

# 传承非遗之韵 绽放时代风采

## ——4位非遗传承人的传承之路

近年来,诸多非遗项目在全市各种节假日的非遗展示活动中崭露头角,成为传播大同历史文化的亮丽名片。蛇年新春临近,记者走访了大同结艺省级非遗传承人杨雪飞、大同布老虎技艺省级非遗传承人孙敬、“刘老醃儿”大同味醋制作技艺市级非遗传承人刘秀敏和北魏贡酒制作技艺市级非遗传承人张瀚文。他们深情讲述了非遗项目的历史,以及一路走来的诸多艰辛。这些非遗传承人虽然年龄不同、阅历不同、所涉领域不同,但都积极开展传习活动,一生坚守一艺,凸显了守正创新的工匠精神。

### 杨雪飞:让结艺焕发新活力



杨雪飞进行盘扣创作

“盘扣是古老文化的标志,大同结艺是以盘扣为主要创作元素,通过现代工艺的延伸,彰显大同独有的地域文化特点。小小盘扣缠绕出中国传统服饰的韵味。目前,我们正在深度研发推广带有盘扣的北魏服饰,让非遗技艺焕发出新活力。”1月14日,大同结艺传承人杨雪飞说。

杨雪飞是民间工艺品制作高级技师。2022年,她成立了省级技能大师工作室。近年来,杨雪飞以传统服饰盘扣为创作基础,结合大同本地元素,巧妙把盘扣技法运用到多种饰物制作中。她制作的胸针、项链、耳坠、手链等饰品美轮美奂,每件作品都是绝美的艺术品。

2024年,大同结艺参加了“穿针引线”——中法文化国际交流展,以及在台湾举办的“从传统到未来·永续时尚之旅”国际设计展等大型展览展示活动。

杨雪飞还带着她的结艺作品走进中国人民大学和上海工艺美术职业学院等高校,开展大同结艺传承展示、体验、研学活动,深受大学生群体的好评。杨雪飞创作的“大同”胸针、“晋”字胸针、“大拇指”胸针等结艺作品,也出现在国内乃至国际的诸多活动中,成为世界了解大同、解读大同文化的有效途径。

在杨雪飞看来,大同非遗人不仅要坚守非遗保护传承的阵地,更要守正创新,通过多种途径传承、保护、发展大同非遗。近年来,杨雪飞开始了从结艺到服饰的研发。她依托大同丰富的北魏文化资源,创建了服饰文化历史博物馆,同时结合北魏文化特点,将布艺文化创新演绎,复原了北魏壁画中的服饰,部分带有北魏风情的服饰预计在今年春节期间亮相。

杨雪飞说:“让大同非遗技艺在传承中‘动’起来,是每一位非遗人的责任。既要保留传统技艺,又要有独具特色的艺术创作理念,才能让非遗项目焕发出新活力。”

### 张瀚文:讲好北魏酒文化故事



张瀚文示范制作果酒

“大同在北魏时就酿酒,大同酒文化在历史长河中留下了深深的烙印。接过北魏贡酒酿造技艺传承的接力棒后,我便开启了‘工业旅游+非遗技艺’发展的特色品牌之路,打造北魏贡酒研学课程,致力于推广和弘扬大同本土酒文化。”1月15日,北魏贡酒酿造技艺传承人张瀚文说。

张瀚文告诉记者,父亲张同生毕生心血都倾注在传承和弘扬北魏贡酒文化上。他利用雷公山下的古泉水,按照典籍《齐民要术》中制酒酿酒方法和技艺,精心酿制,制作出古老纯正的纯粮酿造精品,并坚持采用传统的陶缸窖藏储存方式。打造的北魏贡酒系列荣获

“中国白酒行业竞争力品牌”称号,北魏贡酒酿造技艺也成为省级非遗项目。酿酒园区经过近30年的建设,逐步形成了一处有花有果的世外桃源。

为了更好地传承北魏贡酒酿造技艺,张瀚文对老旧厂房进行修缮,并建起了北魏贡酒非遗文化体验馆。立足非遗技艺传承,她为参观者精心打造集光影、味觉、触觉感受于一体的互动体验区。为让游客解锁大同白酒的酿造密码,她对传统酿造车间、北魏酒文化展厅、雷公山恒温山洞酒窖等进行开放,她亲自担任园区讲解员。目前,园区成了集非遗技艺展示、行业交流、研学实践等功能于一体的综合性文化交流园区,延伸了大同乡村旅游线路。她还在园区开设了“北魏贡酒二十四节气酒酿之旅”讲堂,传播大同酒文化。参观者可以现场采花摘果,到作坊内制作果酒,并通过举办开坛仪式或封坛仪式等,让大家全面认识北魏贡酒的发展历程。

她说,每一次活动、每一次讲解,播下的是希望,传承的是精神,坚守的是匠心,不变的是初心。

### 刘秀敏:带着“老字号”醋破圈

“2024年,‘刘老醃儿’醋入列第三批中华老字号名单。作为‘刘老醃儿’大同味醋制作技艺的传承人,既要守住拥有600年历史老字号品牌的核心文化,还要向新而行,才能带着中华老字号醋破圈。”1月13日,“刘老醃儿”第五代传承人刘秀敏说。

“民以食为天,五味醋当先。”山西人可以说是无醋不欢,山西有着众多的醋品牌,大同街头也是食醋飘香。如今,“刘老醃儿”醋坊成为游客了解大同醋文化的首选。刘秀敏毕业于山西师大,曾经入行旅游业,之后女承父业,成为“刘老醃儿”醋的传统守艺人。

刘秀敏说,“刘老醃儿”醋这个大同品牌老字号,是经过岁月沉淀,由匠人、匠艺、匠心打磨而成,承载着大同这座城市的舌尖记忆。“刘老醃儿”醋的传承谱系清楚,前身为明洪武二十五年(1392年)刘永庆创立于大同代王府的“刘老醃儿醋坊”。到她爷爷辈儿,民国年间在古城缸角街开设了缸房,不仅将“刘老醃儿”味醋工艺整理总结,形成较完整的大同味醋酿造技艺,还将“刘老醃儿”味醋打造成古城名品。

刘秀敏从父亲手中接过“刘老醃儿”守艺人这个重担,便开始在守正和创新中寻找平衡,努力为老字号注入新文化元素,立志打造山西北派陈醋。入行后,她获得了山西省食品工业协会食品质量大师称号,不断探索与完善酿造工艺,成立研究中心,开发出



刘秀敏开缸破冰抽醋

老醋冰淇淋、醋饮系列、口服液系列等,把醋的功能延展和提升。

在大同古城历史文化街区、云冈食货街等,开设有多家前店后厂的“刘老醃儿”醋作坊,可观、可品、可研学,成为游客感受非遗文化的热门打卡地。在东南邑的“刘老醃儿”醋大院内,陈列着一排排大醋缸,冬至过后,通过开缸破冰抽醋仪式,让游客见证“头醋”的面世,了解“低温冷酿、凿冰抽醋”的工序。

刘秀敏还在古城东南邑创建了“刘老醃儿”醋博物馆,展示大同醋的历史与文化,陈列有“刘老醃儿”老醋作坊的老物件。博物馆成为了集文化遗产保护、科普教育、工业旅游等功能于一体的主题展馆,通过社会科普教育、研学交流等活动,传播大同味醋的历史文化。

### 孙敬:让老手艺绽放新光彩

“作为布老虎制作技艺非遗传承人,在秉承传统民间手工艺特色的同时,让古老技艺在创意中焕发新生,成为大同特色文创,让斑斓虎熠熠生辉。”布老虎制作技艺省级非遗传承人孙敬说。

抓髻娃娃虎、将军虎、开心虎、母子虎……1月14日,记者在孙敬的斑斓虎创意工坊看到,各种憨态可掬的布老虎十分亮眼,众多的虎饰品特别可爱。参观者能在一针一线里感受到精湛的传统手工技艺,又能从那些“不求形似,但求神似”的作品中,感受到作者的创意与创新。

布老虎是中国传统手工艺品,有着驱邪避灾、平安吉祥等美好寓意。为了将古老的“虎图腾”习俗传承下去,2007年,孙敬创立“斑斓虎”创意工坊。她将传统刺绣、布艺、当地民风民俗以及传统手工技艺相结合,把布老虎这个传统特色手工艺品改良创新,推出更符合现代人审美的布老虎旅游文创——斑斓虎系列产品。产品强化了虎面、虎纹、虎爪等细节的刻画,孙敬制作的斑斓虎五官精致、眼睛炯炯有神、形象呆萌可爱。由于她的作品用料讲究,造型有创意,受到不少游客的青睐。比如香囊系列布老虎,还会塞上艾草、薰衣草等多种中草药香料,让活泼可爱的布老虎散发香气,她创作的艾虎成了端午节最受欢迎的文创产品。

为了将传统手工技艺教授给更多



孙敬制作斑斓虎

年轻人,孙敬开发出了斑斓虎手工DIY材料包,通过现场或者网络教游客制作布老虎,这一举措帮她吸引了众多粉丝。多年来,她不断推陈出新,开发出虎头虎脑贺百岁系列、虎家居系列等10多个大类的产品。布老虎的创意被巧妙地融入帽子、枕头、童鞋等多种生活用品中,每一款都独具匠心,成为广受欢迎的伴手礼。

在全国各地一些布老虎主题客栈,也有孙敬制作的斑斓虎枕头、靠垫等布艺产品,让游客感受到具有大同特色的文化体验。如今,孙敬不仅在云冈石窟食货街有斑斓虎文创店,在北京、天津等地也开有分店。她还经常举办非遗进校园、非遗体验沙龙、非遗进课堂等活动,展示大同非遗人的匠心传承和审美,让大同的非遗技艺为更多人所知。

文/本报记者 崔莉英  
图/本报记者 戎禹仁