的原材料各类皆有，营养成分一应俱全。民间常说的：“猪肉豆腐粉条子，点心（馒头）圪蛋糕挠子”是萨拉齐一带迎宾待客的常规饭。酸饭是将糜米发酵制作而成的农家饭，不少人家一天三顿与酸饭为伴，早为酸粥，午为酸焖