

## 用一生守护

## 马学勇与他的滩羊皮鞣制技艺

本报记者 王敏/文 图片由受访者提供

今年年初，银川市永宁县的手艺人马学勇被正式认定为自治区级非物质文化遗产滩羊皮鞣制工艺（二毛皮制作技艺）代表性传承人。这份荣誉背后，是马学勇长达二十余年的坚守与传承——从对传统技艺的一窍不通，到如今的游刃有余；从家族作坊里的默默耕耘，到肩负起将这项工艺传承下去的责任，马学勇的故事，不仅是一位手艺人与其技艺的相守，更是一段关于文化根脉如何在现代社会中生生不息的生动叙述。



马学勇正在晾晒二毛皮。

## 白宝生辉 滩羊皮上的九道弯

走进马学勇的工作室，一张张洁白光润的皮料在阳光下泛着柔和的光泽，手指轻抚，皮毛顺滑如丝，皮板轻薄却坚韧。“滩羊皮鞣制工艺就是以宁夏本地的滩羊皮为原料，经过选皮、撒盐、晾晒、去肉、鞣制等多道工序，把一张生皮变成成品的二毛皮。”马学勇拿起一张成品，眼中满是珍惜。

他口中的“二毛皮”，在宁夏当地被称为“白宝”，与枸杞、甘草等并列称“宁夏五宝”。这种选用出生30天至40天滩羊羔皮制成的裘皮，有着极为严苛的标准与独特的魅力。“必须是宁夏的滩羊羔皮，才能做出好的二毛皮。”马学勇解释道，“你看皮板，薄如纸张却坚韧；这毛穗，洁白有光泽，带着我们常说的‘九道弯’的波浪弯曲。一般的毛长，就是‘四指露头’，有两寸长。”

## 慢工细活 一次“失误”带来的领悟

2000年，马学勇开始跟随岳父学习二毛皮制作技艺。“一开始只是知道二毛皮，但对于具体怎么做一窍不通。”他坦言，“这门手艺没有固定教程，工艺流程虽然不变，但具体用料多少、时间长短，都需要在工作中一点点积累经验。”

学艺路上最深刻的记忆，竟源于一次“失误”。“有一回制作时，我把秤看错了，本应下半公斤原料，结果下成了一公斤。”马学勇回忆，“当时心里咯噔一下，想着这下糟了，原料放多了按说会出现掉毛烂板的情况。”

然而出乎意料的是，那批皮料不仅没有损坏，

这项技艺在永宁地区有着深厚的历史根基。据《宁夏府志》记载，清代中期滩羊皮已闻名遐迩，所谓“裘皮接东洋”，说的便是二毛皮。马学勇所在的永宁县地处银川平原，滩羊养殖基础良好，二毛皮制作技艺早年几乎是家家户户都会的手艺。“过去，这是相当有分量的嫁妆。”马学勇回忆道，“人们用它制作冬天的皮衣、保暖手套，是一代传下来的生活智慧。”

在机械化生产的今天，手工鞣制的二毛皮依然有着不可替代的质感。每一道工序都依赖匠人的经验判断——从选皮开始，毛色、皮板厚度、伤残情况都需要仔细甄别；鞣制过程中，温度、时间、用料比例的微妙调整，直接决定着成品的品质。正是这种人与材料之间的深度对话，赋予了二毛皮独特的生命力。

如今，马学勇的岳父是国家级非物质文化遗产二毛皮制作技艺代表性传承人，他自己也成了这项技艺的自治区非遗代表性传承人。虽然家族中技艺得以延续，但整体传承情况依然不容乐观。

“制作过程很辛苦，鞣制、铲皮都是体力活。”马学勇直言不讳。随着现代生活方式的改变，这项传统技艺的市场空间受到挤压。此外，制作工序繁琐、出品慢的特点，也让许多年轻人望而却步。“愿意沉下心来学的人不多。”马学勇的话语中带着忧虑。如今，二毛皮的替代品增多，市场竞争愈发激烈，传统手工艺如何在这样的环境中

## 传承之困 老手艺的新挑战

找到自己的位置，成为一个亟待解决的问题。尽管如此，马学勇和家人仍积极探索出路，他们不仅制作传统的二毛皮成品，还尝试开发新的产品，“这几年也会尝试做一些围巾、抱枕之类的产品。”此外，还开始创作一些小型文创产品，“小首饰、小挂件、小羊造型的摆件等，这两年都在做。”

除此之外，各级政府加大了对非遗的支持力度，经常组织一些文旅活动，为二毛皮制作技艺提供了展示的平台。“通过展示，不少人对二毛皮产生了兴趣，咨询的人也多。”这些积极的反馈给了马学勇信心，也让他看到了传统手艺在现代社会中传承下去的有利条件。

## 新的使命 让老手艺融入新生活

获得自治区级非遗代表性传承人称号，对马学勇而言既是认可，更是责任。“以前都是守着自家的手艺，现在要扛起传承的责任，担子非常重。”他认真地说，“对于这项技艺来说，这也是个好机会。我有了这个身份，能让更多人关注到二毛皮制作技艺，也能争取到更多保护和传承方面的资源，让这门手艺被更多人看见。”

关于二毛皮制作技艺的未来，马学勇有着清晰规划：培养更多年轻人学习技艺、创新产品设计、拓宽展示销售渠道，“在保留传统工艺的基础上，多开发一些年轻人喜欢的配饰、文创产品，让老手艺能够融入现代生活。”

马学勇还计划开发二毛皮制作技艺的体验

项目。“比如定皮、铲皮、后期的裁剪，让游客、研学的学生能够亲手参与这些工序，更深入地了解二毛皮制作技艺的过程。”马学勇希望通过这样的体验项目，打破人们对传统手工艺的疏离感。

当被问及如何形容自己与这门手艺的关系时，马学勇沉思片刻：“这手艺，现在已经刻在了我的骨子里、心里。我有责任用一辈子去守护它、传承它。”

马学勇的理想是打造一个二毛皮制作技艺体验中心，“让更多年轻人能够参与到二毛皮工艺的制作过程中，不是简单地参观成品，而是实质参与到鞣制的过程当中，让大家都能够认可它的价值，把二毛皮制作技艺做成宁夏非遗的一张名片。”

知·味

## 沙湖大馒头：在老地方赴一场约

本报记者 吴璇

城市烟火中，总有一些味道，能跨越岁月的沟壑，成为人们共同的记忆。沙湖宾馆的大馒头，便是这样的存在。

位于兴庆区进宁街和文化西路交叉口的沙湖宾馆自1998年开业以来，便一直深受顾客喜爱。在2026年1月10日，这里迎来了全新的续篇——历经数月全面改造升级的沙湖宾馆，正式焕新归来。沙湖大馒头等一些刻在市民味蕾记忆里的老味道，也随之飘香如故。

## 关于沙湖大馒头的少年记忆

1月13日早8时，天刚蒙蒙亮，沙湖宾馆一楼的沙湖风味小吃店里已然灯火通明。小吃店门口醒目的广告条上，写着红色的大字：“排队领取沙湖大馒头。”这一幕勾起了市民田洁的回忆。

在田洁的记忆里，沙湖大馒头最火爆的那些年，每天夜色还未完全褪去，路灯的光晕就混着淡淡的麦香，飘在微凉的空气里，等到馒头一出锅，沙湖宾馆门口很快就形成一条蜿蜒的长队。队伍里，老年人提着袋子悠哉悠哉地等待；上班族则行色匆匆，一边排队一边暗暗盘算时间。“我那时候还在上初中，特别爱吃这家的馒头，每天都早起去排队，就为了买第一锅热气腾腾的馒

头。”田洁说。

在田洁的印象里，那时候的沙湖大馒头，是实打实的“抢手货”。个头大到能占满整个手掌，外皮暄软蓬松，带着刚出笼的温热。要是运气好赶上第一锅馒头出锅，揣着两个热乎乎的馒头去上学，感觉特别好。

“等到终于排到窗口前，我接过师傅递来的馒头时，指尖触到温热的表皮，香味瞬间钻进鼻腔。顾不上烫嘴，掰下一小块塞进嘴里，松软的口感混着清甜的香味在舌尖慢慢散开，那感觉特别好。”田洁说，那时候她总觉得，每天能吃到两个热乎乎的沙湖大馒头，就能消除生活中的许多烦恼。

## 沙湖大馒头好吃的秘诀

“我们的馒头能火这么多年，核心就两点，好料加上硬工。”对沙湖大馒头为什么好吃这个问题，沙湖风味小吃店行政总厨尚海利一语道破关键。

“原料必须选用冬麦磨的面粉，这是馒头好吃的根本。”尚海利说，冬麦是秋播春收，由于要熬过寒冬，留下来的自然都是长势强壮的麦株，加上冬麦的生长周期比春麦要长得多，磨出的面粉筋道更足、麦香更浓。为了保证品质稳定，这么多年来，沙湖大馒头的面粉供应商从未更换，只为守住这份最纯粹的麦香基底。

除了原料讲究，做馒头的过程也处处体现着匠心。“就拿发面来说，现在很多馒头用酵母发酵，而我们始终坚持老面发酵、纯手工制作。”尚海利

说，沙湖大馒头的制作流程有着“死规矩”：水、面、老面的比例要分毫不差。每个馒头制作时都要反复揉搓，直到表皮光滑、内里细腻，这样蒸出来才会层次分明，撕开能看到一层一层的肌理；发酵时间也要精准把控，放进发酵箱需静置十分钟左右，时间短了面团发不起来，时间长了馒头的口感会发酸；蒸制时更是不能马虎，必须蒸满15分钟，少一分钟夹生，多一分钟口感会发柴。

尚海利还记得，当年沙湖大馒头最火的时候，馒头房就配有15个人专门制作。这份独到的手艺被保留至今，每一个新人刚就要跟着老师傅一点点学，确保每一个馒头的口感都和当年别无二致。

## 辣酱是大馒头的好搭档

如果说沙湖大馒头是美味的基底，那秘制辣椒酱，就是画龙点睛的妙笔。“沙湖大馒头好吃，搭配秘制辣椒酱味道更绝，口感绵密、层次丰富、香味十足不说，还辣得恰到好处。”在沙湖宾馆附近工作了十几年的市民周阳说，大白馒头配辣椒酱，再来上一碗粥、一碟小菜，这是她当时每天都期待的早餐。

“辣酱的秘诀，在于辣椒的搭配和火候的把控。”尚海利揭秘，沙湖宾馆辣酱的风味，是选用

多种辣椒调试的结果——石嘴山市平罗县的辣椒香而不辣，能赋予辣酱醇厚的底香；贵州的辣椒辣度适中，能带来绵长的口感……除了辣椒的精妙配比，炒制时还要加入秘制调料，最后适当加点细面，让辣酱变得浓稠温润，既能裹住馒头，又不会过于干柴。

“市面上的辣酱要么太呛，要么太淡，咱这香辣平衡、咸鲜适中，夹馒头、拌面条、炒菜都能用。”尚海利回忆，当年辣酱可是爆款产品。

## 城市记忆的温情延续

承载着无数人记忆的沙湖宾馆，曾因为种种原因被闲置下来，暂时离开了市民的视线。直到宁夏农垦集团为了盘活闲置资产，携手专业酒店运营团队，对老沙湖宾馆进行了升级改造，这份“沉睡”的城市记忆才得以被唤醒。

在这次改造中，最让周边居民感到欣喜的是，原本一楼的沙湖风味小吃店被完整保留下来，市民可以继续在这里购买、品尝那些熟悉的老味道。尚海利也率领原班人马回归，让以沙湖大馒头为代表的经典小吃，得以原汁原味地传承下去。

如今的沙湖风味小吃店里，桌椅簇新、窗明几净。橱窗里，花卷、馒头、豆腐脑、水煎包等早餐应有尽有；橱窗外，排队取餐的食客来来往往，好像一切都没有改变。

也是在这个时候，我们才突然发现，所谓沙湖大馒头的味道，更像是一种意象、一种共同的记忆。这些记忆藏在和田洁一样每天揣着大馒头上学的孩子的书包里；藏在周阳家一周就吃完的辣酱罐子里……最后，由尚海利和他的团队，通过一次又一次揉面、发面、醒面，变成依旧麦香十足的大馒头，把这份城市记忆继续传承下去。

正如周阳所说：“馒头只是一个载体，难忘的是那段简单又美好的岁月。”

## 塞上湖城 桥梁多彩

本报记者 李振文 文/图

观澜桥。

距离凤凰桥西侧不远的宁安北街跨阅海湖处，是身姿修长的悦畅桥。悦畅桥为十七孔拱桥，桥梁总长223.7米，总宽42.5米。2006年，作为银川市新规划修建的15条城市道路之一，宁安北街开工建设。2007年，悦畅桥竣工通车，是当时银川市最大的一座景观桥。大桥两岸碧绿的湖水相连，鸟儿在广阔的湖面上自由飞翔，美不胜收。

如今站在悦畅桥上放眼望去，交通四通八达，阅海湖水域宽阔。夜幕降临后，被灯光点缀的银川有5万余公顷湿地，全市有自然湖泊、沼泽200个，其中面积在100公顷以上的湖泊、沼泽有20多个，故又有“塞上湖城”之美誉。

城因水而兴，因水而美。近年来，银川市实施了河湖连通整治等一系列工程，做活水文章，做优生态，构建一城活水生态网，绘就了一幅湖光山色的美好画卷。桥因水而生，水因桥而秀。近年来，银川市城市桥梁的建设成就显著，称得上前所未有。

以典农河、阅海水域的桥梁为例，便可见一斑。走在这片风光旖旎、水意盎然的湿地中，就宛若走进了一个有着缤纷桥梁的大观园。

在凤凰北街跨典农河处，是美丽壮观的凤凰桥。此桥长200米、宽38米，是一座经过精心筹备和设计的河流景观桥。在凤凰桥开建前，银川市向广大市民公布了初步完成的桥梁设计方案，征求意见与建议并发动市民投票，选出大家心目中最满意的设计方案。当时公布的设计方案共有6种：“金凤展翼”“丹凤朝阳”“双凤迎宾”“彩凤齐飞”“双凤比翼”以及独塔斜拉桥。以上设计方案有一个共同点，就是“凤凰”主题元素的使用。

凤凰桥的建造中，最终选定了“金凤展翼”的设计方案。2018年12月，凤凰桥主体基本完工。2019年1月，凤凰桥亮化灯光首次亮起，内外拱水平拉索采用蓝色主体灯光，两片外倾主拱拉索采用七彩闪光灯带。凤凰桥建成后，银川市又多了一处地标景观建筑。