

文化中国行



张建军是国家级非物质文化遗产“花儿”代表性传承人,他用40年光阴让这种古老的歌调焕发新生。
本报记者 李宏亮 摄



马国强(右)凭借独特的牛羊肉烹制技艺入选第六批国家级非物质文化遗产代表性传承人名单。
(照片由受访者提供)



陈堃(右)是国家级非物质文化遗产“回族医药”代表性传承人,他用匠心与情怀诠释了中医药文化的博大精深。
本报记者 李宏亮 摄



在中宁县,蒿子面不仅承载着游子的乡愁,更凝聚着国家级非物质文化遗产“传统面食制作技艺”代表性传承人于振玲的坚守与热爱。
宁夏日报报业集团全媒体记者 闻海霞 见习记者 杨月儿 摄



李夏音(左)是国家级非物质文化遗产“民间绣活”代表性传承人,她的刺绣团队里,多数是下岗工人、农村妇女和残疾人。

本报记者 李宏亮 摄

非遗新声

本报记者 王刚



这些年支撑国家级非物质文化遗产“建筑彩绘”代表性传承人陈进德在建筑彩绘行业坚守下来的,是他那颗守护文化根脉的初心。
宁夏日报报业集团全媒体记者 闻海霞 见习记者 杨月儿 摄



张国勤是国家级非物质文化遗产“抬阁”代表性传承人,他用行动诠释着“活态传承”的真谛。
本报记者 师越 摄



马振仁是国家级非物质文化遗产“固原传统建筑营造技艺”代表性传承人,他几十年如一日苦心孤诣,复制传统建筑。
本报记者 郭小立 摄

新时代,古老非遗如何实现当代发展、成为“国潮”典范?怎样助力文旅融合、拉动消费增长?可持续发展又如何在“守正”与“创新”之间找到平衡点?

近日,记者走进固原市东岳山脚下的大原古建筑技艺传承保护基地,飞檐翘角、雕梁画栋、游廊厢房……各式各样的仿古建筑模型结构精巧、精妙绝伦。这些微缩建筑,都是按照一定比例仿制国内有名的古建筑而成。

作为基地的负责人,从一个木匠起步,到如今成为国家级非物质文化遗产代表性项目——固原传统建筑营造技艺代表性传承人,马振仁几十年如一日苦心孤诣,复制传统建筑,想方设法留住传统建筑的根与魂,使濒临消亡的当地民间建筑得以传承和保护。

把老祖宗传下来的手艺好好传下去,是每一代手艺人共同的念想。“传统建筑营造从表面看来只是盖了一栋房子,实际背后有很深的理论支撑,只有带着徒弟们去完善传统建筑营造的每一步,才能把手艺真正传承下去。”马振仁说,目前已带着徒弟积累了12大类共1000余件展品,建成传统建筑技艺陈列室、大原古建帮扶就业工坊等传承基地。

宁夏历史文化悠久,积淀了丰厚的非物质文化遗产,草编、砖雕、酿酒、刺绣、建筑彩绘、山花儿、手抓羊肉等传统技艺竞相绽放,成为历久弥新的文化印记。一项非遗犹如一朵朵绚烂之花,绽放着时代的华彩。

“1米多宽的面张子在我母亲手上翻飞,她就那么随意一折,手起刀落,掌间一阵‘铛铛铛’,一根根细如线的面条就出来了。”于振玲的母亲是做蒿子面的行家里手,从小就跟着母亲学,经过细心的琢磨和实操,于振玲逐渐掌握了母亲制作蒿子面的“秘籍”。

于振玲是国家级非物质文化遗产“传统面食制作技艺”代表性传承人,她用半生诠释了“工匠精神”的真谛。在中宁县,这碗面不仅承载着游子的乡愁,更凝聚了于振玲的坚守与热爱。

尽管蒿子面名声渐响,传承之路却充满艰辛。从2011年开始教授第一个学员之后,截至目前,于振玲已经培训了来自北京、天津、河南、重庆、河北以及区内的近200名学员。蒿子面被越来越多的人喜欢,但是要想走向更大的市场需要解决保鲜和运输成本高的问题。为此,于振玲积极寻求突破,她与有关部门合作建设非遗工坊,研发冻干技术,让蒿子面进入超市和景区。

“蒿子面不仅是食物,更是文化的纽带。”此后,于振玲带着擀面杖走遍全国,通过非遗展演、电视台直播推广蒿子面。入选国家级非物质文化遗产代表性传承人名单,于振玲自感身上多了一份责任:将中宁蒿子面的制作技艺更好地传承下去、发扬光大。她说:“我要让蒿子面像中宁枸杞一样,成为世界认识中国的一张名片。”

非遗的可持续发展如何在“守正”与“创新”之间找到平衡点?长期以来,宁夏通过建立区、市、县(区)三级培训机制,依托国家级研培院校、利用保护传承基地、非遗工坊等体系阵地,每年集中举办非遗专题培训班30余期,集中培训3000余人,不断开拓非遗创意研发理念,提升创造性转化水平。将非遗融入黄河流域生态保护和高质量发展重大战略,推出以“三山一河”为主线、五市联动的“1+5”非遗主题旅游线路。举办“在宁夏·非遗过大年”“黄河流域非遗创意作品大赛”等文旅系列活动,构筑交流、交往、交融平台,塑造宁夏文旅新IP。

“下一步,我们将在强化非遗保护体系建设、培育非遗传承队伍、加强非遗传播弘扬、促进非遗融合发展等方面持续发力,不断推动非遗创造性转化、创新性发展,促进非遗融入当代生活。”宁夏文化和旅游厅公共服务和非遗处负责人李进云说。