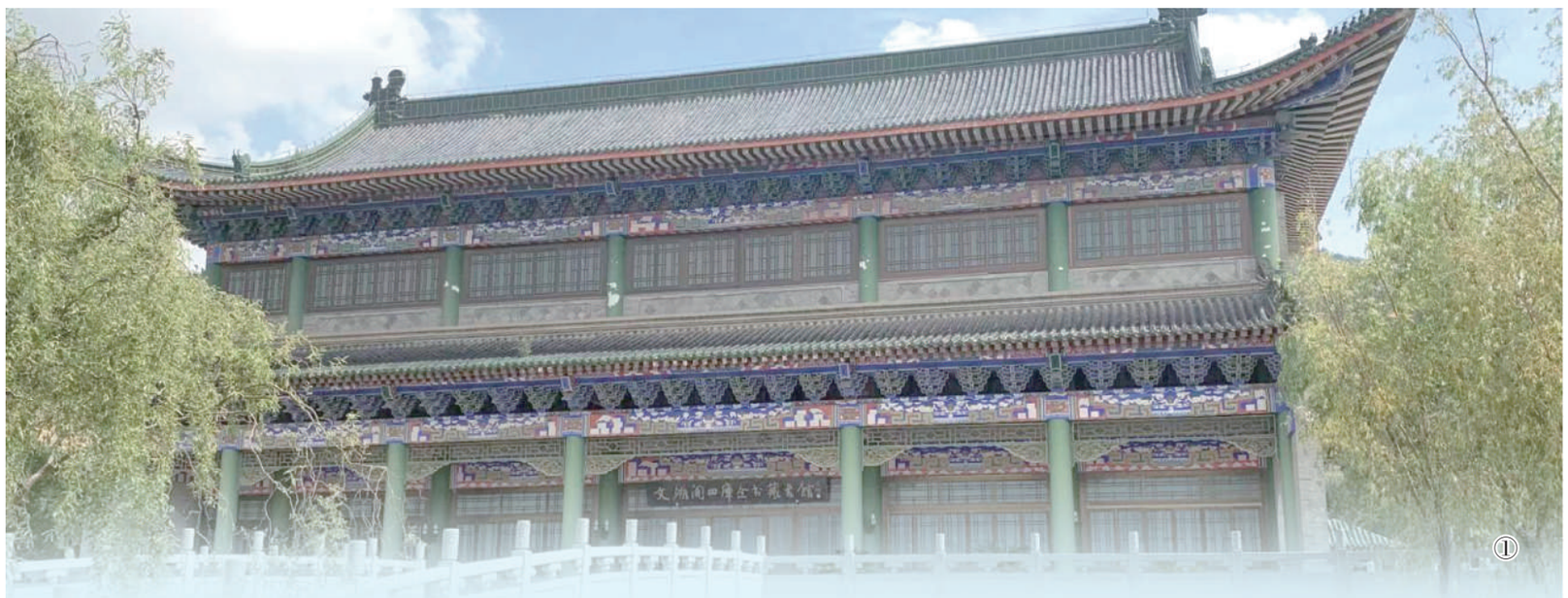


兰州的魅力和底蕴

本报记者 董洪亮

一个城市的标志，其特色最鲜明者，或自然风景、或人文踪迹、或绝味吃食。身处兰州，在一套书、一碗面的墨香与滋味中，也许能品味出这座城市的独特魅力与文化底蕴。

一套文溯阁《四库全书》——白塔群山间 书香自袅袅

兰州南有五泉山，北有白塔山，黄河蜿蜒，穿城而过。九州台属白塔群山的一座高山，海拔2000米左右，其形峭拔。登上九州台，南向俯瞰阳光下的黄河，金波涌动，滔滔东去，令人心胸旷达。一座藏书馆阁背靠九州台主峰，蓝瓦飞檐，稳坐于九州台的翠色之间，存世三部半的《四库全书》，其中一部就保存在此。

清代乾隆年间开四库馆，历十余年而成《四库全书》。初缮写4部，分贮于圆明园文源阁、故宫文渊阁、避暑山庄文津阁、盛京（今沈阳）文溯阁，后续抄3部，藏于扬州文汇阁、镇江文宗阁、杭州文澜阁。文源、文汇、文宗三阁之书，均已毁于战火，文澜阁之书则部分散佚，称为半部。如今，文津阁之书藏北京国家图书馆，文渊阁之书藏台北故宫博物院，文溯阁之书藏兰州九州台。

文溯阁《四库全书》囊括书籍3474种、6144函、36315册，为清代以前学术总汇、典籍渊薮，堪称文化瑰宝。

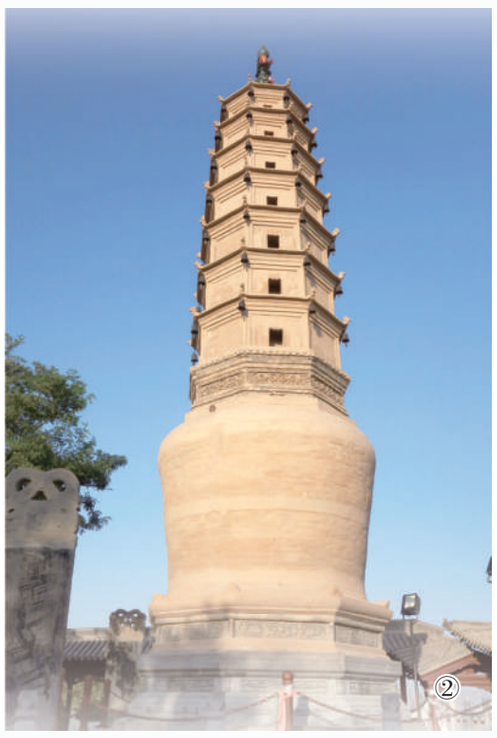
沈阳文溯阁《四库全书》何以移至兰州？

文溯阁《四库全书》曾于1915年始运存故宫保和殿10年，之后回归沈阳。新中国成立之初，其又运至黑龙江省4年余，再归沈阳。1966年，文化部将其拨交甘肃省图书馆收藏，当年10月运至甘肃，栖身于兰州郊区永登县4年8个月。自1971年6月至2005年7月，文溯阁《四库全书》则一直存放于兰州近郊榆中县木林沟的专修书库中。因兰州一带气候干燥，温度适宜，历经数十年，书籍没有发现潮湿、发霉和长毛现象，也无污染或人为损坏，原有的黄斑也未扩散，且还有所淡化。2000年前后，甘肃省决定立项修建文溯阁《四库全书》专藏书库，经过论证，选址九州台，文溯阁《四库全书》藏书馆于2005年7月8日落成并投入使用，书籍全部装入新制作的香樟木书箱。

《四库全书》以经史子集为经纬，标四色喻四季。与另外两部半一样，文溯阁《四库全书》以绢为封面，经部书籍为青绿色、史部书籍为赤红色、子部书籍为白浅色、集部书籍为黑深色。皇皇典藏中，包含了中华民族对自然、社会以及人类自身的思考总结，蕴涵智慧和力量，充实了中国人的知识世界，体现了深邃的东方情怀。

近日，文溯阁《四库全书》的数字化工程已宣布竣工。对于承载着厚重历史文化的古籍文物而言，将其保护好、传承好、发展好，做好整理研究和开发利用工作，就是真正赓续中华文脉、弘扬民族精神。

最是书香能致远，文化始终是一座城市历史、现实与未来的底色。2019年8月21日下午，习近平总书记在读者出版集团有限公司考察调研时指出，要提倡多读书，建设书香社会，不断提升人民思想境界、增强人民精神力量，中华民族的精神世界就能更加厚重深邃。总书记叮嘱在场的文化工作者，“为人民提供更多优秀精神文化产品，善莫大焉！”



一碗兰州牛肉面——古道驼铃响 河畔面飘香

兰州之韵，凝结在浩繁卷帙中，也飘荡在人间烟火里。

丝绸古道驼铃声，黄河两岸面飘香。生长于兰州者，有的早晨、中午两顿都吃兰州牛肉面，兰州人聊天时经常会谈论哪一家牛肉面馆的面更好吃。“牛大”，这是兰州人对牛肉面的爱称，透露出日常相伴的情愫。“扎碗牛大！”兰州人如此说吃牛肉面。

据统计，在全国各地，兰州牛肉面馆超过6万家，单单是兰州市就有牛肉面馆1200多家，每天卖出200万碗牛肉面，可见这一碗面在兰州人生活中的位置及其影响力。

外地客人到兰州，去牛肉面馆吃面，站在窗口递小票时，窗口内的小哥会问“吃什么？”原来，兰州牛肉面的面型分为毛细、细、三细、二细、二柱子、荞麦棱、韭叶、薄宽、大宽……食客需要明确告知，这样，现场拉面条的小哥才能准确满足客人对面型的需求。

一清二白三红四绿五黄，兰州牛肉面色彩斑斓。这是因为兰州牛肉面的标配是切碎的青蒜苗、白萝卜片、量足足的红色辣椒粉油、香菜叶等，于是就有了这样的解释：“汤色清亮，萝卜片洁白，辣椒油鲜红，香菜蒜苗翠绿，面条柔滑透黄。”

兰州人将辣椒粉油称为“辣子”，用于牛肉面的辣椒粉是过了油的，称为“油泼辣子”。一些外地游人起初会被那么多的辣椒粉吓着，是不是太辣？其实，远不像湖南、四川、贵州等地辣椒的辣度，兰州牛肉面的辣是微辣，主要是提香。当你享用完这碗牛肉面，低头再看一下碗中的余汤，只见汤表层是悠悠漂动的青红两色，这就应了中餐讲究的“色香味”之色，许多食客会忍不住“呼噜”“呼噜”喝上几口牛肉面汤。传统的牛肉面汤很有营养，据说是由牛骨头熬制四五个小时而成，并且按比例配有草果、花椒、干姜、桂皮、茴香等香料。若想多吃点儿牛肉，还可以论斤现称，兰州牛肉口感细腻，品质上好，广受食客称赞。

当然，兰州颇具特色的风物远不止于此，在兰州生活的居民或者来过兰州的游人都能够举出很多。比如，兰州是全国唯一黄河穿越市区的省会城市，两山夹一河，东西狭长；夜晚的兰州灯火璀璨，登上南面五泉山之制高点三台阁北望，但见白塔山下的金城关恢弘绚丽，中山铁桥上的人流穿行不息。

如今，“强省会”理念深入兰州人之心。“强省会”到底该怎么强？经济强固然是题中应有之义，人文关气运，文化强也不可或缺。品味兰州，品的是穿越时空的深厚历史底蕴，更是如今兰州文化兴、文化强的生动图景。

西安的夜市

本报记者 王乐文 张丹华

夜幕降临，在陕西西安的明城墙下闲庭信步，只见大气磅礴的古典建筑、丰富多彩的街头表演、唯美浪漫的光影秀……夜游西安，如今已成为打开这座城市的潮流新方式。

品·特色美食

西安的夜市久负盛名。徐徐晚风中，当地人会去东新街、洒金桥、小南门、草场坡等地吃夜宵；在建国门、南门、高新咖啡创业街区等地，则藏着各种文艺气息浓厚的酒吧、咖啡馆，深受年轻人欢迎。

近日，西安又多了一个打卡游玩的好地方——“长安十二时辰”主题街区。这个位于大唐不夜城最南端的沉浸式古风市井生活街区融入热播剧的流行元素，各种美食好物精彩纷呈。

来到主题街区，可以吸着吃的火晶柿子不能错过。这种柿子是临潼区特产，果形瑰丽、色红似火、晶莹透亮、无丝无核、多汁爽口。唐代诗人刘禹锡曾有《咏红柿子》一诗：“晓连星影出，晚带日光悬”，用来形容这红嘟嘟、亮晶晶的火晶柿子再合适不过。

到了晚饭时间，定要吃一碗热气腾腾的水盆羊肉——尝一口肉，肥而不腻；喝几口汤，椒香四溢。这水盆羊肉也可与白吉馍同吃：将馍泡入汤中，再浇上一勺油泼辣子，香得直窜脑门，一碗下来相当满足。

除此之外，在这还能找到以庚家粽子、萧家馄饨、杏仁酪、上元油锤等为代表的市井小吃，以胡饼、包尔萨克、胡辣羊蹄等为代表的特色美食，还有以五香饮、长安冰雪、桂花饮等为代表的各色饮品……百余种美食小吃将古典饮食文化与现代烹饪技巧熔于一炉，给人以耳目一新之感。

观·艺术演艺

走出“长安十二时辰”主题街区，来到大唐不夜城的北端。华灯初上，“丝路曼舞”正在演出，恍若敦煌飞天降临人间；而在另一处，“诗仙李白”与游客们正在“飞花令”对诗……

大唐不夜城的精彩，是近年来西安演艺业态不断提升丰富的缩影。

门启听风来，丽色满人间。2022年3月4日晚，西安歌舞剧院原创舞剧《门》在陕西大剧院惊艳开场。该舞剧将唐代著名画家张萱所绘的《捣练图》在舞台上徐徐展开，让捣练缝衣的女子间的嬉闹私语、东西市的繁华在音乐与舞蹈中“动”了起来、“活”了起来，让观众在情感沉浸中，感受城门里外的悲喜。首演后，《门》在陕西各大剧院巡回演出，让更多观众感受到古城文化的新魅力。

在西安，夜晚的剧场总是热闹非凡。不论是茶馆里的陕派相声，还是剧场里的本土话剧，抑或是音乐厅中的秦韵，夜色笼罩下的舞台，总能找到岁月变迁留下的痕迹。

赏·古风建筑

2020年10月1日，西安城墙护城河及环城公园综合改造工程，历经两年全面建成并免费开放。深冬时节，护城河宛如一条玉带环绕着西安古城墙，温润有余，灵气十足。如今我们看到的西安明城墙已有600多年历史，这是我国历史上最著名的城垣建筑之一，也是我国现存最完整的一座古代城垣建筑。夜幕下的城墙华灯璀璨，好似天上宫阙，流光溢彩，令人不禁遥想历史尘烟中的古老时光。

“百千家似围棋局，十二街如种菜畦”，白居易在《登观音台望城》中曾经这样描述唐代的长安城。古时长安城建筑上的最大特色，是城内街道均为东西或南北向，排列整齐、方向端正、宽敞阔达，宛如一块规整的棋盘。

千年前的市井烟火虽已消失在尘埃里，但依然在历史上留下了印记。如今，在唐长安西市原址上重建的大唐西市，形成了一个以历史文化为主线，以丝路风情和旅游会展为特色的产业项目。其中的大唐西市博物馆对建筑的体量、尺度、材料、肌理和色彩等方面进行了一系列新探索，创造出高低错落、丰富有序的空间层次和效果，还原唐代西市历史街道的真实尺度与空间感受，被国家文物局评为“国家一级博物馆”，成为国内首家民办一级博物馆。

古城中，钟鼓楼巍巍屹立。车水马龙的快节奏与厚重典雅的古建筑交相辉映，一轮明月缓缓升起，照亮了一重重熙攘繁华的夜，也照见了一座蓬勃向上的城。

图①：兰州九州台四库全书藏书馆。
本报记者 董洪亮摄
图②：兰州白塔山公园的白塔。
卢 文摄（影像中国）
图③：新版舞剧《门》首演剧照。
侯思瑞摄（人民视觉）
图④：在兰州，穿城而过的黄河。
宋 鹏摄（影像中国）
图⑤：西安曲江池遗址公园景色。
本报记者 张丹华摄
图⑥：西安大雁塔景色。
本报记者 张丹华摄

本版责编：孟 扬 曹怡晴 刘静文
版式设计：张丹峰