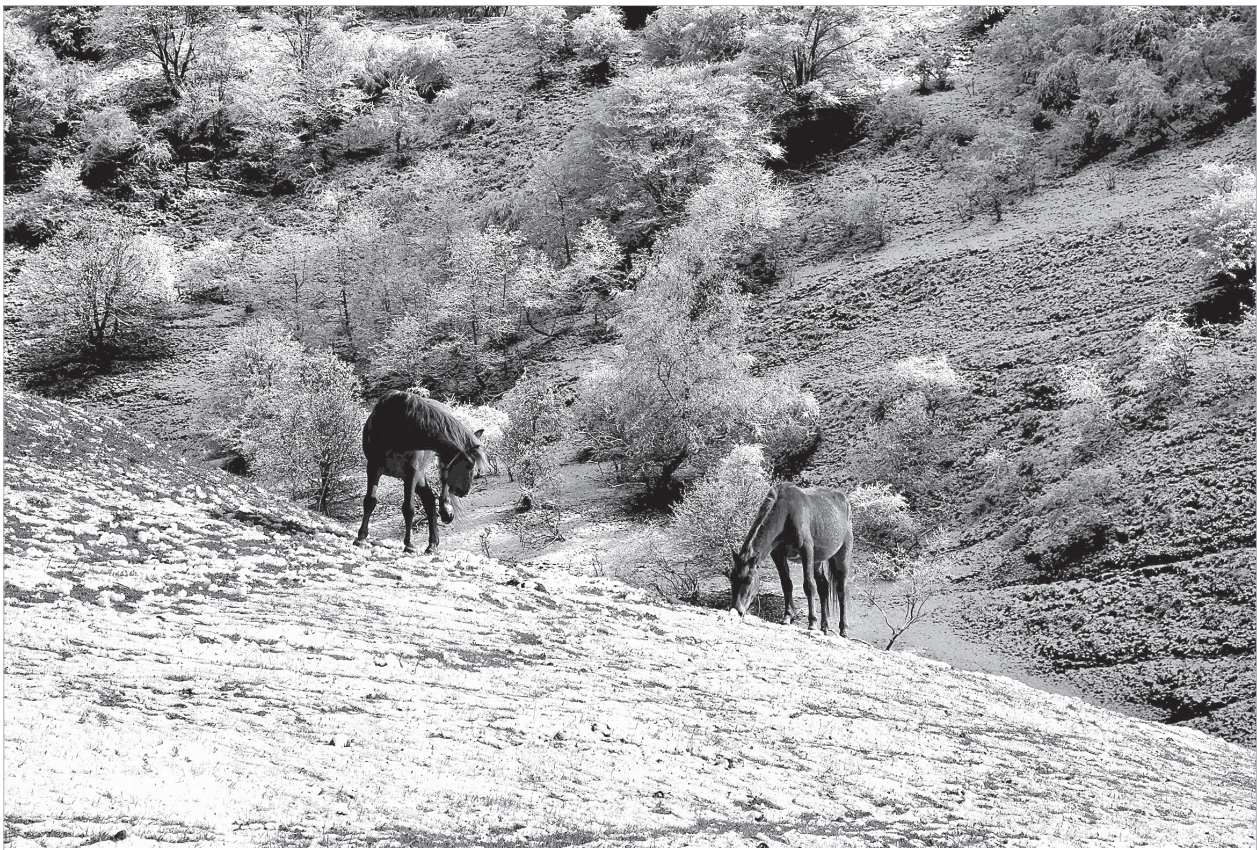


诗意关山

文雪梅



开史册，我们清晰地看到，秦非子曾在关山草原为西周王室牧马。唐代，朝廷在关山设有牧马监，养马30余万匹。王侯将相的私家马群，也多在关山。关山，在中国牧马史上写下了浓墨重彩的一笔。

关山既是一座历史名山，也是一座文化名山。穿过浩瀚的历史风尘，穿越千年的岁月沧桑，在这条古道上曾留下许许多多多的故事：秦人东进，西汉张骞出使西域……到了唐代，关陇古道更为兴盛。关山是一座散发着浪漫诗意的山脉，是流淌着诗歌的古道。

初唐四杰之一的卢照邻曾写下了歌吟关山的传世佳作：“陇阪高无极，征人一望乡。关河别去水，沙塞断归肠。马系千年树，旌悬九月霜。从来共呜咽，皆是勤王。”作者寓情于景，情景交融，含蓄地表达

了从戎报国的心情和苍凉哀愤的隐愁。

而唐代诗人王维却对莽莽关山赋予了别样的情怀，《陇头吟》是用乐府旧题写的一首边塞诗：“长安少年游侠客，夜上戍楼看太白。陇头明月迥临关，陇上行人夜吹笛。关西老将不胜愁，驻马听之双泪流。身经大小百余战，麾下偏裨万户侯。苏武才为典属国，节旄落尽海西头。”作者将戍楼看星、月夜吹笛、驻马流泪三种边塞生活场景集中在一起，形成了鲜明的对照，构成了一种寂寞悲凉的意境，反映了艰苦的边塞生活，表现了老将功高而得不到封赏的悲愤之情。全诗基调悲怆郁愤，具有广泛的现实意义。

除过唐代文人墨客对关山吟诗作赋外，自汉代至今，巍巍关山，钟灵毓秀，留下了诸多优秀的诗篇。“肥马出血，

瘦马骨折。行行行行，方知马力。”汉代诗人执鞭士的诗句淋漓尽致地描写了关山的奇险特征，让人一目了然，令人称绝。清朝诗人刘宾的《陇民》诗：“十载经兵后，穷愁不忍看。河山还气象，庐舍已凋残。独火云中出，孤村岭上寒。疮痍今尚痛，抚恤望恩宽。”诗中描写了陇关地区横遭兵荒马乱的破败景象，豪强割据，人民饱尝离乱之苦，深切表达了作者对劳动群众的同情之心。

一座山的千年蝶变，潜移默化地印证着一座城的文化自信。关山苍苍，孤城寂寂，远漠茫茫。边塞的风，曾吹皱了多少文人志士心头的哀愁和情怀，将满腔衷肠诉诸一座山，写尽人间多少沧桑事，尝遍人生几多悲愁，叫人深深怀念。

关山草原，我魂牵梦绕的家乡。

2020 陕西文化产业高质量发展合作峰会召开

我市三家单位获奖

本报讯 12月17日，“2020陕西文化产业高质量发展合作峰会”在西安高新国际会议中心举行。

峰会由中共陕西省委宣传部、中共陕西省委网信办、陕西省科学技术厅、陕西省文化和旅游厅、陕西省国资委、陕西省广播电视台、陕西省地方金融监督管理局共同举办。峰会以“文化科技深度融合，激发创新创造活力”为主题，通过“主会场+五个分会场+文化和科技深度融合成果体验与VR云展馆”的形式，探索文化和科技深度融合的路径方法，充分展示了陕西文化产业的发展成果。

本次峰会中，作为宝鸡市文化产业协会会员的宝鸡同创文化发展有限公司(卧龙文化艺术创意产业园)以及宝鸡市长乐源抗战工业遗址分别获评“陕西省文化和科技融合示范基地”，宝鸡“石鼓·文化城”获评“陕西省文化产业‘十百千’工程文化产业示范园区”。

据了解，卧龙文化艺术创意产业园将老旧的刘家台村集体水泥厂整体改造，将怀旧风格与现代创意相结合，形成了集文化艺术、个性创意、特色旅游、居民休闲等于一体的综合产业集群。长乐源抗战工业遗址是宝鸡现代工业的发源地，被誉为“中国抗战工业奇迹”，是国内现存最完整的抗战工业遗址，目前，一期的“工合之光”已经开园。

本报记者 麻雪

面条像裤带

杨舟平

一方水土养一方人。北方水土适合种植小麦，小麦磨成面粉，就可做成各种面食，面食里尤以面条最受北方人欢迎。面条有薄有厚，有宽有窄，面的形状、做法不同，做出来的叫法也就不同。但万变不离一个“面”字，令北方人百吃不厌，魂牵梦绕，欲罢不能。

不管是兰州的牛肉面还是新疆的拉条子，不管是北京的炸酱面还是东北的大冷面，也不管是河南烩面，还是山东烩饼、山西刀削面、武汉热干面、重庆小面……从面条宽窄、长短、粗细程度来看，大都是以粗细为主。而对面食情有独钟的陕西人，大多则喜欢吃又长又宽又筋道的面，辣子放多醋调酸，碗底放上红萝卜拌豆腐、臊子肉等底菜，用热油在辣子和葱花上一泼，再来瓣蒜，把头一偏，挑起长长的一筷头，红亮筋光，三下五除二就啜完了，再“咕噜咕噜”喝一碗面汤，叫原汤化原食，用老陕话说：“吃饱了喝够了，咱跟皇上一样了！”

老陕把吃面叫“啜”，准确地说吃到极致谓之啜，曾经还是西府雅言，最早出现在《易经》中。陕西人“啜”这又宽又长又筋道的面条，在外省人眼中可不像裤带吗？他们也许百思不得其解，不就一碗面吗？至于把面条做得像裤带那么长那么宽那么筋道吗？可陕西人吃面就好这一口，最能体现这种吃法的是陕西的biáng biáng面，这个“biáng”字写法很复杂，没有被收录到《新华字典》中，在电脑上打不出来。这个字就像武则天为自己名字造的字“曷”一样，除了用在她的名字上，别的地方用不上。biáng biáng面是陕西扯面的一种，是最能体现

陕西特色面食的一种做法和吃法，也是老陕最爱吃最常吃的一种面，所以被列为陕西八大怪之一。

陕西八大怪中有好几个与吃有关，因为民以食为天嘛。老陕为什么爱吃像裤带一样的面？为什么要把面条做成裤带状呢？

这还得从头说起。陕西地域南北较长，涵盖了鱼米之乡的陕南、黄土高原的陕北和八百里秦川的关中，由陕北、陕南、关中构成三秦大地，三地人的生活习性差异还是比较大的，而所谓的陕西八大怪也主要是由关中八大怪所引申来的，严格来说，裤带面应该是关中地区的代表性面食吃法。俗话说：“南船北马，南稻北麦。”北方人爱吃面，这是大家的共识。但要说嗜面如命，就不得不提陕西人，尤其关中人。陕西人性格粗犷豪放，生冷蹭偏是出了名的，觉得吃宽面才过瘾，才有气势，这和老陕的性格分不开。武汉热干面、重庆小面、淮扬阳春面等都是细面，南方人一般不把面当主食，早晚都吃一小碗，更注重口感新鲜，这和老陕把面当成主食形成鲜明对比。河南与陕西相邻，但河南算中原地区，陕西人是传统意义上的西北人，但又与甘宁青新不同，兰州牛肉面、新疆拉条子都以细面为主，而老陕吃裤带面就成一大特色。

陕西人直爽的性格决定了老陕做事大方有余而细致不足，饮食方面相对简单粗犷些，八大菜系为什么没有陕西菜系呢？饮食习惯造就老陕重实际而少细腻。如陕西有名的葫芦鸡、炖猪蹄，客人食用时要直接上手吃。

“面条像裤带”还与老秦人的进食方式有关，是农耕文明的产

物。秦人吃饭的基本特征为老碗盛饭，“狼吞虎咽”，或蹲或站，吃出快乐，吃出满足，吃出气氛。这种吃相很“丧眼”也很大气，馋得人流口水，而且在个人获得这些感觉之后还要通过声音、动作和表情向外传达，形成一种豪放的氛围，使吃这一人之本能的行为通过“啜”的形式变成一种具有地域和乡土气息的文化。所以，在秦人眼里，事事以大、以多为美，将那些能吃能干的人视为英雄。像裤带一样的宽面正好合乎秦人这一进食习惯，放在老碗多，招待客人显热情，西府有句方言叫“冒头干面”，意思是捞在碗里的宽面条快溢出碗了，这正适合秦人食量大的特点，捞半碗面就显得小气。因为吃面不是吃席，就不可能细嚼慢咽、推来让去地“文吃”，得“野吃”才过瘾，否则老感觉没吃饱。

裤带面并不是老关中人天天能吃得起的，困难时期，算是老陕改善伙食的“改样饭”。一是麦少，二是做起来费面费时。从和面到揉面、醒面至少得一个多小时，再到擀或扯更费时费力。所以，裤带面是老陕的“丰收宴”“解馋饭”，吃了裤带面，浑身像充了电，干起活来像头牛，走起路来一阵风。如今把裤带面发扬光大的算是杨凌蘸水面、咸阳的biáng biáng面最有名。

裤带面，这老陕曾经的一怪，但愿能一直温暖秦人的味蕾，撩拨秦人的乡愁，在秦人饮食文化的传承中取其精华，弃其糟粕。

陈仓荟萃

12月11日的《文化周刊》4版刊登了几个宝鸡老作坊，一些老读者都很感兴趣。本期文化版，我们再把宝鸡的老作坊集中展示一下。我们从宝鸡民俗博物馆又搜集了一些宝鸡老作坊，以飨读者。

烛坊 用动物油脂、植物油混合，熬到一定程度，冷却成烛油。将灯草捻成灯芯，放入烛油锅，粘上烛油，冷却再粘，形成烛柱，再粘再凝，如此反复，达一定粗细程度即可。有时在烛油中加颜料，成红色为喜事用，白色为丧事用。后来用矿蜡，化汁后直接灌铜模中即成。

皮坊 清代时，凤翔就有党士元开设的以“永兴和”为字号的皮坊，生产皮革制品并经营皮货生意。常年驻凤翔的皮货商有上海、汉口、北京等地的商家。清末民初，凤翔皮坊达30余户，成为西北皮毛制品集散地。市区的龙泉巷、摩天院、汉中路等地有皮坊多处。有白皮和黑皮之分，白皮庄多以熟皮毛衣件为主，黑皮庄多以土法生产牛烤胶皮、黄页板皮、狗及骡马革等杂皮和牛革面皮，从事车马挽具、皮件、皮鞋、皮胶、毛毡生产。制皮原料主要以牛、马、骡、驴、羊皮为大宗，兼有狗、狐等杂皮。其制作工序：选料入池一加硝碱石灰水浸泡一去腻刮皮一染色一渗油一晾晒一收藏，再制作各种皮革产品。毛皮有白、黑两种，白皮多为羊皮，也有狗、狐皮。熟皮后，再经裁剪并缝，俗称“皮筒子”，作为皮衣的原料。

绣坊 刺绣是以针引彩线，刺绣图画于织物之上，故称“刺绣”，俗称“扎花”，为“女红”之一。绣品皆突出实用和观赏之功能，而且内含其情

思并象征其吉祥。如绣花枕头、灯曲罐、肚兜绣品、背穗绣品、绣花鞋垫和百花帐、万民伞。

木刻石印坊 明正德年间(1506-1521)，凤翔南小里村的木版年画盛行，以世兴局最佳。以家庭作坊形式，印刷量大，行销年节市场，流传民间。眉县槐芽镇柿林村维业堂主人张明行于清乾隆年间，曾以木刻板刻印张氏族谱及《横渠志》而传世。清时府城北街仓巷高原原曾开办益德书局，前店代售书籍，后坊从事印刷。同类型的还有宝鸡县虢镇的长春堂书局，还石印书刊。

纸坊 凤翔纸坊造纸历史悠久，此处修有“蔡伦庙”，多以破麻鞋、旧麻绳和麦秆为原料，生产报纸、方连、称梅、改梅、斤纸。元代以生产“白斤纸”最为有名，因每百张为一刀，重一斤，故名“斤纸”。原料为废旧绳头、旧麻鞋、破麻袋和石灰等。其制作工序：选料破碎一加水槽碾料一漂洗一加工石灰再上碾一堆积熟化一蒸煮一漂洗淘灰一复入碾槽成糊状一捞出漂洗一入纸涵加水搅拌成糊状一用竹帘捞取纸筋(浆)(每捞一次即出一张纸)一摞叠一晾晒(一张一张揭开，刷贴于光滑的墙上)一干后收起(每一百张为一刀)一扎捆入库。其纸色白质细，薄而均匀，拉力强，韧性好，吸墨性好，宜于学生写大字、小字，商人记账、作契约、裱字画和糊房子、顶棚，经久耐用，不发脆变质，为人们乐用，远销西安及甘、宁、青一带。凤翔三岔、王家村一带用麦秆生产草纸，纸色米黄，厚实质粗，用以制作鞋底和物品包装，俗称“裹裤纸”。另外，陇县、凤县等地亦有纸坊，用构树皮、石灰等原料制作“构纸”，纸色黑灰，质细而薄，拉力强，不易脆裂，故用于包棉花、细色货物、涨风匣等。

(摘自《宝鸡民俗集萃》)