

宁夏非遗绽放现代之美

编者按

今年“文化和自然遗产日”，宁夏系列活动的主题是“连接现代生活 绽放迷人光彩”。据了解，宁夏留存有丰富的非遗资源，其中一部分非遗传承项目涉及衣食住行用等生活的诸多方面。近年来，宁夏大力推动非遗活态传承保护，促进非遗与旅游、乡村振兴等融合发展，古老的非遗文化结合新时代元素创造性转化、创新性发展，正不断融入百姓生活，焕发出新的生命活力，绽放出更加迷人的光彩。

“非遗”不再是古老的代名词，“非遗”也可以是风潮的引领者。

短评

让非遗“食”得人间烟火

张晓芳

吃一碗香喷喷的羊杂碎，喝一口热乎乎的八宝茶，看一场热闹闹的皮影戏，听一曲原汁原味的宁夏坐唱，上一堂妙手生花的剪纸课，在不断升腾的烟火气中，我们近距离感受宁夏非物质文化遗产的独特魅力。

作为中华优秀传统文化的重要组成部分，非物质文化遗产被称为历史文化的“活化石”、民族记忆的“基因库”，承载着中华民族的基因和血脉。保护和传承非物质文化遗产就是守护民族和国家过去的辉煌、今天的资源、未来的希望。

宁夏有着丰富的非遗资源，近年来，宁夏加大非遗保护和传承力度，走出了一条传承保护与衍生发展相结合的新路子。越来越多的

“80后”“90后”“00后”苦学技艺，从老一辈手中接过接力棒，薪火相传，成为非遗传承保护的新生力量。他们融合传统技艺和现代创新意识，让非遗活色生香，焕发出新的生机和活力。

正如今年“文化和自然遗产日”的主题所倡导的，唯有“连接现代生活”，非遗才能“绽放迷人光彩”。非遗源自生活，更要扎根生活，要进一步加强非遗“活化”的力度，努力寻找传统文化和现代生活的连接点，让更多的非遗项目创造性转化、创新性发展，从“展品”变“产品”，从“养在深闺人未识”到“飞入寻常百姓家”，力求让它们真正从历史中走出来，融入时代，走进生活，在创新中传承，在传承中创新，“食”得人间烟火，绽放迷人光彩。

一瓶醋 酿造过去与未来

本报记者 秦磊 李锦

瓷瓶精巧，如果遮住标签猜内容，答案或许千奇百怪，很难想到那里面装的是醋。

这是一瓶陈酿醋。“陈酿”二字，总是和美酒并肩出现，让它来修饰一瓶醋，难免给人“高开低走”的错觉。“这瓶醋用古法炮制，是5年陈酿，在传统的粗瓷醋缸里，蛰伏了近2000个日夜。”石嘴山市田园食品有限公司董事长岳鹏秀为醋代言：“因为醋太普通、太家常，很多人忽略了它原本拥有的高品质属性。酒醋同源，既然陈香美酒能被大众接受，那么，被时光沉淀过的陈酿醋，品质自不必说，只要销售方法得当，必然会有广阔的市场。”

在田园食品有限公司的展示柜里，1年、3年和5年的陈酿醋分类陈列。“5年陈酿卖得最好。”岳鹏秀说。一排排装满陈酿醋的小瓷坛，挂着预订者的姓名牌，仿佛酒窖中被早早预订出去的橡木桶酒，在等待离去的最后一段时间里，和漫长的过往作别。

5年时光，酿出了有故事的醋；而促成这段时空相逢的，也是个有故事的人。

1988年的夏天刻在了岳鹏秀的记忆里——不知道高考成绩如何，心里的忐忑衬得那个夏日更加燥热。终于等来了好消息！岳鹏秀成为石嘴山市原惠安县礼和乡永平村的第一女大学生。

第一次坐火车，来到离家很远的江苏省无锡市，岳鹏秀误打误撞选择了发酵工程专业，在开课的前一天，她都以为自己将学习如何发面做面包。3年的专业化学学习，让她对药品、酒类的发酵技术运用纯熟，唯独没有接触过食醋。

大学毕业，岳鹏秀分配到石嘴山酿造厂，场院里壮观的醋坛阵，足以让初出茅庐的年轻人震惊。新丁到岗，岳鹏秀被安排翻炒原料，每日舞动铁锹，却远离核心技术。一次，经验丰富的老师傅总做不好酵母，名不见经传的小女子毛遂自荐。按照大学课本里酿酒的发酵方法，岳鹏秀完成了酵母制作，一“战”成名。

在酿造厂的几年里，大学学习的新技术和传统的手工艺在岳鹏秀脑中不断碰撞、互补成长，进而衍生出在传统技艺的基础上加以创新的酿造方法。

“新，指的是酿造工具和环境的革新，摒弃了土炕、土炉，取而代之的是更符合现代食品卫生要求的天然气炉、不锈钢炕。”1996年辞职创业，岳鹏秀决定将古法酿醋技艺进行到底：“企业发展了20多年，酿造工具几经革新，可酿造过程不敢减半分。一瓶醋，从生产到销售，最快需要3个月，过去如此，现在亦然。”

2021年6月，岳鹏秀传承的传统酿醋技艺被列为第六批自治区级非物质文化遗产代表性项目。老方法、新思路，岳鹏秀挺进食醋高端市场，陈酿醋、年份醋一经推出广受好评，远销全国多个地区。传统技艺在时光的酿造中，焕发出勃勃生机。

一针一线 绣出最炫民族风

本报记者 智慧

6月9日10时，银川镇北堡西部影城内游人如织，李凤琴刺绣手工坊的摊位上，手机袋、小挂件、小饰品吸引游客驻足挑选。“手机袋比较受欢迎，昨天有几个小伙子买走十来个，现在存货没剩几个了。”李凤琴说，传统手工刺绣制作的工艺品颇具个性，很受年轻人喜欢。

李凤琴是自治区级刺绣非遗传承人，55岁的她做手工刺绣已有40多年。“妈妈跟着姥姥学，我从小跟着妈妈学。”李凤琴告诉记者，坚守一门传统手艺并不容易，需要不断创新适应市场变化。“我的绣品第一次作为商品出售是在我刚结婚不久，农闲时在家绣鞋垫，把牡丹、如意等吉庆图案绣在鞋垫上，本来是为了打发时间，没想到邻居看到后直夸漂亮，建议我拿出来卖。”邻居无心的一句话让李凤琴看到了商机，她把自己平时绣的鞋垫拿到集市去卖，没想到一下午，二三十双鞋垫被一抢而空。

“那个时候，我卖鞋垫的钱就够一家人的日常生活开销。”李凤琴边卖鞋垫，边琢磨设计新绣品。肚兜、虎头鞋、香包……随着绣品种类的丰富，前来购买的人也越来越多，她的作品也打出了名气。2010年，李凤琴被邀请参加上海世博会，她创作的“民族大团结”作品广受好评——这幅手工刺绣作品在中国版图上绣了56朵牡丹，象征56个民族是一家，形式新颖、寓意深远。“我设计的各种老虎造型的刺绣作品也非常受欢迎，其中一幅老虎绣品曾卖出几千元的好价钱。”李凤琴说。

2016年，李凤琴作为传统手工艺人在镇北堡西部影城内摆起了摊。“最初一两年收入还不错，但我发现，光靠传统绣品很难赢得年轻人的喜欢，我也适时地转变了思路，减少了大幅的刺绣作品，绣一些日常的小物件，让非遗技艺融入日常生活。”端午绣香包，春节期间绣虎头帽、虎头鞋……李凤琴的绣品不断追赶潮流，努力让传统手艺跟上时代脚步。

“刺绣需要手艺人用心去钻研，每穿一针都是经过无数次尝试总结经验，有好多作品我都是拆了又拆，反复比较，手法、布料不停更换，最后找到最适合、最好看的呈现方式。别看一个小物件，有时候要花20多天时间。”李凤琴说，最近，她开始研究绣花鞋，自己设计了多种花样，在鞋面上不断尝试：“我希望能通过一些时尚、流行元素让传统手工艺焕发新的魅力，让中国刺绣走得更远。”



一簇麻 编织生活趣体验

本报记者 马照刚

搓捻、打结、盘绕、编辫、钩织、缝合……一团团杂乱无序的麻绳、麻线，在“90后”姑娘吴琼的手下，变成一件件具有时尚元素的潮流文创产品。

6年前，源于对麻编的热爱，吴琼毅然辞职，拜入宁夏非物质文化遗产麻编技艺传承人张璟门下，潜心学习麻编技艺，感受麻在指尖的生命力。

“我大学学的是环境设计专业，平时喜欢画画，当初选择学习非遗麻编技艺，就是想做一名安静的手艺人。”吴琼说，从事非遗麻编工作确实很辛苦，入门很难，但越做越放不下。每天虽累但很充实，从麻编基础技法到品牌传播、渠道开发、市场推广、作品研发，每个环节她都用心钻研。

“我每天除了吃饭睡觉，所有时间都用来钻研麻编。”吴琼曾为研发新品、拓展市场，几乎一个多月没离开过工作室。手被麻刺扎伤发炎时有发生，一个人搬20余公斤的麻饼更是常事。

由于勤奋好学，吴琼成为张璟老师的得意门生，被推荐成为宁夏非遗麻编技艺第五代传承人。

如何让慢而美的手艺获得更多消费者的认同，进一步焕发生机？吴琼在麻编中加入了流行、时尚元素。“麻编要吸引更多受众，就得创新、接地气。”吴琼说，在追求个性化的今天，非遗麻编以其独特的艺术魅力在现代都市中悄然流行开来，其散发出的时尚感深受消费者的青睐。

滩羊宝宝挂件、丝路骆驼钥匙扣、生肖小老虎……在众多麻编文创作品中，吴琼和团队的创作灵感大多就地取材，将古老的麻编技艺与现代时尚元素完美结合，让人在粗犷中找到天真与童趣。

在非遗麻编技艺传承中，让吴琼感到最幸福的事莫过于帮助更多农村妇女增收致富。“我们采取订单加工方式，组织开展技艺教学、产品回收、线上线下销售活动，带动银川市兴庆区月牙湖乡和贺兰县南梁台子隆源村农村妇女做手工麻编产品，让她们在家门口也能挣上钱。”吴琼说，截至目前，麻编技艺培训受益人数已超过400人，其中近100人能独立接单完成工艺品制作。

“目前，我们的非遗麻编产品获批12项专利、56个版权，研发系列产品100余种。”吴琼说，团队注册的“巴鸟麻编”作品多次代表宁夏特色文化亮相中国外交部、上海世博会等，并参加过多个国家的文化交流。部分产品获中国旅游商品大赛金奖、宁夏“传统工艺+岩画”文创大赛金奖等荣誉。

谈及未来发展，吴琼表示要和团队继续做好非遗麻编“文章”，通过创新创造重新焕发传统手工艺与自然材质相结合的独特魅力，让非遗技艺更好地传承下去。

一壶茶 映出好客宁夏人

本报记者 张涛

当茶叶遇上红枣、枸杞、桂圆、核桃等干果，能带来什么样的惊喜？我们在宁夏非物质文化遗产代表性项目——刘三朵八宝茶里找到了答案。

6月9日，走进刘三朵八宝茶体验馆，浓郁的八宝茶文化扑面而来，在这里可以了解八宝茶的历史、配料等知识，可以观看八宝茶茶艺表演，还可以在茶艺师的指导下亲手泡一碗八宝茶。

“我从小就随母亲学会了抓茶、包茶和沏茶。手抓八宝茶传到我这里已经是第五代了。八宝茶以茶叶为底，掺有白糖或冰糖、玫瑰花、枸杞、红枣、核桃仁、桂圆肉、芝麻、葡萄干、苹果干等，喝起来香甜可口，有滋阴润肺、清嗓利咽之功效。所以宁夏人不管什么时候，都爱这一盅清香可口的八宝茶。”宁夏刘三朵八宝茶科技有限公司负责人刘晓虹说起八宝茶的历史，如数家珍。刘晓虹家中有三姐妹，她排行老三，于是用“刘三朵”为自己的品牌命名。“手抓八宝茶讲究手气，每个人抓出的茶味道都略有不同。八宝茶配料品种大同小异，主要配料基本相同，区别在于用量和配方，或者自酿花酱和料包等。”刘晓虹说：“八宝茶不是必须配八种料，这里的‘八’只是一个概数，可以根据自己的口味增减。”

刘晓虹说，八宝茶不仅是养生茶，也是“待客茶”。宁夏人一直有用盖碗茶招待贵客的传统，盖碗里盛上茶叶和佐料，揭开茶盖将沸腾的开水注入盅碗内，茶叶和配料在盖碗中翻腾，在玫瑰酱和

茶叶的作用下，茶汤很快显出诱人的深红色。

“喝八宝茶也有讲究，要一下一下‘刮’动，使茶叶和佐料加速溶解，使汤汁尽快变温。”刘晓虹介绍，民间有“一刮甜、二刮香、三刮茶露变清汤”的说法。八宝茶具由茶盖、茶碗、茶托三部分组成，俗称“盖碗茶”，盖为天，托为地，碗为人，又称“三才碗”。

“八宝茶里的配料，既有南方的茶叶、桂圆、中原地区的芝麻、山东的玫瑰，又有北方的红枣、沙枣等，可以说八宝茶就是民族大融合的一碗茶。”刘晓虹说。

2017年，刘晓虹开始用标准化工艺生产八宝茶，同时致力于传播八宝茶文化。她在传承八宝茶传统手工艺时也对八宝茶工艺进行了创新发展。2019年，工厂采用干燥技术及无菌无尘加工对原材料进行灭菌，解决了八宝茶包起虫的问题。在传统八宝茶基础上，刘晓虹深入挖掘八宝茶文化，结合专家研发团队，采用数十种药食同源的花草，研制出适合不同人群、不同体质的八宝养生茶。2019年，刘晓虹被评为吴忠市市级八宝茶非遗传承人。

2019年，为了弘扬推广八宝茶非遗项目，刘晓虹申请建设了八宝茶文化体验馆，希望更多人了解并喜欢宁夏的八宝茶。2021年6月，刘三朵八宝茶被列为第六批自治区级非物质文化遗产代表性项目。2022年1月，刘晓虹被评为自治区级非遗传承人。

面粉、羊肚、羊头肉等，与羊肉汤交融在一起，撒上葱花，浇上辣椒油，演绎成一道美食，让品尝过的人流连忘返。

这是一碗羊杂碎的魅力所在。

6月10日15时许，吴忠市利通区杜优素羊杂碎街商店，食客熙熙攘攘，王先生带着好友前来品尝：“我是土生土长的吴忠人，来这里吃羊杂碎，是我童年最深的回忆。如今还是难以割舍这道美味，经常带家人和朋友过来品尝。”厨房里，工作人员忙着给外地顾客打包羊杂碎，店老板杜军林一边在手机上查阅线上订单，一边对记者说：“我们每天都有发往全国各地的真空快递，为大家送上宁夏美味。”

好的味道，源自坚持传统和用心制作。杜优素羊杂碎始于20世纪20年代，创始人杜万和将一碗羊杂碎变成每天早晨大多数当地人的首选，由此开启一天的幸福生活。历经第二代、第三代传承人的不懈努力，杜优素羊杂碎在吴忠名气渐响。

作为第四代传承人，38岁的杜军林继续将羊杂碎传统技艺发扬光大。2017年6月，“杜优素羊杂碎制作技艺”入选吴忠市非物质文化遗产代表性项目名录，2019年6月，晋级为自治区级非物质文化遗产代表性项目。

为了将传统美食推而广之，2015年，杜军林投资1200万元，在利通区金积工业园区新建厂区，扩大了羊杂碎生产加工厂房，还新建宁夏特色美食馆、麻花、油饼等引入店内，并辅之以真空包装、冰鲜物流等现代科学技术，让更多的外地游客有机会一品鲜美。

“目前，我们生产的羊杂碎已销往全国各地，尤其受到北京、上海、广州等地许多居民的喜爱。”杜军林说，作为代表宁夏的美食名片之一，羊杂碎不仅丰富了当地人的餐桌，还让更多外地游客通过品尝美味认识了宁夏川的秀美，了解到宁夏人的豪爽。“今后，我将继续承担起技艺传承的重任，将羊杂碎品牌发扬光大。”杜军林说。

一碗羊杂碎 风味美食香四方

本报记者 周昕

- ① 吴琼在制作非遗麻编产品。本报记者 马照刚 摄
- ② 岳鹏秀在工作中。本报记者 秦磊 李锦 摄
- ③ 刘凤琴展示抓茶和沏茶。本报记者 张涛 摄
- ④ 李凤琴设计鞋面上的花样。本报记者 智慧 摄
- ⑤ 工作人员将羊杂碎打包准备发往外地。本报记者 周昕 摄