

俯瞰宝鸡青铜器博物院，雄伟壮观。

学思想、强党性、重实践、建新功

陕西日报社“文化自信看宝鸡”全媒体行动调研采访活动

秦岭莽莽，渭水汤汤，炎帝故里，周秦发祥。

古时的陈仓、雍城，如今的宝鸡拥有2700年建城史、誉称“炎帝故里、青铜器之乡”，出土了晚清四大国宝及石鼓、何尊等文物，存有西府社火、凤翔木版年画、泥塑等中华工艺，丰厚的文化积淀和独特的人文景观，让这里成为承载中华文明的一个醒目坐标。



宝鸡：一城阅尽数千年

本报记者 王东宇 文/图

“青铜书香”传千年

12月12日，陕西日报社“文化自信看宝鸡”全媒体行动调研采访活动首站来到宝鸡青铜器博物院。

位于宝鸡市滨河大道国家4A级景区的宝鸡青铜器博物院是一座国家一级博物馆，以西周青铜器收藏闻名，建于2010年，占地3.48万平方米，藏品多达483421件，尤以商周青铜器著称。

1963年的一场秋雨，为贾村镇村民陈堆家带来了意外的惊喜。雨水的冲刷使得陈堆家后院土崖上露出了一件寒芒闪烁的青铜器——何

尊。这件器物辗转入藏宝鸡青铜器博物院后，一个更大的惊喜接踵而至。经过除锈，尊内底长达122字的铭文显现出来，其中“宅兹中国”为“中国”一词最早的文字记载。

中国古代青铜器不仅是当时政治生活的重要组成部分，是礼乐文明的物质载体，同时也是古代经济、文化、思想和艺术的高度体现。那些工艺繁琐、造型奇特、纹饰华丽、铭文丰富的青铜器彰显了中国古代青铜铸造技术的精深。典雅而精美的雄奇宝器，闪烁着古人

的智慧之光。

近年来，宝鸡青铜器博物院立足“学术立院、管理兴院、服务强院”的理念，努力让文物活起来，相继举办了“周秦文明”系列学术研讨活动，在国内外举办以宝鸡青铜器、玉器等为主题的系列展览，创建了“金属文物修复中心”，编辑出版了大型学术刊物《周秦文明论丛》、《青铜铸文明》及《对镜贴花黄》等系列图书，积极开展各种形式的社会教育活动，博物院的社会影响力日渐提升。



泥塑工坊不仅吸收了本村的村民，还带动了附近村民就业。

泥娃娃“活”起来

12月13日，记者走进宝鸡市凤翔区六营村凤翔泥塑国家级代表性传承人胡新明家中，仿佛置身于“泥塑博物馆”。小四合院里，屋内屋外整齐地摆满了各类泥塑。泥塑虎、发财羊……泥塑作品花样繁多、惟妙惟肖，明亮的色彩彰显着西府人的豪爽。

六营村有“中国泥塑第一村”的美称，六营泥塑是首批国家非物质文化遗产保护项目。近年来，在胡新明、胡小红等泥塑传承人的带领下，六营泥塑不断推陈出新，在大赛上频频展现，特别是2002年、2003年，泥塑“平安马”和“富贵羊”相继登上国家生肖邮票主图案，2017年、2018年泥塑“凤尾鸡”和“旺财狗”先

后在央视春晚、元宵节晚会亮相，2023年泥塑“兔团团”成为央视兔年生肖形象文创产品，使六营泥塑名声大振。

从泥胎脱胚，到白色泥塑，提笔勾线，上色彩绘，落笔点睛，涂抹清漆……经过每一道流水线，最终变成栩栩如生的彩色泥塑作品。

据胡新明的儿子胡锦涛介绍，为迎接龙年，他们以“龙生九子”的历史典故进行设计。“从大小规模、尺寸上我们都做了一些新型的设计，从卧龙到站龙到盘龙也做了一些不同的设计，更加受到年轻人的喜欢。”胡锦涛说。

泥塑工坊不仅解决了本村的村民就业，还带动了附近村民就业。六营

村党支部书记廖卫军说：“目前，六营泥塑形成了5大类300多个品种，畅销20多个国家和地区，带动全村268户1000余名群众从事泥塑产业，2022年实现泥塑产值4200万元，全年接待游客150万人(次)，实现旅游综合收入2580万元，人均增加收入0.5万元。”

近年来，六营村成立了陕西六营文化旅游开发集团有限公司、凤翔传承泥塑文化旅游专业合作社、六营村股份经济合作社等村集体企业及合作社，大力推行“非遗+旅游”模式，发展泥塑产业、庭院经济和乡村民俗旅游。同时以非遗保护促进乡村旅游发展，以旅游发展带动非遗文化传承，从而将泥塑产业发展成为群众增收致富的大产业。



胡锦涛设计制作的龙年泥塑。

“一碗面”的活化传承

岐山臊子面发源于周原，素有“神来之食”和“天下第一面”的美誉，集面薄、筋、光，汤煎、稀、汪，味酸、辣、香九大特点享誉华夏。独特的食俗将三千年的周礼文化保留传承至今。

岐山臊子面千百年来讲究“五色尽显、五味俱全，五脏得以涵养、六腑得以滋润，五礼得以展现、五常得以教化、五行相生相克”。煨一份香味十足的臊子肉，烩一锅鲜香的臊子汤，下一锅薄厚、粗细均匀的面条，面条出锅后盛在碗里浇上臊子汤，再配着黑白分明的木耳和豆腐、象征富贵的鸡蛋饼块、寓意日子红火的红萝卜丁、代表生机勃勃的蒜苗丝，就完成了一碗碗诱人的岐山臊子面。

12月13日，在岐山县凤鸣工业园

区内，门口停放着一辆面包车，一名快递员正忙着将成箱的擀面皮往车上搬。他告诉记者，自己每天要拉五六趟。在生产车间，采访团成员看到，成箱的擀面皮刚刚离开生产线就被工人贴上了快递单。

据记者了解，自2020年以来，工业园区里的擀面皮企业利用直播带货新销售模式，先后与600位网络直播达人合作，日均销售擀面皮2.3万余袋，抖音单店销售超过87.5万单。线下月均销售真空擀面皮8万套左右。

2020年初，岐山县明确提出做大“一碗面”经济，促进农业提质增效。根据其要素构成，当地优化20万亩有机小麦、10万亩有机蔬菜、10万亩有机水果、20万头有机生猪的产业布局，打造有机农业、美食加

工、民俗旅游融合发展的产业集群。围绕“一碗面”经济，岐山县打造富硒、有机小麦等5大产业聚集区，同时建立“一碗面”产业专项基金和奖励机制。

今年以来，岐山县坚持岐山臊子面、岐山擀面皮“两轮驱动、三产融合”的思路，以龙头企业带动产业链，以特色产品提升价值链，大力实施“百城千店”工程，持续扩大“一碗面”影响力，也擦亮了“中国臊子面之乡”“陕菜之乡”的金字招牌。

站在新的历史起点，宝鸡以文化城、城以文兴，历史与文化融合、传统与创新碰撞、青春与活力迸发、开放与交融并蓄，文化传承创新与经济社会发展相得益彰，千年古城正焕发出新时代的风采。



工作人员正制作岐山擀面皮。