

看中国  
来  
宝鸡

# 人文西府(二)



马勺脸谱创始人李继友在精心创作脸谱



西府社火游演



西秦刺绣传承人李惠莲展示刺绣产品



剪纸传承人何伟伟在教学生剪纸



央视录制西府曲子现场

## 瑰丽民俗展奇葩

本报记者 罗琴

锣鼓铿锵，秦韵悠扬；  
西府美食，“嵌和沃曳”；  
非遗“明珠”，瑰丽华彩；  
……

地处八百里秦川最西端的宝鸡，群山聚合于西，平原敞开于东，渭水横穿其中。

炎帝在此生息，周公在此制礼，嬴秦由此崛起，中华五千年文明从此滥觞。几千年历史的积累和沉淀，孕育了丰富多彩具有鲜明地域特色的宝鸡民俗文化，这些璀璨的民俗瑰宝，如西府大地盛开的明艳之花，香远益清，沁人心脾。

听

西路秦腔吼起来！

粗犷、豪迈、威武，响遏行云。这是咱西府人骨子里的洒脱和大气，是融入西府人血脉里的文化。在宝鸡，每逢春节、正月十五等节庆及各类喜庆日子，一定少不了秦腔大戏的壮阔表演。台上高亢慷慨，台下掌声雷鸣，磅礴大气的西府之声，就深深扎根在这片黄土地。

西府人说的看戏，不仅是秦腔，还包括社火表演。如今，以陈仓区血社火、陇州社火、凤翔社火、岐山社火为代表的西府社火已成为世界文化中的一朵奇葩，展示着中华民族的灿烂文化。社火以游演为主，包含着庆贺丰收、保佑平安、惩恶扬善等祈盼和寓意。演员们装扮成各种神话戏剧故事中的角色，在旗帜招展、鼓乐开道、炮声震耳中，或步行、或骑马、或乘车……缓缓前行，热闹壮观。

尝

特色美食端上来！

地处黄土台塬、渭水河谷的古陈仓，良田沃野、阡陌纵横。小麦播种面积广，产量高，在得天独厚的条件下，西府形成了以面食为主的特色饮食，且经久不衰。臊子面，讲究薄、筋、光、酸、辣、香、煎、稀、汪；擀面皮，讲究白、薄、光、软、筋、香；锅盔像锅盖、面条像裤带，还有麟游的血条面、陇县的马蹄酥、太白的神仙凉粉、凤县干脚棒、千阳的大肉泡……各具特色的美食，足以唤醒每一位食客的味蕾。

这里独特的酸、辣、香，让人口中生津，最是难忘。如今，岐山臊子面、擀面皮等西府美食早已经声名远播，并且乘着网络的东风走向世界。

宝鸡味道，正香飘海内外。

看

非遗文化火起来！

凤翔木版年画、泥塑，千阳刺绣，陇州染色剪纸、马勺脸谱、皮影戏……诸多的非遗展品背后，是西府手艺人“在民间工艺美术之乡”的头衔之下，一代代人初心不改、匠心工艺的保护与传承。

邵立平是首批国家级非物质文化遗产项目凤翔木版年画代表性传承人，他从6岁开始学艺，如今70多岁了仍坚持创作，先后挖掘、整理、复制家传及其他凤翔木版年画300余种(套)，创作新作20多种，让凤翔木版年画技艺一直延续了下来。凤翔泥塑胡氏第六代传人胡新明，也是国家级非物质文化遗产传承人之一，曾被联合国教科文组织授予“中国民间工艺美术大师”称号。他创作的“凤尾鸡”被选为2017年春晚吉祥物创作原型，泥塑狗“福来旺”成为2018年陕西春晚吉祥物，泥塑“福寿猪”还被作为贺年卡和邮资信封等邮品在全国发行。马勺脸谱创始人李继友，为社火脸谱绘制技艺提供了新的绘画载体，让传统脸谱“立”起来……

如今，老一代非遗传承人不遗余力地将技艺倾囊相授给下一代，就这样，祖传父、父传子、子传孙，宝鸡民间美术恰在耳濡目染、手口相传、以身示范的过程中，代代传递，宝鸡民间美术之美也由古传到今。现如今，非遗老手艺人遇上年轻传承人，不仅在技艺上有所创新与突破，还创造性衍生出更贴近生活的文创产品，让非遗真正走入千家万户，变得好看又好用。非遗的古老技艺，正焕发出勃勃生机。

宝鸡，是一个文化聚宝盆，这里从不缺少民间智慧和文化遗产，留存下来的民俗早已成为宝鸡这座城市的特殊符号。这个夏天，在宝鸡来一场乡村旅游，品一盏西凤美酒，享一席西府美食，观一台秦腔大戏，玩一次非遗手工，定能让你深切感受到独具西府民俗风情的文化盛宴的魅力。

畅游美丽宝鸡 共享幸福生活

