

传薪火 承未来 放光彩

——子长市非物质文化遗产保护工作纪实

通讯员 王俊香 记者 常青 南卫东



● 子长唢呐表演

漫长的岁月雕琢积淀了深厚的人文底蕴，目前子长市非遗项目有——国家级1项，省级4项，市级9项，县级29项……

子长有着子长唢呐、子长刺绣、子长煎饼、子长凉粉和瓦窑堡的传说等等非遗文化，它们是子长优秀传统文化的重要组成部分，也是子长人民宝贵的精神财富，连接着这座城市的过去、现在和未来，传薪火，承未来，在非遗传承中涵养更加深厚的文化自信、文化自信，让优秀的非遗文化绽放更加迷人的光彩。

声声唢呐惹人醉

唢呐声声，声声唢呐。在子长这块“红色”土地上，醉人芳心的天籁之音早已渗透于百姓的田间地头及生活娱乐之中，成为人们的精神依托和最爱。一支唢呐声音时而激昂奔放，时而撕心裂肺；另一支唢呐声音始终低沉舒缓，平稳细腻。两相映衬，丝丝入扣。

唢呐，最能代表生存在这块土地上人的精神状态和生命诉求。“子长唢呐声音高昂洪亮，把咱陕北人的高昂气质和敢于与苦难斗争的精气神都吹出来了。”子长唢呐省级代表性传承人焦养亮说，“吹唢呐就是一门匠活，既然是匠活就得有人担起责任、做好传承，把这匠活发扬光大。”

凭借着精湛的演奏技艺，焦养亮曾先后去英国、俄罗斯等国家演奏唢呐。“唢呐属于传统乐器，外国友人没有那么容易接受，所以我们转变思路，用唢呐去演奏他们国家的经典曲目。比如去英国我们演奏的是《友谊地久天长》，去俄罗斯则演奏的是《莫斯科郊外的晚上》《喀秋莎》等。”焦养亮说，“这些经验对于我们传播中华优秀传统文化有极大的启发意义，我们要打开国际视野，拓宽非遗项目的传播渠道。我认为非遗传承固然重要，但是传播也同等重要，没有广泛的传播，这个东西也是传承不下去的。”

子长唢呐先后应邀参加百余部影视剧的拍摄，先后远赴英国、俄罗斯参加军乐节演出，曾多次组成百人以上的大乐队参加省市各种大型活动。中央广播电视台“红红火火过大年”走进子长，向全世界直播了子长唢呐过年的喜庆场景。子长唢呐还先后荣获中国民间文艺最高奖“山花奖”、第二届全国唢呐展演一等奖。子长市先后被文化和旅游部命名为“中国民间文化艺术之乡”，被陕西省文化和旅游厅命名为陕西省“民间文化艺术之乡”“唢呐之乡”。

剪裁幸福新生活

为推进非物质文化遗产保护和传承工作，子长市文化和旅游局积极致力于非物质文化遗产的保护、挖掘和传承，先后开展了非遗调查、非遗培训和非遗进校园、进社区等系列系列活动，让子长的非物质文化遗产在发展中传承，在传承中发展。

在子长市瓦窑堡街道齐家湾社区举办的“传承民间艺术 剪裁幸福生活”的培训活动中，吸引了50多名剪纸爱好者前来学习，现场聆听陕西省非物质文化遗产延川剪纸项目代表性传承人刘洁琼授课。“在领会剪纸技术的基础上，一定要读懂剪纸背后的文化内涵，这样剪下的山是巍峨的，水是流动的，鸟儿是欢快的。希望我们每个人都打开心灵之窗，百花齐放，赋予剪纸生命的意义。”课堂上，老师讲得精彩，学员听得认真，时不时用笔记录着，生怕错过关键的内容。“刘老师的授课让我对剪纸有了更深的认识，它不仅是一门艺术，更是一种生活。”

“这次跟刘老师学习剪纸，对我们来说是一个很大的挑战和突破，以前都是先在纸上画好再开始剪，而刘老师教大家直接剪，剪刀随着自己的心意在纸上游走，剪出的作品才是有生命的有内涵的。”“我们还要好好学习，不断提升剪纸水平，一定要把我们子长剪纸更好地发扬传承下去。”学员们争着分享几天来的所学所悟，对剪纸文化充满兴趣。

一道美食传美名

提起子长凉粉那可真叫一个爽滑可口，炎炎夏日，来上一碗，顿感神清气爽。在子长，鳞次栉比的凉粉摊随处可见，可要吃到正宗的绿豆凉粉，还得到安定东路百年老字号老回家绿豆凉粉店里。“老板，来3碗凉粉。”“好，马上就来。”随着话音落下，子长市老回家绿豆凉粉第五代传承人闫峰便将凉粉给顾客端上了桌。

2010年，子长绿豆凉粉被收录为陕西省省级非物质文化遗产保护名录。闫峰作为子长老回家绿豆凉粉的传承人，他将凉粉当做自己的事业来做，经过多年的打拼，逐步走上品牌化、标准化经营管理道路。现在，他在子长和西安共开了六家分店。他在传承美食的同时，也传承着一种文化。子长凉粉在2016年第二十六届中国厨师节暨中华小吃狂欢节上获得最具特色小吃，2017年获得首届陕西金牌旅游小吃。

非物质文化遗产的挖掘与保护是一项长期、系统的工程，需要一代代人的传承与发扬，更需要强有力的组织、财力保障和全社会的共同努力。目前，子长市共

普查登记17类非物质文化遗产项目620项，挖掘整理118项，纳入省、市、县级名录46项。其中，子长唢呐为国家级非遗项目，子长煎饼、瓦窑堡的传说、子长刺绣和子长凉粉为省级非遗项目，有市级非遗项目12项、县级非遗项目29项，建立了子长唢呐、子长煎饼、子长道情、子长剪纸传习所。全市共有非遗项目代表性传承人50人，其中，省级代表性传承人1人、市级代表性传承人9人、县级代表性传承人40人。成立了唢呐、秧歌、道情、曲艺、民间艺术等10个文化类协会，8个道情剧团。

下一步，子长市将进一步对极具子长文化特色的重点项目进行深入挖掘研究，逐级向上申报，力争列入各级保护名录；鼓励民间艺人带徒传艺等，加大民间艺术的传承力度，培养一批新型的民间艺术传承人，为非物质文化遗产挖掘与保护工作提供人才保障；以“走出去+请进来”、寓教于乐的方式，大力弘扬中华优秀传统文化，唤起全民保护优秀传统文化的意识，提升非遗文化传播力，提振市民文化自信。

产品加工车间等休闲体验项目。同时，还通过“农村+田园”综合体的实施，把残垣断壁变成4星级民宿酒店，呈现出“村前是产业园、村中是家园、村庄是公园”的新时代乡村风貌，吸引了全国各地的游客前来。

“现在正是旺季，外地来避暑的游客较多，住得最久的长达两个月。我们家食材都很新鲜，游客吃得放心满意。”王盼盼说。

像王盼盼一样在家门口开办农家乐的当地村民还有很多，偏石民俗文化村的建成，大力带动了群众发展餐饮、商店、农耕体验等，助力村民增产增收，让偏石村的绿水青山变成了村民的金山银山。自建村以来，偏石村累计接待游客6万余人次，成为黄龙县旅游发展的一张靓丽名片。

青山如黛，绿水如屏，抬头是星空，远眺有青山……今年夏天，白马滩镇神玉村的民宿迎来一波又一波避暑游客。小院内干净整洁，卫生间、水电等设施一应俱全。院落中栽种的农家菜，更是带给游客别样的采摘乐趣。

“在这里，看余晖温柔洒落，听微风伴着流水，赏黄花随风摇曳，别有一番滋味。真的很惬意，在这可以尽情享受静谧的自然气息，可以摘菜做饭，白天也可以去体验清水漂流，真的很不错。”来自西安的游客张静说。

“目前，神玉村共有民宿18家，59间房，可同时满足300人研学、康养团队的需求。近年来，白马滩镇围绕实现“食宿行游购娱”要素目标，以特色庭院民宿产业为切口，大力发展旅游经济，实现闲置资源与旅游发展的‘双向奔赴’。”黄龙县白马滩镇副镇长聂帅说。

半山森林，“坐”静谧之地，“忘”俗尘之扰，晨夕之间，薄雾微澜，不觉中落入人间仙境……这里，便是无量山居酒店。无量山居酒店位于黄龙县城西15公里处，是黄龙县2016年的重点建设项目之一，休闲娱乐中心、会议宴会中心等齐全的配套功能区，为游客提供了避暑纳凉、吸氧观光、亲近自然、修心养性的好去处，便利的交通优势和齐全的配套设施吸引了全国各地的游客前来居住。

截至目前，黄龙县开设民宿13家，星级农家乐4家，让村民们吃上了“旅游饭”，走上了致富路。为进一步打造“慢城黄龙”品牌名片，县上先后出台了《黄龙县旅游产业发展贴息贷款实施办法》《黄龙县旅游产业发展奖补办法》等，旅游产业奖补810万元、贷款5318万元、贴息165万元，惠及市场主体46家，以政策引导有效拉动市场活力。一系列举措，让黄龙县的“沉睡资产”得到了进一步挖掘和盘活，“黄龙县民宿优惠政策”也让“为了一张床，恋上一个村，爱上一座城”的愿望成为了现实。

食用菌成了农民增收“实用军”

本报讯（通讯员 刘小燕 逯玉琴）走进黄龙县瓦子街镇张究食用菌基地，一排排标准化的食用菌温棚宽敞整洁明亮，“陕西省体彩中心援建瓦子街镇食用菌基地群众创业就业培训基地”几个醒目的大字悬挂于基地的最前端。

菌棚内一垛垛的菌棒堆放整齐，棚外工人们正在加工菌棒，清棚、消毒、混料、装料、灭菌、搬运、接种，有条不紊地进行流水作业，整个基地一派繁忙景象。近年来，瓦子街镇始终坚持党建引领，走宽产业路、打出特色牌，把食用菌产业作为巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接的重点产业来抓，通过加强政策引导，扶持壮大龙头企业，延伸产业链，拓宽销售渠道等生产经营模式向纵深发展，大力带动全镇食用菌产业成为群众增收致富的“实用军”。

“我在食用菌基地租了11个棚种植平菇，最近正在制作菌棒，头批预计做15万棒，一个棚种3万棒，一个菌棒按2.5斤出菇量来算，一棚能

采4万公斤左右，鲜菇的市场批发价一般是1.5~10元/斤，这样的话一棚毛收入可达到20万元左右。咱这个平菇一般30~40天就可以进行销售，从现在到年底大概还能种出3~4茬。”基地负责人张新峰信心满满地说道。

据了解，瓦子街镇依托“五级联动”工作机制优势，结合产业发展实际，由分管农业副镇长和镇域辖区内农业产业致富带头人、种植大户等，共同组建农业产业发展党小组，党小组采取联户帮扶的发展模式，在种植、管护、收购环节提供一条龙服务，截至目前共带动67户农户投身到高山冷凉蔬菜、食用菌种植队伍中，解决群众就业160余人。

目前，瓦子街镇实现工厂化种植食用菌50万棒，完成出菇棚双层改造48座、新建12座。未来，瓦子街镇将依托“红+绿”两大资源优势，将食用菌产业与休闲旅游有机结合，努力将特色产业打造成特色品牌，通过食用菌产业的壮大发展，让群众实现家门口就业，带领群众脱贫致富。

魏晓刚：心诚才能做出好豆腐

通讯员 王俊香



● 魏晓刚正在做豆腐

“做豆腐就跟做人一样，必须要心诚才能做出好豆腐，豆子要好、水要好，功夫要下到，达不到任何一点，就做不出真正的好豆腐。”魏晓刚一边过滤着豆浆一边说道。

老百姓常说：人生有三苦，撑船、打铁、卖豆腐。做豆腐可是个苦差事，家住子长市玉家湾镇的魏晓刚做豆腐已有10年，靠着一份诚心做出的豆腐远近闻名。

每天早上两三点，魏晓刚和妻子黄小云便开始忙碌起来了，要把前一天泡好的豆子淘洗三四次后，用机器榨碎，经过四次纯手工过滤，再将过滤好的豆浆倒入大锅熬煮半小时，然后舀出用卤水点豆腐。随着卤水慢慢加入，豆浆泛起了泡沫，越来越稠，逐渐成了絮状豆花，盖上盖子，焖上两三分钟后，将絮状豆花舀到豆腐框子内，进行挤压定型。20分钟后，在神奇的物理反应和卤水的共同催化下，经过一道道程序，正宗的卤水豆腐便做成了。

魏晓刚告诉笔者，他家的豆腐都是用当地的黑豆制作而成，每天都要做七八百斤，然后拿到市上

售卖。

刚一到店，前来买豆腐和吃水煮豆腐的顾客就络绎不绝，魏晓刚忙在店外售卖，妻子黄小云在店里忙着摆好各种蘸料，将豆腐切成小块放入锅中煮2到3分钟，刚从锅中捞出的豆腐冒着热气，蘸着味道独特的汤料，香味儿扑鼻而来，让豆腐的美味发挥到了极致，也给食客带来了味蕾的满足。“我们经常到这儿吃玉家湾水煮豆腐，味道非常好，QQ弹弹的，能吃到以前农村那种家里边的味道。”正和朋友一块吃水煮豆腐的魏晓刚夫妇以诚心做豆腐，生意越来越红火，每年能收入20多万元，不仅供了3个大学生，还在城里买下了房子。说到今后的打算，魏晓刚说，他准备把门店再扩大一些，让更多的人吃到正宗的玉家湾卤水豆腐。

每一种小吃，都是粗粮细作，都凝聚着子长人民的智慧和汗水，浓缩着人情的味道，家乡的味道，旧时的味道与乡情乡味，终究是我们赖以生存的生命之源和念念不忘的思乡之本。

睡在山水间 住在诗意里

——黄龙民宿经济注入发展新活力

通讯员 白杨越 记者 常青



● 游客在清风民宿享用下午茶

青山环绕，绿树成荫，水碧天蓝，在黄龙县，一幢幢民房经过翻新、改造，变身成一间间民宿，让昔日一个个落后的村庄发生美丽的嬗变，也吸引着南来北往的游客。近年来，黄龙县大力发展民宿旅游产业，让民宿经济成为黄龙经济增长新亮点。

走进黄龙县瓦子街镇偏石村，犹如走进风景画中，房屋高低错落，古色古香，这个坐落于半山腰上的民宿，每到傍晚便会如一颗璀璨的明珠，绽放在这山野之间。

此时，一道香气扑鼻的佳肴经过村民王盼盼的手便呈现到客人面前，山药炖土鸡、凉拌野菜、清炒香菇……这些从村民手中收回来的食材，原生态地保留了山里的味道，也成为了群众增收致富的“密码”。

2020年，偏石村依托交通区位优势 and 独特的自然资源，通过招商引资吸收社会资本3500万元，建成了偏石民俗度假村。村内建设民宿28套，建成“偏石书院”休闲书吧、动物观赏园、休闲采摘园、生态停车场和农

路灯亮了 民心暖了

本报讯（通讯员 刘小燕 秦林楠）初秋，夜幕降临，一盏盏太阳能路灯犹如璀璨的星星，照亮了村道沿线的夜空，也为黄龙县界头庙镇景家塬村增添了一道亮丽的风景线。

“现在路灯亮起来了，晚上再也不用摸黑出门了，非常方便。”曲家山组村民关成笑着说道。今年，景家塬村把路灯维修列入“我为群众办实事”项目清单，对全村道路照明设施开展了一次“地毯式”大排查，通过实地查看等方式，对全村路灯缺少、线路老化、路灯损坏等情况进行了细致排查，针对排查出的问题及时上报，并制定了具体的安装维修方案，明确了责任人及职责，确保施工能够保质保量按时完成。

通过不懈努力，景家塬村共计34盏太阳能路灯全部安装到位。其中，景家塬组8盏、曲家山组23盏、鸡蛋组3盏，真正把光明送到了群众心坎上，获得了群众的一致好评，切实

照亮了村民回家的“最后一米”。

景家塬村党支部书记刘全顺说：“路灯既照亮了村民夜晚出行之路，也照亮了景家塬村的乡村振兴之路。今后，我们将继续践行美化环境、亮化道路、绿化村庄的理念，把最直接、最现实、最急切的‘关键小事’办到群众心坎上，从大处着眼、小处着手，以更加务实的工作作风推动乡村振兴取得更大的成效。”

群众利益无小事，件件实事关民生。路灯安装不仅是该局聚焦民生问题、助力乡村振兴的又一举措，也是界头庙镇积极开展“我为群众办实事”实践活动的一个缩影。今后，界头庙镇将继续坚持以“人民为中心”的发展思想，把群众的点滴诉求放在首位，凝心聚力解难题，用心用情办实事，拿出实招硬招，把村里的“小工程”办成便民利民的暖心“大民生”，让群众真正拥有看得见、摸得着的幸福感和获得感。