

坚定文化自信 守护民族根魂

文化视点

高建华

文化兴国运兴，文化强民族强。政府工作报告提出，丰富人民群众精神文化生活。深入学习贯彻习近平文化思想。连日来，山西团代表审议政府工作报告，大家表示要坚定文化自信、守护民族根魂，大力发展文化事业和文旅产业，加快新时代文化强省建设，统筹推进以文化人、以文润城、以文惠民、以文兴业，让山西丰厚的历史文化资源助推高质量发展，让人民享有更加充实、更为丰富、更高质量的精神文化生活，为实现中华民族伟大复兴凝聚强大精神力量。

以文化人 培根铸魂聚力凝心
“观乎人文，以化成天下。”丰富人民精神世界，是中国式现代化的本质要求之一。中华优秀传统文化是中华民族的文化基因、思想命脉和精神家园。山西是中华文明的重要发祥地之一。“从旧石器时代开始，从南到北，山西形成一个文明大通道。”全国人大代表、云冈研究院院长杭侃介绍，山西文化遗产丰富，文物古迹众多。目前，山西境内已发现各类不可移动文物5万余处，全国重点文物保护单位数量位居全国第一。政府工作报告提出，加强文物系统性保护和合理利用。杭侃说，今后，需要全面加强文物保护利用和文化遗产保护传承，深入开展中华优秀传统文化资源的挖掘和阐发，特别是对山西文物文化遗产蕴含的文化价

值、精神价值进行充分研究和阐发，让人民群众更多感受灿烂文明之光，坚定文化自信，增强家国情怀，凝聚奋斗力量。

中华优秀传统文化是“根脉”，马克思主义是“魂脉”。政府工作报告提出，广泛践行社会主义核心价值观。“社会主义核心价值观是凝聚人心、汇聚民力的强大力量。”全国人大代表、山西财经大学习近平新时代中国特色社会主义思想概论教研室主任白琦瑞说，要培育广大教师的教育家精神，激励广大教师树立胸怀天下、以文化人的弘道追求，通过内化于心、外化于行，对学生开展常态化理想信念教育，用社会主义核心价值观培根铸魂，用中华优秀传统文化启智润心，引导学生心怀“国之大者”，勇担强国使命。

以文润城 为城市发展注入新内涵
文化因城市而兴，城市因文化而盛。晋城历史文化厚重，古迹遗址众多。近年来，晋城市把加强历史文化保护传承融入城市规划、建设和治理各环节，用文化滋养城市发展，用文化为城市塑形铸魂。全国人大代表、晋城市市长薛明耀介绍，晋城在老城更新改造中，对历史文化遗产进行全面保护，延续万里茶道和泽潞商帮文化脉络，精心打造南大街历史文化街区。在丹河新城建设中，对水北古村落进行整体保护，与国保单位玉皇庙、关帝庙交相辉映，打造晋东南风水聚落。聚焦“乡土中国、民居晋城”主题，实施“百村百院”工程，建设民宿产业集群区，打造100家地域特色博物馆，让古民居“活”起来，让文物“热”起来。以文传脉、以文铸魂，增加了城市内涵与魅力。晋城入选第四批国家公共文化服务体

系示范区，连续5年举办文化创意产品展示大赛，连续4年举办全国康养产业发展大会，探索形成医疗康复、文化润养等八大康养模式，走出“文旅+康养”新路径。

薛明耀表示，晋城将继续深入学习贯彻习近平文化思想，坚持以文润城、以文塑旅、以旅彰文，努力打造宜业、宜居、宜乐、宜游的充满文化气息的良好城市环境，为高质量发展不断植入新生机，赋予新内涵。

以文惠民 让群众获得感成色更足
政府工作报告提出，创新实施文化惠民工程。家门免费看大戏。山西省连年实施“免费送戏下乡进村”文化惠民工程，7年送戏总数突破10万场，满足群众精神文化需求，激发文艺院团创作演出活力。2024年，山西省将继续免费送戏下乡1万场；“五个一批”群众文化惠民工程等深入推进，在文化惠民方面不断改革创新，以更多形式助力文化普及和文艺消费市场培育。

进入新时代，群众需要更加丰富多彩的文化活动，更加多元的文化产品服务，更加便利的文化基础设施。公共文化场馆免费开放服务是文化惠民的重要内容。山西省2023年公共文化设施全部实现免费或优惠开放。文化惠民迈出坚实步伐。全国人大代表、民建山西省委会副主委、吕梁市政协副主席李慧义建议，应持之以恒不断提高公共文化场馆服务效能，建设更多新型公共文化空间，促进基本公共文化服务标准化均等化，不断丰富群众精神文化生活，提升群众文化素养，提升生活品质。

政府工作报告提出，推进非物质文化遗产保护传承。深化中外人文交流。李慧义建议，加大非物质文化遗产保护投入力度，强化

非遗文创产品研发，财政支持非遗课堂、进校园、编教材、做研究等。鼓励各地将传统工艺产品纳入文化和旅游惠民消费范围。

2023年底，中国春节（农历新年）已确定为联合国假日。李慧义建议，从国家层面研发多语言的中国年系列文化产品，举办世界性春节文化赛事，开通中国年网络展厅，把中国年、世界春节文化故事讲得更好、传得更远。

以文兴业 推进文旅融合乡村振兴
政府工作报告提出，大力发展文化产业。阳城县北留镇皇城村是中国历史文化名村。皇城村深入挖掘传统文化资源，保护开发陈廷敬故居“皇城相府”，建成国家5A级旅游景区。2023年，文化产业赋能乡村振兴发展大会在皇城村举行；全年接待游客200多万人次，旅游收入1.25亿元，村民人均收入达6万多元，实现了强企、兴村、富民。

山西聚焦建设国际知名文化旅游目的地，正在加快把文旅产业打造成战略性支柱产业和民生幸福产业。结合皇城村文旅产业发展实践和当前乡村旅游面临的困境，全国人大代表、阳城县北留镇皇城村党委书记、村委会主任、皇城相府集团董事长陈晓拴建议，要对乡村旅游加强科学引导，深度挖掘资源优势，丰富旅游业态，重质量、出精品，促进文旅产品转型升级、文旅消费提档加速、文旅人才有力支撑，从粗放式发展向高质量发展转变。要加强政府主导和行业指导，加大政策支持，加强完善乡村旅游设施配套，把乡村旅游基础设施纳入城乡基础设施建设重点，加强旅游市场规范管理，持续加大旅游市场整治力度，进一步营造文明规范有序的旅游市场环境。

文化絮语

主动走近观众 传递艺术之美

郑海鸥

不到园林，怎知春色如许——面对观众逐渐流失等问题，文艺院团常常如此感慨。可是，怎么吸引观众走进“园林”、进入剧场？怎样降低观赏戏的经济门槛？又如何给予人们更多“游园惊梦”、大开眼界的机会？

众所周知，舞台艺术的演出成本不菲，所以几十元甚至百元以上的票价就属见怪不怪，许多人也因此望而却步，并与其渐行渐远。

在湖南岳阳却有个“一元剧场”，而且坚持了十几年，财政补贴、剧团服务、社会参与，实现百姓受惠。在这里，岳阳花鼓戏常年上演，深受观众喜爱，小剧种得以传承。主动走近观众，不少艺术团都在做出努力。以国家级非遗项目广东醒狮为主题的大型民族舞剧《醒·狮》曾推出“一元云端剧场”，观众付费1元钱便可观看。最终，超340万人次享受了这场大戏，相当于2000多场线下演出的观众人次，极大拓展了艺术普及的广度和深度，赢得社会效益和经济效益的双丰收。

近年来，从国家政策鼓励到广泛实践探索，从国家院团到各地院团，从国家级艺术节到地方节庆活动，都将公益票价、艺术普及作为重要内容。这值得鼓励和提倡。由此，高质量剧目在村镇、街区、景区、公园等地接连上演，新颖别致的线下快闪、线上直播相继开展，广大群众得以近距离感受艺术魅力、品味艺术之美。

经过不断努力，艺术以其独特的魅力吸引人、感染人、打动人，更多人尤其是年轻人接触并爱上了戏曲、话剧、舞剧等舞台艺术。

观众和演员的双向奔赴，助力演出市场“火”了起来，甚至出现了“跟着演出去旅行”的喜人文化现象，推动文化产业繁荣发展。数据显示，今年春节假期，全国营业性演出场次达1.63万场，同比增长了52.1%。

这样看来，文艺院团推出公益票价、做好艺术普及、积极走近观众，需要艺术情怀和文化责任担当，其中更蕴藏着传承发展文化、拓宽艺术市场的机遇。

对观众来说，主动花钱看戏的他们会面对眼前的艺术葆有更多尊敬、提出更多期待，需要台上的表演者以不断打磨提升的艺术质量予以回应。否则，观众不会愿意一而再、再而三地掏腰包。

把时间轴拉长，院团以持续高水平的低票价演出让群众享受实惠、演员得到锻炼，还培养起年轻的、忠实的观众群，可谓一举多得。

期待院团与观众有更多良性互动，助力文艺创作多出精品，传承弘扬中华优秀传统文化，让中华文化百花园更加绚丽多彩。

文化信息

山西首部中国名镇志《娘子关镇志》出版

科学导报讯 日前，山西省首部入选中国名镇志文化工程的志书——《娘子关镇志》出版发行。

《娘子关镇志》共43.1万字，设11个篇目，收录300余幅图片，内容丰富，图文并茂，重点将娘子关镇关隘、军事要塞、晋冀交通、京畿藩屏的特色适度细化、多角度、宽视野、全方位展示了娘子关镇悠久的历史渊源、重要的地理环境、深厚的文化底蕴和独特的风土民情。

近年来，阳泉市委党史研究室（市地方志研究室）聚焦该市“14510”总体思路和部署，全面落实文化兴市要求，充分利用史志传承优秀传统文化的载体功能，积极参与国家“两名”工程（中国名镇志文化工程、中国名村志文化工程），支持有条件的乡镇开展名镇志、名村志编纂工作，打造“名镇志”“名村志”文化品牌，不断提升区域历史文化影响力，服务全市经济社会发展。 郭强

SoReal 焕真·平遥科技艺术馆入选智慧旅游试点名单

科学导报讯 近日，文化和旅游部、国家发展改革委、工业和信息化部公布第一批全国智慧旅游沉浸式体验新空间培育试点项目名单，全国共有42个项目入选，SoReal 焕真·平遥科技艺术馆名列其中，是山西省唯一入选项目。游客可在馆内沉浸式领略平遥古城的斗转星移、日升日落以及三晋大地建筑文化、宗教文化、艺术文化、饮食民俗的繁荣盛景。据了解，全国智慧旅游沉浸式体验新空间培育试点期为2年，文化和旅游部要求各试点项目申报单位在规划建设、投资运营、管理服务、制度规范、装备技术等方面积极创新。 李京益

电影《迷失的真相》在清徐开拍并将实地取景

科学导报讯 近日，由李抒航、金曙导演，庞龙总策划的警匪片《迷失的真相》在清徐开拍。这是一部围绕刑侦、悬疑、情感的动作电影。本片将在太原市清徐县实地取景，在讲述影片剧情的基础之上，着重表现当地人文风情、民俗文化、地理风貌。精良的制作，细腻、感人的剧本，也极大地增添了该部影片的观赏性，同时也展示了独属于山西的文化特征。 宋俊峰

文化人物

卢佩宏：巧手捏面塑 指尖“说”非遗

科学导报记者 魏世杰

捏、搓、压、揉……在非遗传艺人卢佩宏手中，五颜六色的面团跟随着手指翻飞，再用小刻刀灵巧地点、切、刻、划，一只活灵活现的面塑龙就成形了。2月25日，《科学导报》记者走进卢佩宏在忻州古城的面塑工作室，工作室虽然不大，但卢佩宏却把这里当作了自己的舞台，一面向游客展示面塑非遗文化，一面醉心在自己的创作中。

在工作室的货架上，历史人物、戏剧人物等形象的面塑作品琳琅满目，其中又属三国、水浒等忠义人物居多。这些面塑作品栩栩如生，细节刻画精致，完美展现了面塑艺术的魅力，用湿布擦拭后仍色泽艳丽、光泽盈润，令观赏者赞不绝口。“非遗体验，也是讲好中国故事的一种方式。”卢佩宏介绍，不断从历史故事中汲取创作灵感，在塑造人物细节上下功夫，才能让面塑作品更加生动传神。

卢佩宏的每个作品都有一段故事抑或是一种文化，而他捏面人既不是家传，也没什么师承，凭的就是执着和认真。卢佩宏小时候喜欢画画，不过也没有受过正规训练，17岁从中职厨师班毕业后就到饭店打工，后厨做一些讲究的菜时，师傅常用萝卜刻个花儿、用白面捏个造型装饰菜品，一来二去，他便喜欢上了捏面人这门手艺，之后又接连

拜于数位名师门下，技艺越发精进，佳作迭出，也就有了后来的面塑店。

“在捏面团之前，我会先自己模拟人物的动作，感受人物手脚的位置和动作的协调性。”卢佩宏说，面塑人物虽是静态的，但也要充分掌握其表情、动态，“尤其是眼神，要让人看起来有灵动感，不能死板。”

卢佩宏面塑作品的题材大多是经典人物和中国的传统故事，“通过面塑把中国的文化传播出去，让游客看见这个人就想起他的一些事迹，这就是面塑表达中国传统文化的意蕴所在。”卢佩宏深情地说。一件作品的制作，从开始塑形到最后点睛收官，他向来一丝不苟、点滴计较。

经过多年的努力和探索，卢佩宏形成了自己独特的艺术风格，作品在细节刻画上也有了更多创新。他还不断创新面塑的材料和配比，在不改变传统技艺的基础上，增强材料的柔韧性和长期保存不变形的特点，如今他的面塑作品已经具备不发霉、不怕摔、能水洗等优点。

除了在面塑作品上不断推陈出新，卢佩宏还把更多精力投入到了面塑文化的传承上，现在他身边已经收了好几名学徒。“只要有人愿意学，能踏实学，我就会倾其所有地教。”卢佩宏表示，他希望面塑这门民间艺术能够注入更多新鲜血液，让这门指尖上的非遗技艺代代相传。

在“十几年磨一剑”的辛苦磨炼中，卢佩宏在2017年山西省花馍艺术展中荣获“最佳设计奖”，在2017年第六届中国成都国际非物质文化遗产节“中国传统工艺新生代传承人竞技成果展”中荣获“新生代手工艺之星”，在2020年山西省工美艺术节上荣获铜奖。



卢佩宏在创作面塑作品 ■ 图片由受访者提供

流水不腐，户枢不蠹，艺术传承也需要活起来。“以前面塑只是用来养家糊口的手艺，如今已成为非物质文化遗产，赋予的意境和形式也更加丰富。”卢佩宏说，“让更多人了解面塑，喜欢面塑，让传统文化走进他们心中，就是对面塑艺术最好的传承与守护。”

文海拾贝

作为一个潮汕人，出门在外，吃遍大大小小的餐馆和美食，却还是想念家乡的那一碗粿条。

大米淘洗干净磨成米浆，加入一点薯粉和淀粉，上蒸笼蒸制成形，晾凉后手工或机器切割成一根宽的白色条状物——这就是粿条。

广州有许许多多汤粉店，但店里的粉，有桂林米粉、云南米粉，也有河粉，却鲜有粿条的身影。常有人说，河粉就是粿条，其实不然。虽然潮汕粿条确是源于广州河粉，但潮汕粿条更追求米香的纯粹，于是在原料搭配上米浆的占比更大，薯粉和淀粉只加少量以起到定型作用，这使得二者在外观上便有较大的不同——河粉更剔透些，粿条则更厚实、颜色更浓白。河粉和粿条吃起来的口感和味道自然也是不同。走出潮汕地区，虽然也常见“潮汕粿条汤”的招牌，但不仅粿条质量参差，汤底也很难还原家乡那碗鲜肉粿条的味道。此种种，让我心目中的粿条深深烙上家乡的印记。同时，粿条还承载着我的记忆，当我在吃粿条的时候，吃的不仅是粿条，回味的更是家乡与童年。

北方人爱吃面，蒸的、煮的、烤的、焖的……丰富的面食文化让人眼花缭乱，相同的，潮汕人挚爱的粿条也有许多做法。最出名的当然是潮汕牛肉粿条了。先垫上生菜，刚煮好的鲜糯粿条、鲜牛肉和富有嚼劲的牛肉丸入

当我在吃粿条时，我在吃什么？

陈韵含

碗，加入小勺蒜头油，再倒入精心熬制的牛杂汤，牛肉粿条就做好了。简简单单的几个步骤，里面讲究却很多。最重要的是汤底，熬制的火候和时长、调料种类和配比等都有独家秘方，稍有出入就无法还原那碗牛肉粿条。牛肉的新鲜程度和切法也很重要，必须是当天宰杀的鲜牛肉才会有那种鲜味和口感；鲜是基础，刀法是精髓，不管多新鲜的牛肉都不能把整块牛肉放到绞肉机里绞成肉片，不然牛肉的口感会很柴，鲜美味道也会大打折扣；也不是随便切切就好吃，需要有极巧的刀工，顺着牛肉纹路切成薄片才行。碗中潮汕手打牛肉丸独有的嚼劲也为此碗粿条增色不少。最后一步的小勺蒜头油是整碗的神来之笔。粿条汤之外的蘸料也是很关键的——独一无二的秘制沙茶酱，是什么酱油香油芝麻酱都取代不了的……步骤看似简单，却步步都是精髓，在潮汕之外，吃不到一碗味道正宗的潮汕牛肉粿条可不容易。

潮汕牛肉粿条确实好吃，但我觉得漂泊在外的“胶己人”想念那一碗潮汕牛肉粿条，已经不仅仅是在想念它的美味了。一定程度上，牛肉粿条成了潮汕人在外漂泊的一种精神慰藉。吃到正宗的牛肉粿条，味蕾的记忆也会带我们回到家乡。每次回家，我总想找一家地道的牛肉粿条，咄溜咄溜，一碗下肚，告诉自己的胃：“回家啦！”

粿条在潮汕地区还有一种常见的做法是

煮清汤：在粿条中加一些鲜瘦肉、海鲜和青菜进去煮，最后淋上灵魂蒜头油，一碗美妙的粿条汤就此诞生。汤虽清淡，却鲜甜，看似平淡无奇，一碗下肚，也有无与伦比的满足感。小时候最盼望的，便是爸妈领着我和姐姐一起去市场附近的小店铺吃粿条汤。不知为何，我们家里自己做的粿条汤，总是没有在外面吃的味道那么丰富，即使自己煮的粿条汤里食材更多、更鲜，也许是受小时候对“下馆子”的向往心理的影响——总觉得外面的饭菜格外香，会有个香喷喷的“店铺味”。所以以前在家乡的店铺吃粿条的时候，其实也是在“摄入快乐”。那种新鲜感和兴奋感是每次回乡在粿条铺吃粿条时都会涌起的。可能有人会疑惑，这么简单的做法也会有独特的潮汕味道吗？潮汕粿条汤的精髓不在它的做法，更多在于其鲜。新鲜的猪杂、新鲜的海鲜……鲜美的食材是其精华之处，也让这碗粿条汤不需要太多的胡椒、辣椒或是陈醋去调味，太咸或是太浓反而适得其反。在异地，很少有像我们沿海城市那样有那么丰富而新鲜的食材，饮食习惯也大有不同，自然也就做不出这碗味道了。所以身在异地，难得吃到一碗正宗的潮汕粿条时，就会想到家乡，想到在家乡度过的快乐童年时光。这时，吃粿条的时候，我获得的是一种归属、一种安全感。

前几天在广州吃了家东南亚菜，在那点了碗“贵刁”。后知后觉这个名字是潮汕话“粿条”的音译。这后知后觉，足见我吃到的贵刁早已不是粿条的模样：可能为了迎合市场需求或是节约成本，汤中的贵刁发展到广州时已更接近河粉的口感；汤底和食材也是适应东南亚地区饮食文化的产物——为了迎合当地的口味，贵刁中加入了当地的特色咖喱粉，再加上酸甜番茄汤或是麻辣红油，便成了东南亚特色菜品了。把粿条带到东南亚国家的潮汕“下南洋”先辈们，把自己对家乡的思念寄托在粿条这种潮汕特色食品上，粿条下肚，味蕾也随之回到了家。粿条像是他们的精神支柱，默默地陪在他们的身边，也生发着来自家乡的羁绊，时刻提醒着他们外出谋生补贴家用的使命。潮汕先辈们通过改变粿条汤的口味来迎合当地的市场以谋生，这也算是远方的家乡给他们提供的物质支持。食物真是奇妙，明明是同一种东西，换一下配方，它的意蕴也就全然不同了。像贵刁和粿条，本质是一样的，但是换了汤底，换了配料，它便成了外来食品，成了东南亚菜，成了那让人味蕾的皈依。而我们吃它到它，也完全没有生发出对粿条的那种感情。

我很庆幸人类会有味觉，这样，不同地方的人会有不同的口味，不同食物带给不同人的感觉也不同。常常，当我在现实生活中感到不开心时，我就会通过味觉的时空隧道，穿越到我的快乐世界里，比如我的童年，比如我的家乡，在那边摄入开心，接收来自那时那个我给我的精神动力，再回到现实世界，创造下一条时空隧道。（作者单位：华南师范大学文学院）