

宁夏守艺人

中卫桂花香扁豆子面，是沉淀着地域烟火与乡愁记忆的非遗美味。从濒临失传的民间家常味道，到获评自治区级非遗代表性项目、斩获多项美食殊荣的地方名片，传承人牛桂花在坚守匠心古法的同时，守正创新、广传技艺让这道中卫老味道赓续文脉、焕发新生。

三代传承续巧艺 美食飘香解乡愁

中卫手工面食历史悠久，扁豆子面扎根民间，是刻在当地人骨子里的乡愁滋味。出生于1969年的牛桂花，跟这项美食技艺有着不解之缘。

桂花香扁豆子面制作技艺的第一代传承人是牛桂花的太婆婆，后由她的婆婆刘淑芳接续传承。彼时，扁豆子面因制作烦琐、耗时耗力，年轻人大多不愿学习，扁豆子面渐渐淡出人们的视野。这份濒临失传的手艺，在牛桂花手里迎来了转机。出嫁后，她跟着刘淑芳认真学习，将制作扁豆子面的每一个步骤牢记心间。

刘淑芳手把手教牛桂花选豆、煎豆、擀面，更把“做人先做面，匠心不可丢”的祖训深深刻进了她的心里。“那时候生活条件差，婆婆靠着这门手艺养活一家人，每一碗面都做得格外用心，一点细节都不将就，这股较真劲儿，我一直记到现在。”回忆起学手艺的日子，牛桂花直言“确实吃了不少苦”。从和面、揉面到煎豆、熬汤，她日复一日反复地练习，手上磨出了厚厚的茧子，也练就了一身过硬本领，成为当时为数不多能完整传承这门古法技艺的匠人。

1990年，怀揣着对面食的热爱与传承的初心，牛桂花进城创业。1992年起，她先后在中卫市场、银川、中卫香山街经营手工面馆，从不起眼的街边小店起步，凭着实打实的手艺、货真价实的用料，留住了一批又一批老顾客。2012年，她正式创立“桂花香”品牌，将祖传的扁豆子面制作技艺全面融入经营，让这道藏在家庭厨房的民间美食，走进大众视野。

一碗家乡面 守住非遗老味道

—访自治区级非遗代表性项目桂花香扁豆子面传承人牛桂花

陈美慧 文图



牛桂花手工制作扁豆子面。

匠心琢面守古法 珍味藏香润人心

“面的质量，就是我的脸面。”牛桂花总把这句话挂在嘴边，这也是她30多年做面生涯最真实的写照。“桂花香”扁豆子面之所以能在中卫市家喻户晓，还入选非遗美食，凭的全是真功夫。原料挑选一丝不苟，祖传的老手艺从不偷工减料，每一道工序都做得细致到位。

手工擀面是中卫面食的灵魂，更是扁豆子面的精髓所在。面条需历经和、揉、扬、擀、晾、叠、切、放八道工序，每一步都容不得半点马虎，少一分火候，差一点力道，口感就会大打折扣。牛桂花选用黄河水滋养的优质小麦粉，加入适量清水，反复揉搓至面团光滑柔韧，再经过充分醒发，让面粉的筋性得以充分释放。接着，她用擀面杖力道均匀地将面团擀成一米多宽的薄面张，薄如蝉翼却不易破损，再经精细折叠、均匀刀切，变成宽窄一致、长短适中的面条。煮好的面条，爽滑弹韧、筋道十足，嚼起来带着淡淡的麦香，不粘不坨，唯有纯手工制作，才能呈现这份独有的口感。

如果说手工面条是基础，那一勺煎制的扁豆子，便是这碗面的灵魂所在。煎扁豆子

是技艺核心，耗时久、难度高，火候、时间、翻炒速度、用水量都要精准把控，稍有差池，扁豆子就煎不出红润鲜亮的色泽，也熬不出浓郁醇厚的豆香，甚至会糊锅发苦。牛桂花为了守住这门传统的技艺，在灶台前反复练习，文火慢煎、不停翻炒，让每一颗扁豆子都充分释放香气，熬出的汤底色泽红润、香气浓郁、回味悠长，温暖人心。

煮好的扁豆子面，面条浸润在浓郁的豆香汤底中，搭配新鲜蔬菜、秘制调料，香气扑鼻、色泽诱人。面条裹着醇厚的汤汁，入口爽滑筋道，豆香与麦香在口中交织，不油不腻、咸淡适中，兼具滋养肠胃的食疗价值，食客都吃得津津有味。

2018年，牛桂花的扁豆子面制作技艺获评自治区级非物质文化遗产代表性项目，她本人也成为这项技艺的传承人。“桂花香”面馆也屡获殊荣，先后获中国黄河流域美食大赛特金奖、宁夏味道体验馆等多项国家级、自治区级荣誉，还多次登上央视、中国新闻网社等主流媒体，长期稳居美团中卫美食排行榜榜首，成为展现中卫人文风情、传播宁夏美食文化的重要名片。

守正创新传技艺 匠心筑梦续新章

在牛桂花看来，非遗传承既要守得住根、留得住本，也要迈得开步、跟得上时代。上了年纪后，她的儿子王潇积极学习技艺，成为桂花香面食技艺的新生代力量。在母亲的悉心指导下，王潇专注品牌推广相关工作，始终坚守古法工艺底线，不简化流程、不偷工减料，助力这门古老手艺在新时代绽放新光彩。

牛桂花坚守匠心，也愿意接受新事物，在她的支持下，门店升级为非遗体验馆，打造出兼具烟火气与文化感的打卡场景，让更多年轻食客了解非遗，感受老手艺的魅力。她结合当代人的口味需求，在保留经典风味的基础上，适度调整口感，更贴合大众喜好，获得了更多年轻人的喜爱。

在牛桂花的带动下，“桂花香”先后开设12家连锁店，带动100余人就业；她还主动走进多所职业中学，为店内员工培训做面技艺，累计传授技艺200余人次，让更多人有机会接触、学习非遗技艺。

如今的“桂花香”面馆，已成为外地游客打卡宁夏美食的必到之处。年过五旬的牛桂花，依旧坚守在灶台前，和面、揉面、煎豆、熬汤，用心做好每一碗面。“看着顾客吃得满足，听着大家夸赞这是中卫的地道味，就是我最大的成就感。”牛桂花说。

“阅游宁夏”阅读文旅融合服务项目 入选全国推广名录

本报讯(记者 束 蓉) 近日，记者从自治区文化和旅游厅了解到，中国图书馆学会公布了2024—2025年阅读推广项目展示名单，全国22个专业性强、富有创意、内容丰富、具备较高品牌效应和社会影响力的项目入选，宁夏图书馆“阅游宁夏”全民阅读文旅融合服务推广项目成功跻身其中。这不仅是对宁夏图书馆在全民阅读推广领域积极探索与创新实践的认可与鼓励，也彰显了宁夏图书馆在阅读推广品牌建设、文旅融合服务创新方面取得的阶段性成效。

据了解，“阅游宁夏”全民阅读文旅融合服务推广项目创新探索“阅读+”服务模式，将静态文献资源与动态文化体验有机联动，打造行走式、沉浸式特色阅读服务品牌。项目自2024年策划实施以来，统筹开展了“宁图雅集”、文化市集、“文兴塞上”系列惠民活动、“悦读进万家”“春风小书桌·共读一小时”等百余场特色活动，并针对青少年、老年人、残障人士等群体开展精准化阅读服务，着力打造具有宁夏地域辨识度的阅读推广品牌，切实提升全民阅读的覆盖面、参与度与获得感。宁夏图书馆将持续深化“阅游宁夏”品牌建设，进一步丰富全民阅读供给，擦亮塞上书香文化名片，为铸牢中华民族共同体意识、建设书香宁夏、推动全区公共文化服务高质量发展贡献力量。

《好妈妈胜过好老师3》 聚焦家庭教育新议题

家庭教育专家尹建莉新作《好妈妈胜过好老师3》首发分享会日前在京举行。该书由作家出版社出版，延续“爱与自由”的教育内核，将视野从亲子沟通拓展至婚姻经营、金钱观、生命教育等多元领域，针对当代家庭在子女成长中面临的新困惑与新挑战，提供了富有智慧的育儿建议。

据尹建莉介绍，距离首部《好妈妈胜过好老师》出版已过去十几年，社会环境与孩子心理状态发生了显著变化。第三部作品基于她多年的观察与思考，力求回应当代父母在子女成长规划、习惯养成、品格塑造等方面的焦虑，帮助家庭在变化中找到稳定而积极的教育根基。(据新华社)



6月20日，游客在广州平和大押参观拍照。

位于广州市白云区均禾街的平和大押是目前广东省发现保存最完整、规模最大的一座当铺旧址，建于1917年。平和大押由铺面、库楼和南北侧院组成，占地面积1003.38平方米。库楼建造成碉楼状，楼高六层，防御措施十分周全。

目前，广州市白云区通过对平和大押及周边区域进行深度的历史文化挖掘与创意改造，打造集文化展馆群落、金融产业街区与文化旅游于一体的历史文化创意街区，展示岭南文化、商贸文化及财富文化的深厚底蕴。(新华社发)

《甲骨文学校3》邂逅大秦文明



《大秦兵马俑·甲骨文学校3》剧照。

子们奉上一台相当具有思辨性的作品，所有出场角色无不鲜明立体，比如后世始终充满争议的秦始皇，他既有横扫六合的雄才大略，也有对长生不死的执着渴望，他的铁血手腕来源于童年的坎坷，也饱含对国家再度分裂的担忧，主创团队有意剖开历史人物的矛盾性，向小观众全面展示了什么是复杂多面、有血有肉的人。在舞台上呈现上，无论是能灵活拆解组合的“模块式”表演空间、声光电全部到位的技术表现，还是好看的歌舞及偶戏表演、相当考究的秦代纹样与演员妆造，都从细节上体现了一部真正用心的儿童剧应有的水准。

“北京儿艺一直秉持这样的传统，我们在不断探讨如何把握儿童剧的深度与趣味性。”《大秦兵马俑·甲骨文学校3》导演、编剧沈力行说，在儿童剧领域深耕数十年，北京儿艺非常了解小观众对幽默题材的偏好。提及秦始皇和大一统的话题，“它自带一种史诗气质，我们借助三个穿越的孩子带来的古今碰撞的桥段，消解了一部分过于强烈的正剧感。”剧中，何田田的运动相机、小布丁的巧克力、周悠悠活学活用的凹面镜等种种设计，抖响了一个又一个包袱。舞台12位演员的表演外化但不浮夸，逗趣但不吵闹，他们扎实的功底收获了热烈掌声。

如今，北京儿艺的《甲骨文学校》系列已延续至第三部，从三千多年前的殷商时代，到张骞出使西域，再到秦始皇一统天下，周悠悠、何田田、小布丁的三次穿越之旅，“逐渐奠定了这个系列的整体基调，即通过现在的我们与中华民族的先人对话。”沈力行说，《甲骨文学校》系列已然向小观众传递了文字、开放交流的胸怀、大一统的理念在文明延续中的重要性，“祖先留给我们的文化基因，是全体主创齐心协力要在舞台上展示的核心内容。”(据《北京日报》)

纪录片《妙壁生花——复活的南宗壁画》 唤醒“南宗壁画”艺术魅力

一面墙，一支笔，十年面壁。从手的锤炼，到眼的观照，再到心的皈依——纪录片《妙壁生花——复活的南宗壁画》近日在凤凰卫视《纪录大时代》栏目首播。该片以中国美术学院教授、画家何士扬十年“面壁”上天竺法喜寺的经历为叙事源起，串联起一场横跨南北、纵贯古今的中国传统壁画美学探寻之旅。

上天竺法喜寺位于浙江省杭州市西湖区天竺路上，是杭州“天竺三寺”里规模最大的一座，建于五代吴越王时。三集纪录片以《手·八面出锋》《眼·触目即真》《心·此身安处》为题，构成一条从技法锤炼到精神皈依的递进叙事线索，展现何士扬用十年时间，完成了一场由手到眼再入心的艺术修行。

在南方潮湿气候中绘制壁画，曾被视为不可能。摄制组跟随何士扬跨越五六六个省份，追寻散落于江南乡野的古代壁画遗存——龙泉清代照壁、金华太平天国侍王府、四川竹编底壁画……残破的清代照壁为何风吹雨打百年颜色如新？太平天国侍王府里藏着怎样的制墙秘方？四川深山中的壁画，又是靠什么屹立五六百年不倒？种种田野发现，

将观众引入一个鲜为人知的中国南方壁画世界。

事实上，为应对潮湿气候，南方工匠代代传承了一套独特的制壁工艺——糯米灰浆、竹筋蒲绒入墙，与北方壁画分属两个技术系统。这些遗存至今散落在浙、皖、闽、蜀、湘、粤各省，相关学术研究却几近空白。2012年起，中国美术学院教授何士扬带领团队深入南方六省考察壁画遗存，并邀请敦煌研究院、浙江大学及意大利博洛尼亚美术学院、布雷拉美术学院等机构专家共同研讨，以“南北比较、东西互鉴”的视野，开启了该领域的研究与实践。

“干干净净最好看”——何士扬在片中这样说道，这也是贯穿全片的一条隐藏线索，是一种看似朴素却直指中国审美核心的美学态度。而这种审美，根植于中国传统的文人精神世界。《妙壁生花——复活的南宗壁画》以手、眼、心三层递进的结

构，完成一趟中国传统美学和文化的再发现之旅。何士扬从早期都市水墨风格的向外求索到南宗壁画的向内追问，恰恰是中国当代艺术家在全球化语境下寻找文化本位的一个生动缩影。

据了解，《妙壁生花——复活的南宗壁画》由许继锋和曾辉联合执导，余源伟担任制片人。三位核心主创此前在《孤山路31号》《吴越国》等作品中建立了深厚的创作默契，此番再度联手，以写实写意兼容的影像语言讲述一位艺术家的求索故事，为“南宗壁画”传统美学注入鲜活的生命力。



剧照。

(据中国新闻网)