

## 指尖翻飞塑万象

本报记者 姬禹

“叔叔,这个孙悟空能捏成拿糖葫芦的样子吗?”12月25日,石嘴山市大武口区的石嘴山万达广场,7岁男孩王梓轩拽着家长的衣角,盯着展台上的面塑作品,满眼期待。平罗县面塑非遗代表性传承人张高升笑着应允,指尖翻飞间,红色彩泥化作糖葫芦,黄色面团很快便勾勒出美猴王的飒爽身姿。展台上,还有卡通侍女、摇头醒狮、姓氏挂件等面塑,吸引了很多

孩子的目光。

张高升经常携面塑走进校园,给孩子们上非遗课。有一次,在平罗县城关第八小学,学生李文雯、吴梦琪捧着“黄继光”的面人请教:“英雄的肩膀总捏不挺拔怎么办?”张高升没有直接修改,而是坐下来放慢动作示范,轻声说:“捏面人得把敬意揉进面团,作品才有魂。”说起这件事,李文雯仍兴奋不已:“先

听英雄事迹再创作,既学会了手艺,还更深地了解了好多红色故事。”

张高升的面塑手艺越来越有名气。“既有传统韵味,又能按需定制,做伴手礼特别受欢迎。”平罗一餐厅经营者徐凯说,自己跟着学了两年,计划将面塑融入餐厅的装饰之中。

“往年非遗征集没有面塑,今年下半年,自治区、石嘴山市文化馆3次征集都明确列入了面塑项目。”张高升说,明年他将带着自编的《非遗民俗进校园》教材走进更多学校,让面塑这门老手艺走出平罗,走向更远的地方。



马薇薇(右一)用针刀为患者治疗。  
(图片由受访者提供)

又是一个忙碌的工作日。

12月25日,吴忠市人民医院中医科,马薇薇接诊49人,治疗10名住院患者,两头奔波。18时,下班之际,仍有两位门诊患者等待。

只见马薇薇询问病情,开具药方,“干散”得很!碰见一名老年胃病患者,她就切换吴忠方言问诊,体贴有加。

34岁的马薇薇,是吴忠市首位自主培养的医学博士,以针刀技能见长,累计服务患者5000余人次。向她求诊的患者很多,以本地患者为主,还不乏甘肃等外地患者。

马薇薇,土生土长的吴忠人。她硕士研究生毕业后,就职于吴忠市人民医院。后来在工作单位的支持下,她攻读北京中医药大学博士,师从“燕京针刀学派”传承人郭长青,研习针刀。

2024年,马薇薇学成归来。2025年,马薇薇再赴中日友好医院,进修超声可视化针刀微创技术,突破传统针刀“盲操作”瓶颈。

在马薇薇的诊室中,记者见到一枚小针刀,约10厘米长,刀宽径被告知只有0.8毫米,置于包装纸中,有“一次性使用”标识。

针刀在手,马薇薇消除了不少病症:腱鞘炎,跟痛症,胳膊外上髁炎,腰椎间盘突出……采用微创技术,常收刀切病除奇效,还不留疤痕。

患者吴飞(化名)后背发凉,采取艾灸、推拿、拔罐等多种治疗手法,收效甚微。今年,吴飞问诊于马薇薇。经诊断,这位患者颈胸软组织粘连。通过小针刀,松懈病患处肌肉,十几分钟,治疗结束,吴飞后背热起来,现场感受到针刀疗效。自此,后背发凉的老毛病再没犯过。

中医瑰宝,要让更多人知晓。

这一年,马薇薇走出医院,进入社区、老年大学……开展10余场健康讲座,推广针刀微创等多门中医技术。

针刀绝技,被纳入职工医保,患者负担不重:一次治疗,不过几十元钱。

一年多来,“燕京针刀学派”经由马薇薇团队从北京移植到吴忠,造福越来越多的西北地区的群众。

## 『燕京针刀』传塞上

本报记者 杜晓星

## 炭素车间读书郎

宁夏日报报业集团全媒体见习记者 李萌

12月25日,宁夏宁创新材料科技有限公司炭素厂焙烧车间,马生龙神情专注地检查设备参数。2010年入职以来,他扎根炭素生产一线,以干练的作风带领工友闯过一道又一道生产难关,在平凡岗位上,写下了不凡的故事。

2010年,毕业于西北民族大学化工专业的马生龙,凭借初生牛犊不怕虎的闯劲,叩开了宁创新材料科技有限公司的大门。

刚入职时,马生龙除了潜心钻研师傅们给的专业书籍,还买来与炭素材料、电解铝相关的书籍啃读。“他常捧着书蹲在设备旁,边看边对照零件琢磨。车间值班室的桌角、设备检修的角落,都是他啃书学习的‘小课堂’。”赵师傅大加赞赏马生龙的学习劲头。

“现在我还是坚持每天读书学习。”马生龙笑着说,想要跟上节奏、干出成绩,就得比别人多下几分

苦功才行。

今年3月,马生龙调任焙烧车间主任。有一天晚上天车突然“罢工”,马生龙接到消息后第一时间赶到车间,沉着指挥技术骨干,按“先排查线路、再调试程序”的思路分步操作,从午夜零点奋战到清晨,终于让天车重新运转,将停产损失降到最低。

马生龙:2025年于我而言,是深耕突破的一年。这一年我调任焙烧车间主任后,牵头优化装炉工艺,推动车间年产量从23万吨提升至24万余吨。同时,历时一年的无人值守改造项目落地见效,升级的PLC系统实现远程操控,大幅降低了一线工人的劳动强度,也保障了生产的稳定性与安全性。这一年,我在工作中积累了更多实战经验,更深刻体会到,生产车间的高效运转离不开每一步的精准施策与团队协作。

## 贺兰山下酿美酒

本报记者 张璞

12月26日,宁夏木兰朵酒业有限公司木兰朵酒庄酿酒车间,醇厚的葡萄发酵香气弥漫在空气中。灯光下,酿酒师赵凯轻晃酒杯,专注地观察酒液挂壁的纹路。

“这几天忙着灌装前的最后准备,下胶、冷冻,一步都不能急。”赵凯说。

2013年,当赵凯走进酒庄实习,迎接他的不是浪漫的品酒调酿,而是日复一日的车间卫生清扫、橡木桶维护、设备检修等。

“前4年,基本都在干基础活,跟着师傅看、学、记,在非酿酒季对着不同批次的酒液反复品鉴、调配。”赵凯说。

2018年,当酒庄将独立酿酒的重任交到赵凯手

上时,压力如潮水般涌来。赵凯在老牌酿酒师偏爱的厚重陈酿风格基础上,大胆推陈出新,瞄准年轻消费群体,酿出一款清新易饮的葡萄酒,意外收获市场的广泛认可。

2024年,赵凯来到木兰朵酒庄担任酿酒技术负责人。

熟悉赵凯的人都说,这个酿酒师性子慢、做事稳。“酿酒急不得,酒液的沉淀需要耐心等待。”赵凯说。

眼下,灌装前的准备工作仍在有条不紊地推进。酒窖里的橡木桶静静伫立,等待着酒液灌装成瓶的那一刻。赵凯守在自己的一方天地里,以一颗纯粹的匠心,践行着一份慢酿哲学。

赵凯:2025年,站在从业第12个年头的节点回望,我始终坚守着酿酒的初心:做老百姓喝得起、喝得惯的好酒。12年来,我扎根宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区,亲历了产业从蹒跚起步到规模壮大、知名度稳步提升的过程。其间,虽遇行业低谷,有过萌生退意的瞬间,但看着这片土地孕育的葡萄酿成佳酿,看着越来越多人爱上贺兰山东麓葡萄酒,我选择继续坚守。



↑张高升沉浸在捏面塑的快乐中。  
(图片由受访者提供)



←马生龙在检测阳极碳棒直径和高度。  
宁夏日报报业集团全媒体见习记者 李萌 摄



↓赵凯在查看酒液的澄澈度。  
本报记者 张璞 摄

2025年收获

马薇薇:2025年,我围绕中医针刀牵头成立两个人才工作室,并且从北京、银川引进3名针刀名医,其中包括我的导师郭长青。每隔一个月,他们都会来到吴忠市人民医院,为患者开展针刀治疗。我还和区外名医携手培养针刀人才,通过“手把手”带教,带动科室5名医师掌握“应用超声可视化针刀微创技术”,为更多患者带来希望。