

观 象 台



▲ 学员在非遗传承人的指导下学习丰宁满族剪纸。受访者供图

▼ 丰宁满族婚俗表演。受访者供图



► 学员制作的秸秆画作品。受访者供图

中国非遗馆把研学课堂开在丰宁坝上

本报首席记者 王 彬

8月的河北丰宁满族自治县坝上草原，凉爽的风徐徐拂过。丰宁县黄旗镇城根营村的空地上，十几个满族少年头戴盔帽、身着靠甲，双枪、双锤、三节棍并举，对打时铿锵有声。这是已在当地传承了七代的河北省级非遗代表性项目黄旗武会中的一幕。

场边，25名来自北京的中国非物质文化遗产馆（简称“中国非遗馆”）研学团的学员围成半圆。11岁的王晨光站在最前面，眼睛一眨不眨。2025年，他在中国非遗馆当过“小小讲解员”，了解过不少非遗技艺。此刻，当一个和他年纪相仿的农村少年刚收完架势，额头上的汗顺着盔帽的系带往下滴时，王晨光攥了攥手，心中的震撼难以言喻。

黄旗镇副镇长、城根营村党支部书记刘佩芳告诉学员，镇上每个村都有许多村民参与传承黄旗武会，今天上场的都是少年传承人。“就是想让北京来的孩子们看看，这里的少年如何充实课余时间。”让刘佩芳最自豪的是，在黄旗镇，非遗不是静默的文化，而是年轻人愿意为之投入、真心热爱的日常。

在中国工艺美术馆（中国非物质文化遗产馆）社会服务部主任李妍看来，了解非遗、学习非遗，从来不止于展厅里的驻足观看。“非遗馆是承

托知识之舟的‘码头’。这一次，我们带学员从‘码头’出发，到一些非遗的孕育地，去触摸那片土地的人文肌理，去感知当地人如何将非遗融入生活。”李妍说。

研学团的课程排满3天，每一站都经过精心设计。看黄旗武会，脚下就是世代传习武艺的村落；观满族婚礼，走进的是礼仪传家的农家院落；学丰宁满族剪纸、布糊画、草编，指尖触碰的是匠心守护的岁月。学员与非遗传承人面对面，听他们讲述非遗如何改变人生；就连一日三餐，吃到的也是这片土地“长”出来的非遗美食。

丰宁满族自治县大滩镇骆驼沟村副书记马海龙一边守着烤架，一边介绍承德市级非遗代表性项目采摘式烤全羊，火候一到就切下羊肉分发给学员。“大家要分层烤、分层吃，用手撕着吃。”为迎接这次的非遗研学团，马海龙提前去挑选草饲羊，做了充足准备。

剪纸课上，丰宁满族剪纸国家级非遗代表性传承人石俊凤坐在孩子们中间，无需多言，拿起一张红纸，手腕翻转，一匹马的轮廓便跃然眼前。起初，还有孩子坐不住，眼睛瞟向窗外的草原，但随着纸面上图案越来越清晰，孩子们安静下来，直到该收工具的时候都没人起身。

秸秆画市级非遗代表性传承人郭凤芝听说孩子们对非遗有热情，专程赶了过来。桌上的金黄秸秆在草原阳光下泛着光。年事已高的她拿起秸秆时手很稳，一截一截地拼，一点点给孩子们讲解几根草秆如何“变”成山水花鸟。课程结束时，每个学员都做出了一幅秸秆画。

学员还观赏了丰宁满族婚俗表演以及坝上草原的实景演出，新奇又有趣。出发前，王晨光的妈妈以为孩子在草原上跑一跑、做做手工就达成目标了，到了现场发现活动内容非常丰富，超乎预期。“孩子对非遗的喜爱程度明显提高了，从传承人身上感受到的坚持也体现在了学习中。”她说，如果用一個词形容这趟研学的收获，“传承”二字最贴切。

这是中国非遗馆首次把研学课堂搬到馆外。李妍认为，未来会有更多地方的非遗资源被系统纳入研学体系，通过馆地合作、馆校合作等多种方式，让更多人在真实的生活语境中认识非遗、爱上非遗、传承非遗。

雨后的坝上，一道彩虹斜跨天幕。学员抱着作品合影：剪出的马、布糊画的小猫、秸秆拼成的自画像、干花相册里压着的草原小花……这些作品全是学员此次亲手做的，虽不完善，却都珍贵。

里、当地的水土中。非遗从来不是孤立的技艺，它连着一方人的生活方

式。非遗研学回到现场，就是探寻文化根脉。实，也体现在馆校合作蹚出了新路子。非遗，传下去才有生命力。过去多靠家族传、师父带，覆盖面较窄，不确定性较大。馆校合作把非遗资源转化为课程，送进中小学、高校课堂乃至研学路线，让非遗从独门绝技变成共享成果。当非遗与现代生活频繁发生连接，非遗就更易成为激发创造力的源头活水，非遗研学也就更易吸收和转化养分。

非遗研学的“实”，不只是课程扎实、形式务实，更是让中华优秀传统文化真正走进人心。当越来越多的人愿意俯下身、静下心，与一门老手艺坦诚相对，非遗就实实在在地成为活在当下、面向未来的文化力量。

初秋的清晨，江苏省扬州市宝应县鲁垛镇乱针绣产业园的传习工坊里，彩线交错，银针起落，莫元花带领一群绣娘飞针走线，绣出一片锦绣光影。

作为江苏省级非遗代表性项目乱针绣（宝应乱针绣）省级代表性传承人，三十余载光阴，莫元花以针为笔、以线为色，不仅守住了这门指尖技艺，更使之成为带动一方妇女增收致富的“指尖经济”。

乱针绣区别于传统平绣，讲究线条交错堆叠，通过丝线的疏密、色彩的叠染呈现丰富光影，如同油画笔触。生长在“荷藕之乡”宝应的莫元花，年少时便与刺绣结缘。刚学艺的日子，是日复一日的劈丝、理线、配色，每一道工序容不得半点马虎。一根普通丝线，要劈成数十分之一的细缕，稍有不慎，丝线便会打结断裂。为练好手劲与眼力，她常常一坐就是一整天。

怀着对乱针绣艺术的痴迷，经过几年的刻苦学艺，她终于在师傅眼里算得上一位技艺不错的绣娘。然而她并不满足于此，经常思考一个问题：源于水乡小镇的乱针绣如何进入更高的殿堂？为了找到答案，她开始深入研究人物肖像题材的刺绣方法，对前辈传下来的40余种针法进行整合运用，经常绣了拆、拆了绣，终于摸索总结出更适合人物肖像表达的绣法——“16系环节操作法”，绣制出的人物肖像形神兼备，更具艺术表现力和感染力。近年来，莫元花创作或参与指导的多幅作品频频获奖并亮相国内外舞台。

“非遗不能只陈列在展馆里，只有有人愿意学、靠它能谋生，这门手艺才算真正‘活’下来。”莫元花心里生出一个念头，不能只做孤守绣台的匠人，还要让乡村妇女借这门手艺安身立命。鲁垛镇有不少农村妇女留守，要照料老人、孩子。莫元花决定降低学习门槛，面向当地妇女开设免费技能培训，推行“居家灵活就业”模式，让她们农忙时忙田地、农闲时做刺绣、家务、挣钱两不误。

万事开头难。最初，不少留守妇女担心学不会手艺、赚不到钱。莫元花走村入户，上门动员，从最基础的针法手把手教学。绣坊里，她悉心示范走线；农户家中，她耐心答疑解惑。遇到学得慢的学员，她便一遍遍拆解步骤，直到学员能够独立上手。

从家庭小作坊起步，莫元花慢慢聚拢起一批乡村绣娘。历经多年发展，当地的乱针绣产业越做越大，建立了标准化产业园，开设了传习基地，带动周边近4000名农村妇女从事乱针绣相关工作。

产业壮大，新的考验随之而来。规模化生产下，绣娘技艺水平参差不齐，高端精品收藏市场有限，单纯依靠传统大件作品，很难持续带动产业长久发展。莫元花深深感受到，乱针绣想要走得更远，不能困在旧题材、老模式之中，需要创新。在坚守乱针绣交错堆叠的核心技法之上，她带领团队在题材与产品形态上大胆突破：一方面，深耕主题精品创作，用乱针绣讲好时代故事；另

一方面，跳出大件艺术品的局限，开发文创摆件、家居装饰、刺绣配饰等更贴近大众日常生活的衍生品。同时，积极拥抱互联网，借助线上平台拓宽销售渠道，让曾经曲高和寡的乱针绣走进寻常百姓视野。

传技，更要传心。在产业园传习基地，莫元花常态化开设公益传习课堂；走进校园开展非遗讲座，向青少年讲解乱针绣的历史、演示针法技艺。作为十四届全国人大代表，莫元花也常常把绣坊一线的观察思考带到会场，为乡土人才培养、传统手工艺产业发展积极建言。

展望未来，莫元花信心满满。“今后，我与团队将继续在图层结合等技术环节寻求突破，不断提高绣品质量，并深入探索‘乱针绣+文创’‘乱针绣+电商’的融合发展模式，在带领绣娘追梦的同时，也让越来越多的年轻人欣赏到中国传统文化之美，用我们手中的‘小小绣花针’绣出乡村振兴‘大画卷’。”

记者观察

非遗研学贵在一个“实”字

如今的非遗场馆里，“排着队走一圈、拍张照就散场”的景象越来越少，取而代之的是研学团围着非遗传承人学一道工序的情景。更令人欣喜的是，有的研学队伍还走出场馆，在非遗所在地域展开“行进式”研究和学

习。非遗研学，正从“到此一游”走向“沉下心来”，这股“实”的劲头，值得细细品味。

实，首先体现在馆地合作打开了新空间。过去讲非遗传承，场景相对单一。如今，非遗场馆或非遗保护中心与地方联手，把课堂搬进村落、市集和非遗工坊，让学习者在真实的生活场景中触摸非遗的温度。非遗如何形成现在的“一招一式”，答案不在说明文字里，而在非遗传承人的手心

聚焦 2026 非遗面食大会孝义会场：

临水小镇烟火沸腾，南北面点汇聚一堂

晋 文



孝义会场 朱 萌 摄

7月末的山西吕梁孝义，临水面食小镇热闹非凡。7月31日，2026非遗面食大会在这里启幕。这场由中国烹饪协会、山西省文化和旅游厅、吕梁市人民政府联合主办的盛会持续5天，让静谧的小镇变为火热的美食打卡地，也为山西暑期文旅增添了鲜活的烟火底色。大会以“共享非遗·面向未来”为主题，全程聚焦包子面点文化交流，接地气的赛事、沉浸式的体验，让非遗美食走出展馆、走进大众生活。

活动现场，最热闹的当数全国非遗包子争霸赛的赛场。来自天津、上海、新疆、广东、江苏等10余个省市的面点匠人齐聚于此，各展看家本领。揉面、擀皮、调馅、捏褶、蒸制，一道道工序行云流水，皮薄馅足的小笼包、风味独特的烤包子、鲜香地道的地方特色包子轮番出锅，南北

风味同台碰撞，看得人目不暇接、食欲大开。赛场一旁的大众体验区更是人气爆棚，不少市民和游客挽起袖子亲自动手，跟着老师傅学习包包子，不管手法熟练与否，都沉浸式体验传统面点技艺，趣味十足。

傍晚时分，非遗面食市集准时开市，烟火气瞬间拉满。30多家省内外知名餐饮机构齐聚现场，上百种特色美食琳琅满目：本地的擦酥包、晋南纸皮包、台蘑酱肉包带着地道山西风味，广东叉烧包、开封灌汤包等省外美食也令人垂涎。往来游客穿梭在各个摊位之间，一边品尝美食，一边打卡拍照，“一站式”解锁天南地北的面食美味。

舌尖美味之外，现场还有精彩的文化活动。戏台之上，孝义木偶戏、皮影戏、地方戏曲轮番上演，临县大喇叭的悠扬曲调响彻小镇，传统民俗与面食文化交融，让游客在品尝美食的同时，沉浸式感受晋地非遗的独特魅力。

为了让游客玩得舒心、出行省心，孝义专门优化了全域交通配套，开通直达小镇的免费公交、夜间专线，增设临时停车场，往返出行十分便捷。同时，当地开启暑期文旅活动月，串联老城古建、森林公园、乡村研学等多元业态，丰富的夜游、演艺、采摘等活动持续上线。这场面食盛会盘活了乡村文旅资源，一碗碗烟火面食，带动全城文旅热度持续升温。

聚焦 2026 非遗面食大会朔州会场：

塞上烟火绕古寺，杂粮面食聚生香

晋 文



朔州会场 山西省文化和旅游厅供图

晚风拂面，烟火升腾。8月13日，2026非遗面食大会朔州站在当地崇福寺广场火热启幕。本次活动由中国烹饪协会、山西省文化和旅游厅、朔州市人民政府联合主办，为期5天的盛会，让千年古寺脚下的广场变成晋北最热闹的非遗美食聚集地之一，全方位展现了塞上杂粮面食的独特魅力。

依托朔州“小杂粮王国”的天然优势，这里的面食主打粗粮精作。作为此次活动核心的六省区莜面争霸赛看点十足，晋、冀、蒙、陕、甘、宁六地的20多支专业队伍同台竞技。非遗传承人们十指翻飞，普通的莜麦面在他们手中变换形态，莜面鱼鱼、莜面栲栳、莜面团团等经典面食快速成型，让围观游客连连惊叹。现场特意设置了大众体验环节，让人们上台亲手搓莜面、做面食，近距离感受传统非遗技艺的趣味。

全天候开放的非遗市集，是市民、游客的热门打卡点。午晚两个时段，50余家餐饮品牌扎堆出摊，130多种特色美食香气扑鼻。莜面羊血蒸饺、怀仁炒兔头、朔州本土风味原汁原味，全省各地的地标美食、南北爆款小吃齐聚于此，每一口都是地道烟火。除了美食摊位，葫芦烙画、应州陶瓷、传统酿酒等本地非遗摊位，以及外地特色非遗项目同步亮相，逛吃之余还能看手作、赏非遗，体验感拉满。

本次活动巧妙融合了本土特色产业与文旅资源，朔州

作为“中国北方日用瓷都”，现场所有美食均搭配本地精品陶瓷餐具盛放，温润瓷器搭配鲜香面食，千年窑火与人间烟火相映成趣，成为朔州会场的别致风景。此外，非遗面食传承创新交流活动顺利开展，业界专家分享非遗传承、品牌打造、新媒体传播的实践经验，探讨传统面食产业化发展的新路径。

借着大会的热度，朔州推出“味道朔州”特色美食文旅线路，串联应县木塔、金沙滩、崇福寺等景区，游客凭集章手册就能享受门票优惠。夜间潮流赛事、实景演艺、亲子休闲等多元业态同步上线，有效留住游客、激活夜间消费。这场盛会，让塞上大地的杂粮面食走向更广泛的人群，让古老非遗在热闹的市井烟火中焕发全新的时代活力。