

指尖绣传承 针线织共富

——记自治区非遗代表性传承人马兰梅

□本报记者 苟雪梅

丝光流转，针起针落。初见马兰梅时，她正手把手指导一位年轻学员学习针法。焉耆县焉耆镇和平社区63岁的马兰梅端坐绣架前，银针如笔，彩线如墨，在素白绸缎上勾勒出“花儿”的烂漫、盘扣的精致。这双手布满了细密的针茧却灵巧如初。它们是时间的见证者，记录着几十年如一日的坚守，也编织出一条非遗传承与民生发展交织的温暖之路。

1968年，6岁的马兰梅在母亲的绣篮里拿起了人生第一根绣针。谁曾想，这一拿就是一生。

“刺绣对我而言，最初是太奶奶和母亲留在衣裳上的温度与香气。”马兰梅语调温润。她说，当她目睹镇里老艺人逐渐老去，珍贵的传统图样和技艺也即将失传，一种深切的危机感攫住了她。“那时我意识到，刺绣不仅是一门手艺，它也是绣在布匹上的‘活态’史诗。”

这次觉醒，让她从一个单纯的刺绣爱好者转变为坚定的文化“寻根者”。她走遍周边村落，记录、整理濒临失传的针法与纹样。那些被岁月侵蚀的古老绣片，在她手中被重新描摹、解读，最终系统化地编入教材，让无形的文化记忆有了可触可感的载体。

小针线撬动大产业

2000年，马兰梅创办家庭式作坊；2004年，她注册公司，迈出产业化第一步。然而规模扩张的背后，是发不出工



马兰梅（左）指导学员学习针法。

本报记者 苟雪梅 摄

资的焦虑。

“最难的时候，是政府和家人托住了我。”焉耆镇和平社区减免房租、水电费，为非遗孵化保驾护航；丈夫关掉饭馆，默默撑起半边天。

2018年，终于出现了转机。在社区支持下，马兰梅将绣坊升级为非遗传承培训基地。这里没有高墙深院，而是深深嵌入社区肌理，成为一个充满活力的公共文化空间。理论区，教材整齐陈列；实践区，丝线斑斓如虹。家庭妇女、待业青年、邻村爱好者，不同背景的人因一根绣针而结缘。

病榻上的生命修行

正当事业步入正轨，命运的考验不期而至。2020年，马兰梅突患重病。病榻之上，刺绣成了她的精神良药。

“一拿起针线，心就静了，痛也忘了。”丈夫劝她休息，她却绣得愈发专注。丝线在指间穿梭，仿佛在编织与命运的对话。“生命的长短不由我，但宽度可以自己掌握。多教一个人，非遗就多一分希望。”马兰梅说。

这场病痛没有击垮她，反而淬炼出

她对传承更深刻的理解。最让她欣慰的是，女儿传承了她的巧手，儿子用美术专长将刺绣融入现代设计，一双儿女皆成为州级非遗代表性传承人，形成了以家为起点的“传承生态”。

指尖经济赋能乡村振兴

“光会绣，是‘遗产’；能靠它体面生活，才是‘资产’。”马兰梅很早就洞悉了非遗传承的症结。

她创造性地构建“培训+生产+销售”闭环，在焉耆县职业中学建立600平方米手工实训基地，打造非遗产业体验区，让刺绣工坊变身旅游景点。“当游客亲手绣上一针，他们买走的就不再是普通商品，而是一段属于自己的文化记忆。”马兰梅说。

据统计，她已累计带动超300名群众实现家门口灵活就业。徒弟索红从零基础成长为传承人，农闲时月入三四千元，实现了“守着家、抱着娃、挣着钱”的朴素愿望。

“以前觉得刺绣是老旧玩意儿，现在才知道，这是能养活人的真本事。”一位学员的感慨道出了许多人的心声。

夕阳余晖洒满绣坊，马兰梅轻抚一条即将完工的融合纹样挂毯，目光坚定。“这根针，我会一直拿下去。未来要探索数字化，让绣品‘走’得更远；培养更多年轻人，让他们知道，回到家乡，传承传统手工艺，同样能创造出闪耀的价值。”

从6岁稚童到花甲传承人，自治区非遗代表性传承人马兰梅用数十年光阴诠释了什么是真正的文化坚守。她让非遗从博物馆的展柜走向百姓的日常生活，从单一技艺传承升级为完整的产业生态，从文化记忆转化为乡村振兴的强大动能。

两款网红小吃梨城走俏

改良版固态杨枝甘露、奶皮子糖葫芦成打卡新宠

本报库尔勒11月19日讯（记者 杨柳青）这个初冬，奶皮子系列美食与固态杨枝甘露凭借新奇创意与独特口感火遍全国，央视等主流媒体纷纷报道这一消费新热点。18日，记者走访库尔勒汇嘉时代广场发现，这两款网红小吃已成为商场“流量担当”。

当天，在汇嘉时代广场的一家冰糖葫芦摊位前，晶莹剔透的糖葫芦串格外吸睛。不同于传统口味，这里的奶皮子糖葫芦主打跨界融合，草莓、晴王葡萄、蓝莓、山楂等新鲜水果中夹着酸奶，外侧覆着一整块醇厚奶皮，最后裹上一层亮泽冰糖，一口下去兼具果香、奶香与脆甜，层次丰富。负责人李鹏介绍，节假日单日销量近1000串，成为年轻人打卡首选。

“特意和朋友来打卡，排队也值了！”市民张女士举着刚买的奶皮子草莓糖葫芦说。

在汇嘉时代广场的一家泡芙门店，固态杨枝甘露同样备受追捧。从事甜品行业多年的李鹏告诉记者，自己始终关注美食消费潮流，“之前了解到外地固态杨枝甘露爆火，就觉得这个品类能在库尔勒受欢迎。”他发现传统杨枝甘露以椰浆为基底，与本地人偏爱酸奶、牛奶类甜品的饮食习



奶皮子糖葫芦格外吸睛。

本报记者 杨柳青 摄

惯存在适配空间，便多次调试配方，最终确定以新鲜芒果为核心原料，搭配绵密醇厚的冷萃酸奶作为基底，保留西柚粒的清爽口感，既复刻了经典酸甜风味，又融入新疆特色酸奶的香浓特质，同时坚持低糖低脂、无粉末勾兑的制作标准，让甜品兼具美味与健康。

这款创新甜品的推出，恰好击中了库尔勒市民的舌尖味蕾。“每口都有果肉”的扎实口感、“清爽不腻还管饱”的食用体验，区别于传统液态甜品，满足了消费者对新奇美食的探索欲；而网红单品的自带流量，加上本

地口味的适配改良，让不少市民主动到店打卡并通过社交平台分享，形成自发传播。

“芒果甜润和酸奶醇厚结合得特别好，吃完还想回购。”顾客的高频好评让产品快速积累口碑，固态杨枝甘露节假日单日销量近500个，高峰时段甚至供不应求。

记者了解到，库尔勒人钟爱的网红小吃，从来不是单纯跟风。把外地爆火的品类，融进本地人偏爱的酸奶、鲜奶风味，再加上实打实的新鲜食材，这才是奶皮子糖葫芦、固态杨枝甘露能火出圈的关键。

新疆第二届乡村医生技能赛 巴州代表队获团队一等奖

本报库尔勒11月19日讯（记者 廖军 通讯员 王婷）17日至18日，由自治区卫生健康委、兵团卫生健康委主办，新疆第二医学院、新疆基层卫生协会承办的新疆第二届乡村医生技能竞赛在克拉玛依举行，巴州代表队凭借扎实的理论功底、精湛的操作技能和出色的临场发挥，斩获团队一等奖。同时，参赛的4名乡村医生两人获得个人三等奖，1人获得个人优秀奖。

共有来自全疆的104名乡村医生同台竞技，竞赛紧扣乡村医生工作实际，设置基本医疗服务、基本公共卫生服务和乡村医生有关政策3大类60个考核项目，通过“笔试+实操”相结合的方式，全面检验乡村医生的理论功底与临床能力。

按压、通气、监测……赛场上，巴州参赛队员沉着冷静，配合默契，将平日积累的丰富经验和娴熟技能展现得淋漓尽致。他们用行动证明了巴州的乡村医生队伍是一支技术过硬、作风优良、敢于拼搏、能打胜仗的队伍。

近年来，巴州持续健全政策激励机制，优化基层医疗卫生人才结构，拓展医疗服务供给，不断夯实基层医疗卫生基础。

“此次竞赛不仅是技能的比拼，更是一次难得的交流学习机会，激发了我们钻研业务、提升能力的热忱。”巴州参赛队员陈创业说，他将以此为契机，加强日常学习，不断提升自己的业务水平和能力，为群众提供更加优质便捷的基本医疗卫生服务。