

宝鸡市文化产业发展大会

特刊



秦风吼 民俗扬

它从古老中走来,却一直活跃在当下人的生活中,从未远离——

宝鸡“天地社火”曾参加迎接法国总统马克龙的仪式,用精彩绝伦的社火表演迎接外宾;

宝鸡社火脸谱绘制技艺代表性传承人薛亚兵制作的社火马勺脸谱,出现在招待印度总理莫迪的晚宴上;

凤翔木版年画传承人郁立平制作的年画,印到了国家邮票上;

凤翔泥塑传承人胡新明捏制的泥塑,作为吉祥物登上央视春晚;

……
西府人用勤劳双手、独特审美,制作出

滋味悠长的西府民俗物品:凤翔木版年画、凤翔泥塑、西秦刺绣、西府剪纸、社火马勺脸谱……

宝鸡民间社火是名头最响、群众参与最广泛的活动,堪称西府人的民间狂欢。宝鸡民间社火被列入第一批国家级非物质文化遗产名录,西府男女老少把社火耍得那叫一个热闹、狂野、酣畅淋漓。

每年正月十四夜里,陇县各乡村总有一间屋子灯火通明,民间画师、扮演角色的大人小孩、社火队组织者聚集到一屋。大伙围着一堆篝火,有秩序地轮流让画师画脸,民间画师虽不看图稿,但胸怀社火绘画章法,一勾一画间,一张张姜尚脸、张飞脸、武松脸诞生了……

正月十五黎明,画好脸的男娃娃们把彩服披挂妥当,各村镇社火队向陇县县城聚集。这天早上,群众能看到拿大刀、骑战马的“关公”,能看到踩一米多高跷的“穆桂英”,能看到站在男人背架两端的娃娃版“白娘子”“小青”,能看到脸上粘着蛋壳的疙瘩脸。伴着阵阵锣鼓声,各村镇社火队在陇县县城会集齐整,社火巡演开始。届时,群众接踵而来,人山人海,彩旗飘摇,锣鼓喧天。扮演者神采飞扬,围观者喜上眉梢,一股热烈、狂野的春潮正在黄土地上涌动。

在秦风吼、周礼浸染中,宝鸡民俗熏陶出宝鸡人重情重义、敦厚温情的性格底色。

宝鸡:丝路明珠 别样风华

本报记者 张琼 于虹

“薄筋光、酸辣香、煎稀汪”,岐山臊子面这些特点,只是一听都会让人流口水。

宝鸡美食好不好吃,先看它的头衔牛不牛——

丝绸之路节点城市宝鸡,作为陕菜发源地之一,凭借厚重的饮食文化和丰富的特色美食,曾荣获“最中国美食城市”,新近又获评“国际(丝路)美食之都”。

再来说说宝鸡美食的文化和味道。

宝鸡历史味最浓的美食当数臊子面,最早起源于商周时期,它以独特的食俗将三千多年的祭祀礼仪保留传承至今,堪称美食界的“活化石”。

最受宝鸡人欢迎的小吃是擀面皮。擀

面皮是从唐代冷淘面演变而来的,其制作重点在面皮和料汁上:面皮讲究筋道、柔软,以“白、薄、光、软、筋、香”而闻名。调味讲究香辣可口,仅以辣椒等基础调料制作,便让人垂涎欲滴。

宝鸡吃货最爱的早餐美食是豆花泡馍。一大碗豆浆,二两锅盔,一大勺热豆花,再加一勺油泼辣子在豆浆中荡漾开来,一碗热气腾腾的豆花泡馍开启了宝鸡人的一天。

宝鸡这座城市,用“膳夫掌王之食膳羞,以养王及后、世子”的宝鸡菜打动着南来北往的游人。宝鸡的小吃鹿糕馍、腊驴肉、文王锅盔、马蹄酥等经过千百年的发展,吸收各地的美食精华,形成了品种繁多、风味各异的美食群。

用味蕾感知一座城市的温度 用脚步丈量一座城市的风情

除过美食,让异乡人快速融入城市的最佳途径之一,当数旅游。

海拔3771.2米,这是中国大陆青藏高原以东最高的山,是秦岭的主峰,它叫太白山,是因为它当年迷倒了寄情山水仗剑独行的诗仙李白。太白山自唐、宋以来,许多文人学士登临挥毫,留下脍炙人口的诗文。其独特的自然地理条件和瞬息万变的气候特点,形成了“一日历四季,十里不同天”的独特魅力。

考古界泰斗李学勤留恋中华石鼓园。中华石鼓园,坐落在被康有为誉为“中华第一

古物”石鼓出土的石鼓山上。这里有西北地区第一阁石鼓阁,中国最大的青铜器博物馆——宝鸡青铜器博物院。

宝鸡还有秦人牧马之地关山草原,还有姜太公隐居垂钓之处钓鱼台,还有《诗经》记载的“凤凰鸣矣,于彼高冈”的周公庙……

宝鸡,就是这样——一个既有绝佳美食,又有壮美山河,因为文化之魂的注入,而令人向往的城市。

山水秀 美食撩

