



打籽绣。

银川非遗「上新」 这些宝藏「藏」不住啦

本报记者 陈秀梅文 韩胜利图

穿在身上的非遗 手工旗袍吸引外国女孩定制

银川市兴庆区新华路西塔段,被誉为“旗袍一条街”。临近春节,这条街上的木香非旗袍店门庭若市,一波接一波的喜婆婆、准新娘和旗袍控,慕名找到旗袍非遗传承人朱学香量身定制新衣。

“老板,我定制的旗袍好了吗?”

“张姐,就差一处打籽绣了,先穿上试试,看满不满意……”

1月6日,62岁的张淑琴一身精致打扮进店。“我从30岁起就爱穿旗袍,之前在外地或网上定制,但是不太满意。6年前来到这家旗袍店,朱学香总能按照我的想法选料、裁剪、绣花,旗袍做得板正、体面、好看、舒展。从那以后,我每年都来做几件,换最新的样式。穿上旗袍,感觉特别精神。”

用传统技艺缝制的旗袍,不仅受到老顾客的青睐,而且吸引美国、法国、爱尔兰等国家的准新娘、新郎跨国定制。

开店第二年,就有在银工作的法国女孩,专程定制心仪的旗袍,准备结婚用;与爱尔兰男孩结婚的银川女孩,不仅定制了旗袍,还定了一套中式男装。前不久,一名美国女孩与银川小伙订婚,特意前来定制了一件大红绣花旗袍,在试衣镜前转了几圈,连连赞叹:“哇,太惊艳啦,你这一双灵巧的手究竟用了什么魔法?”

传统手工制作,要有耐心,有韧性。

一把量体的皮尺在朱学香脖颈挂了近30年。旗袍制作工序有近80道,每一道都不能马虎,一件普通旗袍需一周完成,手工绣花高端旗袍则要一个月。

“中式旗袍,千百个女子穿,就会有千百种灵魂香气,唯有双手才能缝出满满的人情味。”朱学香是盐池县农家女孩,从小对缝制刺绣感兴趣,初中毕业后学习服装裁剪制作并开店。

1997年,她随爱人孙晋到北京,凭着一技之长进入九华芳旗袍公司,拜旗袍设计师许亦农为师,潜心学习绣扣、缝边、熨烫等基本功,镶、嵌、滚、宕、盘、绘、绣、贴、钉等技艺,一学就是10年。她在九华芳旗袍公司全员技能大赛中获得第一名,并被选中担任样衣制作,她缝制的旗袍在西单、王府井展销。

2006年回到银川后,她先后被东方缎艺旗袍店、上海新鸿祥旗袍店聘任为裁剪师,带出十多名学徒。2007年,又前往重庆学习绣花技艺,成为银川集裁剪、制作、绣花等技艺于一身的第一人。2009年,她在银川开设旗袍店,不断传承创新,培养出刘卫霞、张娟、李红等传承人以及20多名学员。

也有无法到场量体的,就一件旧衣服,她问清喜好风格后,凭着“一眼26个尺寸”的老道经验,赶制出合身的旗袍。有人春节要配如意扣、凤凰扣;老人过寿要配寿字扣、吉字扣;年轻人喜欢兰花扣、燕子扣……

面对“挑剔”的顾客,从量体、裁剪、制版、绣扣,她从未让顾客失望过。多年来,她秉持传统旗袍手艺人的技法和心性,精益求精,传统与现代结合,大胆运用盐池滩羊二毛皮,设计的“白宝牡丹棉旗袍”“凤穿牡丹”“花好月圆”等获奖无数。

旗袍师傅手艺好不好,从领口的盘扣就能瞧出一二,而小盘扣技艺也是非遗。

在贺兰县太阳城社区,非遗传承人石梅静心制作着盘扣饰品。她6岁时在同心县跟随母亲学盘扣,15岁时就会独立制作。“做传统盘扣讲究精细,得用绸缎上浆、洗浆、打条子、裁剪、烫条子、造型、配色、添花……经历十几道工序才能完成。”

非遗不仅仅是文化传承的载体,它们正融入我们的日常生活中、行为习惯里。

2024年12月28日,第六批银川市非物质文化遗产代表性项目名录公布,经银川市政府批准同意,将旗袍传统制作技艺、盘扣技艺、羊肉馅制作技艺、宁夏馓子制作技艺、仙鹤凤爪制作技艺、宁夏传统水饺制作技艺、邓氏扁豆凉粉制作技艺等62个项目列入第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录,贺兰石印章雕刻技艺等5个项目列入第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

这些看得见、摸得着的银川非遗项目,以独特的方式展示着这座城市文化魅力。它们的存在,让银川的文化更加生动、时尚,也让世界看见了这座城市。



非遗传承人朱学香在缝制旗袍。



金丝馓子。



传统水饺。



羊肉包子。



盘扣技艺也被列入非遗。

吃在嘴里的非遗 酸菜调和饭 扁豆凉粉很家常

宁夏老字号餐厅仙鹤楼凤爪、宁味楼调和饭、红满堂火锅店酸菜、贺兰邓氏扁豆凉粉、宁夏传统羊肉臊子面、洪三灌汤包、传统水饺……细观第六批银川市非物质文化遗产项目名录,一长串家常美食跃入眼帘,瞬间如同步入美食街。

相较于普通凉粉,扁豆凉粉口感更加筋道爽滑,豆香味浓郁。贺兰县常信乡新华村是扁豆凉粉的起源地之一,这里的黄河水、土壤、气候适宜扁豆生长,因此衍生出一系列以扁豆为原料的美食佳肴。100多年前,这里就有制作扁豆凉粉的习俗。如今,邓阳一家仍在坚守扁豆凉粉制作。

挑选、泡水、磨浆、搅拌、出粉、刮凉粉、上盘……1月7日,小作坊里,第五代非遗传承人邓阳与63岁的母亲黄莲成忙个不停。

“扁豆需要提前20个小时泡制,经过磨制、打浆、过滤后,再沉淀15个小时左右。粉面提取是整个工艺的关键,上锅前需按比例化水,熬煮环节则考验着对火候的把握。”多年来,邓阳与母亲每天晚上制作,天一亮开始运送到宁夏各大餐饮酒店。吃的时候调上醋汁、咸韭菜、油辣子,酸爽可口,清凉解馋,四季可餐。



非遗传承人杨小萍(右二)教学生技艺。

受访者供图



邓阳在做扁豆凉粉。受访者供图

进校园的非遗 传承人手把手 教学生“绝技”

1月8日,在宁夏工商职业技术学院杨小萍(中式面点师)自治区级技能大师工作室,第二代非遗传承人杨小萍带领学生制作金丝馓子和羊肉馅。

“羊肉馅是羊肉包子的灵魂,食材选用的是宁夏滩羊。先把肋条肉剁碎备用,再将料水、油脂、甜面酱、生抽、老抽、生姜、葱末、粉料等备好。第一步在羊肉馅中加料水,羊肉的种类不一样,新鲜程度不一样,吃水量也不一样。”杨小萍亲自制作并传授,“中式羊肉包子,水打馅要顺一个方向搅打,美味食材加上制作技艺,羊肉馅会更加鲜美、醇香。”

金丝馓子是在宁夏大把馓子的基础上加以创新,利用传统技法做成的金丝小馓子,在第四届全国烹饪大赛中获得特等奖,也是入选国宴的一道美食。

杨小萍手把手教授学生们制作金丝馓子,每个细节都不放过,“和面、揉光、擀面、切条、搓、炸……油温要180摄氏度以上,表面起很多珍珠小泡,这样炸出来的金丝馓子色泽金黄,入口酥化。”

1995年,中国烹饪大师张天禄在银川昊都大酒店制作羊肉包子,当时宁夏餐饮界流传着这样一句话:“昊都的包子、昊都的面”。而杨小萍正是师从张天禄,传承发展主料选择、辅料加工、馅心打法等传统制作技艺。

1998年,她先后在昊都大酒店、沙湖宾馆等知名餐饮企业担任面点制作;2001年进入宁夏工商职业技术学院,成为一名烹饪专业老师,依托宁夏技能大师工作室,与技术团队在校内传授技艺,还定期为各市县餐饮行业培训指导新人。多年来,她为宁夏餐饮行业培养技能人才3000多名,培养徒弟10多名。

