山阳“周周有戏看”唱响文化惠民新声

本报讯　（通讯员　毛加波）为扎实推进公共文化服务高质量发展，持续擦亮山阳文化惠民特色品牌，近日，山阳县精心策划推出“周周有戏看”文化惠民演出活动，计划持续至12月30日。活动在丰阳演艺中心、丰阳西市、翠屏山公园三地轮番上演，其间累计推出惠民演出28场，以常态化演出为城乡居民送上源源不断的文化“大餐”。

据了解，本次活动以“群众大舞台·好戏约你来”为主题，坚持“专业院团+社会力量+公共空间”联动发力。活动依托县剧团、地方文艺团及音乐协会等20多支文化队伍，将专业院团、社会文艺队伍、城乡公共文化空间串点成线，把舞台搭到群众身边，让好戏走进街头巷尾、公园广场，切实打通公共文化服务“最后一公里”。

在节目编排上，活动突出地方特色与经典传承并重。演出既有民歌《莫把乖姐晒黑了》《红漆板凳》，也有漫川大调《春》《古渡泛舟》，还有汉剧《汉腔神韵醉丰阳》《杨门女将选段》，并辅以小戏小品、歌舞展演等形式。100多个经典剧目与地方特色文艺节目轮番登场，内容丰富、形式多样，兼顾不同年龄观众的欣赏需求。

戏演得怎么样，群众最有发言权。在翠屏山公园锻炼休闲的市民张桂兰看完演出后，脸上笑成了一朵花：“今天这戏看得美！在家门口就能看演出，不用花钱，节目也很热闹。像这样的活动多搞一点，我们老百姓休闲娱乐也有了好去处。”一句朴实的话语，道出了现场观众的普遍心声。

演出不仅聚起了人气，也带热了周边的文化消费。“周周有戏看”不仅是一场场演出，更是一次次对文化消费新场景的推介。活动通过常态化、多点位、多队伍的演出布局，向广大城乡居民推介常态化文化消费新场景，助推公共文化服务提质增效，助力群众精神文化生活持续升级，让文化惠民真正落到实处、暖到群众心里。

“此次活动旨在巩固省级公共文化服务高质量发展示范县创建成果和第十一届陕西省艺术节成果，持续打造常态化群众文化阵地。”山阳县文旅局相关负责人说，“我们将以‘周周有戏看’为抓手，进一步完善公共文化服务供给体系，丰富演出内容和形式，推动文化惠民活动常态化、品牌化开展，让更多群众共享文化发展成果。”

家风馆里承古训　赓续文脉育新风

本报通讯员　刘　莉

秦岭逶迤，丹水汤汤。在商州这片文脉厚重的土地上，从关学宏论到乡土祖训，从红色家声到邻里温情，一座座家风馆、一处处家风园，如同散落在城乡的文化灯塔，把崇德向善、清廉守正、耕读传家的精神种子，播撒进千家万户，绘就一幅新时代商州家风文明的动人画卷。

在杨峪河镇银明村的两铭书院，以张载《东铭》《西铭》为精神内核，承续千年关学文脉。“为天地立心，为生民立命”的宏阔志向，“六有”家训、“十戒”家规的谆谆教诲，在这里静静流淌。作为关学文化传承基地、清廉家风教育阵地，书院常年接待研学团队，让先贤智慧走出典籍，引导晚辈修身立德、心怀家国，让古老关学思想在新时代家风建设中焕发新生。三岔河镇闫坪村家风教育馆里，红色家风与本土祖训交相辉映。老一辈革命家克己奉公、勤俭持家的感人故事，先贤古圣流传千年的治家箴言，田、陈、闫、李各姓氏珍藏的族谱和家规，还有孝老爱亲、睦邻友善的身边典型，一一展现。老物件承载乡愁，旧族谱镌刻祖训，乡土文脉被悉心打捞、系统留存，以淳朴家风滋养乡风民风。

沙河子镇柴湾社区家风教育馆立足移民社区实际，梳理传统家训，宣讲时代新风，用身边榜样引导群众勤俭向善、守纪立身。刘湾街道仁和社区是商州区易地搬迁安置社区，这里的家风教育馆以“仁义礼信、和谐包容”为主题，聚焦搬迁群众融合治理，以道德讲堂、廉洁宣讲拉近邻里距离，化解陌生隔阂，让新家园既有安居的温度，更有文明的厚度。南秦社区家风园则打破展馆局限，把家风文化搬进公园，长廊、展板、文化风铃错落分布，二十四孝故事、清廉箴言、好人佳话融入休闲空间，群众漫步休憩之间，便可浸润家风熏陶，实现步步见文化、处处受教育。

乡土深处，耕读薪火代代不息。金陵寺镇房店村家风教育馆，是商州较早建成的村级家风教育阵地之一。房、杨、全、樵几大姓氏在此世代聚居，馆内以“源家风”“承家风”“扬家风”“颂家风”4个篇章，记录乡贤事迹、家族变迁，把诚信立业、乐善好施的乡土美德固化为看得见、学得到的精神财富。大赵峪街道冀村家风馆扎根文化广场，衔接党群服务阵地，挖掘本土勤劳节俭、诚信友善的淳朴民风，常态化开展“好婆媳”“文明家庭”评选，把家风教化、廉政教育、基层治理融为一体，以家风破除陈规陋习，凝聚乡村治理合力。

一室一馆承古训，一园一角育新风。商州的家风阵地，既有宏大的文化溯源，也有细腻的乡土表达；既有红色家风的引领，也有文明实践的鲜活载体。这些阵地由镇村统筹、群众共建、多方聚力打造，关工委、妇联、纪委、文旅等部门协同指导，乡贤老者、社区干部共同参与史料挖掘、内容编撰，坚持古为今用、推陈出新，把家风建设与清廉商州建设、精神文明创建、基层治理、乡村振兴紧密结合。如今，一批批党员干部、师生群众走进家风场馆，品读家训、感悟清廉、学习榜样。一场场家风宣讲、道德讲堂、亲子实践活动持续开展，让优良家风走出展馆，走进家庭，持续释放温润而持久的力量。

乡味糍粑慰乡愁

本报通讯员　毕波波

小雪前后，寒意渐浓。在洛南县洛源镇、保安镇一带，代代相传的洋芋糍粑，凭借软糯筋道的口感，成为抚慰人心的特色美食。

11月18日，保安镇街道的建平小吃店里，“洛源洋芋糍粑制作技艺”第五代县级非遗代表性传承人邵建平正和妻子忙着制作洋芋糍粑，店内食客络绎不绝。

“好糍粑源自好原料”是邵建平坚守多年的准则。他坚持选用秦岭深山洋芋，还时常从同处秦岭腹地的柞水、镇安收购优质洋芋。邵建平说，山区昼夜温差大、洋芋生长周期长，造就了其水分少、肉质紧实的特质，打出来的糍粑才又黏又香。

洋芋选得好，只是第一步。从蒸制洋芋的火候、时间到打等环节，样样都得拿捏准。聊天间隙，邵建平把经过去皮、切成块的洋芋放入锅中蒸。“蒸的时间短了容易夹生，打不开；蒸太久水汽太重，糍粑会过于黏糊。”邵建平告诉笔者，待到筷子能轻松扎透洋芋，才算火候刚好。

大约45分钟后，邵建平掀开锅盖，热气升腾，洋芋独有的清甜香气瞬间散开。他把蒸熟的洋芋铺在案板上降温。

与南方的糯米糍粑不同，打是洋芋糍粑制作中最耗体力、最考验功底的一环，也是这项技艺的精髓。13时许，饭点过后客流稍减，夫妻俩趁空闲开始打。邵建平挥舞着约2.5公斤重的碗口粗木槌，不停地在青灰色石案上打，发出“咚咚咚”的声响。邵建平介绍，刚学手艺时，光是把熟洋芋打成能拉丝的糍粑，就得耗费1个小时，常常手臂酸痛难受。历经六七年深耕，他深谙刚柔并济的力道——轻了出不了黏性，重了洋芋会飞溅，如今一二十分钟便能完成。千锤百炼间，洋芋淀粉充分释放，质地完美融合，最终形成色泽微黄、口感筋道的成品。

一碗洋芋糍粑，配上炒好的韭菜、酸爽番茄汁、醇香蒜水，再淋上油泼辣子，鲜香回甘、暖脾胃。不少本地街坊、返乡游子慕名而来，更有外地游客专程前来打卡。

来自宝鸡的游客屈玲霞说：“我在网上刷到店主拍的视频，今天特意过来尝尝。冬天吃上一碗软糯筋道、鲜香不腻的热糍粑，感觉浑身都暖和。”



11月18日，邵建平正在打洋芋糍粑。

一门手艺跨越五代，变的是岁月和守摊人，不变的是山里人对地道风味的坚守。如今，邵建平正积极通过线上平台、线下节会推广这项非遗技艺，还计划于2027年申报市级非物质文化遗产，让洋芋糍粑走出深山，走向更广阔的天地。

目前，当地已形成从洋芋种植、收购到糍粑制作、销售的完整产业链，不仅带动了周边农户增收，更吸引了不少年轻人返乡创业。全县已有数十家糍粑门店，“洛源洋芋糍粑制作技艺”这块非遗招牌已成为带动乡村振兴的重要力量。

小雪凝冬色，糍粑暖人心。一张石案、一把木槌、一碗乡味，木槌起落间，打出的是地道风味，相传的是匠人初心。这份源自秦岭深处的质朴美味，既承载了乡土烟火，也书写着富民新篇章。



