不忘本来, 方能开辟未来。

党的十八大以来, 面对城镇化加速的历史进 程, 习近平总书记深刻指出, 只有坚持从历史走 向未来, 从延续民族文化血脉中开拓前进, 我们 才能做好今天的事业。

初夏时节,河北雄安新区容城县晾马台乡南 阳村的南阳遗址发掘现场一派繁忙景象。这座遗 址,是雄安新区内面积最大、文化内涵最丰富的 古遗址类全国重点文物保护单位。

按照习近平总书记提出的"坚持保护弘扬中 华优秀传统文化、延续历史文脉"的要求,河北 雄安新区联合考古队已完成了雄安新区全域范围 内的文物调查和起步区约100平方公里内50处古 遗址古墓葬的考古勘察试掘。

"保护为主、抢救第一、合理利用、加强管 理"——党的十八大以来, 习近平总书记秉持对 历史文物的敬畏之心,强化"保护文物也是政 绩"的科学理念,统筹好文物保护与经济社会

从延续民族文化血脉中开拓前进

对河北正定古城保护, 习近平总书记提出 "秉持正确的古城保护理念,即切实保护好其历 史文化价值"。

对筹建武汉中共中央机关旧址纪念馆, 习近平 总书记强调,"修旧如旧,保留原貌,防止建设 性破坏"

辽宁阜新"万人坑"遗址遭破坏、明十三陵 思陵石五供烛台被盗, 习近平总书记作出大段重 要指示批示……

"文物承载灿烂文明,传承历史文化,维系 民族精神,是老祖宗留给我们的宝贵遗产,是加

强社会主义精神文明建设的深厚滋养。保护文物 功在当代、利在千秋。"

接过历史的接力棒, 宝贵遗产的保护与传 承, 在习近平总书记心中重若千钧。

在北京市考察,总书记指出,历史文化是城 市的灵魂, 要像爱惜自己的生命一样保护好城市 历史文化遗产。

来到西安博物院,总书记关心的第一个问题 就是小雁塔的保护,专门叮嘱古建保护要秉持 "修旧如旧"的原则。

来到大理白族自治州大理市湾桥镇古生村, 总书记指出,新农村建设一定要"注意乡土味 道,保留乡村风貌,留得住青山绿水,记得住乡

置身广州市荔湾区西关历史文化街区永庆 坊, 总书记走进粤剧艺术博物馆, 勉励票友把粤 剧传承好发扬好。

——摘自《文明之光照亮复兴之路——以习近平同 志为核心的党中央关心文化和自然遗产保护工作纪实》

(新华社北京2019年6月9日电)



本栏目主持人:刘少华



子

王

璐瑶

"铛铛铛……"

早上9点半,北京前门大街的铛铛 车又开始营业了。

前门大街,位于北京城中轴线上, 北起正阳门箭楼,南至天桥路口。这条 全长845米的大街,曾是明清皇帝去天 坛、先农坛祭祀的必经之路, 也被称为

作为北京著名的商业街, 也是中外 游客游览北京的必到之处,几经蜕变, 如今的前门大街, 传统和现代在这里交 融,东西方文化交流碰撞,白天和夜晚

不信? 您随着中外游客, 坐上铛铛 车仔细瞧一瞧。

北京味道在这里找回

"劳驾,就是麻烦一下, 'excuse me?'(打扰一下)的意思吗?"来自东 京大学地震研究所的歌田久司教授,一 边听着学生为他讲解,一边尝试着说起 了"不太标准"的北京话, 逗得身边人

2019年11月,以"百年记忆·前门 今昔"为主题的前门历史文化展在前门 大街举办。在展厅里, 观众不仅能看到 别具特色的北京方言,还能看到盛锡福 的恰帽、清光绪十二年月盛斋进宫的 "腰牌"、精致的戏剧服装等老物件,北 京味道在这里被寻回。

河北人韩先生在上世纪70年代曾 在北京打拼过6年,他木工手艺好,常 到前门大街附近接活,为胡同里的人家 做家具。

"那时候就觉得前门大街繁华啊! 人来人往的,有人叫卖有人吆喝,还通 公交车呢!热闹得很哩!"韩先生说, 当年每次来前门大街,都会吃一份油条 糖耳朵,再喝一碗两分钱的大碗茶,这

是"标配"的北京味道。 20世纪末,随着经济、社会和城市 建设的发展,前门地区基础设施陈旧, 原有历史风貌逐渐消失, 文物建筑亟需 修缮。2005年,前门地区启动了修缮整 治工程及古都风貌保护工作,决心恢复

前门大街在上世纪二、三十年代风貌。 五间六柱五楼式的正阳门牌楼按照 历史原貌在原址得到修复, 白石御道、 青石路面按原规制恢复,雨水、污水、

燃气、热力、供水等市政基础设施也经过了改造。 如今,漫步前门大街,道两旁翠绿的国槐,铜缸里 点缀的喷泉,拨浪鼓和鸟笼形状的路灯……这些老北京 的标志,就藏在处处细节之中。全聚德、馄饨侯、张一 元茶庄等传统老字号店铺也回归了,人们感叹:前门, 还是那个味儿!

东西文化在这里汇聚

"门前老树长新芽,院里枯木又开花,半生存了好 多话,藏进了满头白发……"

随着音乐声逐渐淡出,一出《时间都去哪儿了》的 新式泰山皮影戏放映结束。孩子们按捺不住激动的心 情,争先恐后跑到幕后观赏起皮影道具,了解皮影戏的

魅力。 这家位于前门大街46号的泰山皮影体验馆,不仅支 持家长和孩子观影,还可现场制作皮影,让孩子在动手 中体验非文化遗产的魅力。与传统皮影戏不同,前门泰

山皮影体验馆的剧目不断推陈出新。

"比如改编后的《武松打虎》,呼 吁大家要保护珍稀动物;《时间都去哪 儿了》,引导孩子们要感恩父母。"泰 山皮影艺术研究院艺术团团长闫冬梅 向笔者介绍,经过改编的传统曲目, 赋予了皮影更多现代教育意义,也能 吸引更多年轻观众。

这边,新式皮影戏正演得热闹, 那边,天乐园的现代京剧也吸引了-批观众驻足。

唱念做打, 生旦净末丑, 作为中 国国粹, 传统京剧在大家印象中是有 板有眼、余音绕梁的,而前门天乐园 的京剧却"潮"得很。在这里,《贵妃 醉酒》可以与西方歌剧《Time to say goodbye》(告别时刻)对唱,舞台背 景也能与全息投影科技相结合,惟妙

作为北京旅游的地标, 前门大街 也成为了东西文化交流的一个重要平 台。在这里,你能看到英国百年老店 ——杜莎夫人蜡像馆吸引了成群的中 国观众, 也能见到胡同里的中式传统 酒店——皇家驿栈成为外国人的"网 红打卡地"。

夜间经济在这里点亮

"来来来,用餐里面请啊,爆肚卤 煮炸酱面,包子稀饭馄饨面条,炒菜米 饭啤酒饮料……"正值晚餐时间, 庆丰 包子铺门前的吆喝声此起彼伏。

夜幕降临,正阳门城楼上的灯光 已经亮起, 与马路对面的五牌楼相互 辉映。经过前门的人发现,在夜里, 前门大街的热闹不输白天。

馄饨侯、都一处、一条龙等小吃 店内的食客源源不断, 天福号、稻香 村等食品店有不少游客光顾,下了班 的都市白领也来前门逛一逛, 休闲娱 乐项目一应俱全。

来自欧洲的小伙克里斯第一次来 到中国,他在稻香村店里精心挑选了 三盒果脯准备带给家人。来到北京四 天,克里斯逛遍了故宫、天安门、王 府井、八达岭长城等北京著名景点, 他更喜欢的,还是夜晚的前门大街。

"前门大街上的建筑结构紧凑,路 边的灯光营造出温暖的氛围。我最喜

欢烤鸭店门口的红灯笼,热闹又漂亮,伴随着飘香的烤 鸭味和来往的食客,很有'中国风'。"克里斯说。

在保留了听京剧、吹糖人这些传统项目的同时,不 少游客也喜欢在夜间打卡前门的"潮玩"新地标。如 今,在夜晚的前门大街,人们可以在前门啤酒花园广场 上穿着汉服品尝啤酒, 在环绕的音乐中与亲朋好友共度 良宵; 也可以去中国书店里淘几本古旧典籍, 在知识的 海洋里畅游一番。

今年7月,前门和大栅栏入选北京首批4个"夜京 城"地标, 古都风貌的主题吸引来国内外的消费者。 前门商业街运营主体北京天街集团有关负责人表示: "现代人的消费诉求不再是走马观花,而是重视文化体 验感和参与感,我们希望用文化塑造前门夜经济的新 产业形态。"

百年前的前门大街,手艺人迎着朝霞开张,送走日 落打烊。如今,夜间经济发力,许多店铺24小时开门迎 客。在晨光熹微之中,走过青白石路,看到依然屹立的 正阳门箭楼, 百年历史就在恍惚一瞬, 也许这就是前门 的魅力。



本报

记者

陆培法

新华社记者 郭 昱摄

当东方的天际刚露出鱼肚白的时 候,地处西北高原的兰州市民,也同 东南沿海的百姓喝早茶一样,早早地 起来去"赶头汤"。

据老兰州人向记者介绍,头汤, 是牛肉面店用前夜刚屠宰下来的新鲜 牛腿骨, 同许多神秘汤料一起温火熬 制的老汤,专门用来下兰州牛肉面。 当然,这头汤熬到第二天一早才是最

这不,一群慕名而来的阿拉伯客 人也来"赶头汤"了。

"不只是一门手艺, 更是一种艺术!"

10月末的一天,上午8点刚过, 兰州鸿宾楼里热闹非凡。

鸿宾楼兰州牛肉面的第四代传人 马文斌,正在亲自为"一带一路"新 闻合作联盟短期访学班的阿拉伯成员 们,演示不同兰州牛肉面的制作方法。

毛细、细、二细、三细、二柱 子、韭叶、薄宽、宽、大宽……牛肉 面的面型分类很讲究,有的面如丝 雨,有的宽如玉指。

阿联酋迪拜媒体集团记者信德忍 不住动手尝试。一下、两下、三下 ……很快,细细长长的面条在她手中 飞舞。惊喜的她对着同伴的镜头分享 道:"面团和得不软也不硬,手感很 好,很容易成型。这种制作面条的方 法太好了,很方便!"

史料记载中, 兰州牛肉面的历史 已经有200年。马文斌介绍说,兰州 牛肉面,最早叫兰州清汤牛肉面,外 地人称作兰州拉面。以"汤镜者清, 肉烂者香,面细者精"的兰州拉面, 还有"一清二白三红四绿五黄"的说 法,即汤清、萝卜白、辣椒油红、香 菜蒜苗绿、面条黄亮。只有满足了这 样要求的一碗面,才能赢得国内乃至 全世界食客的好评。

"面条口感很好""能尝出汤里放 了很多香料""辣得刚刚好""非常特 别,跟我们阿拉伯人吃的面条很不一 样"……访学班成员们交口称赞。

《苏丹人报》记者苏珊更是赞叹 道:"这不只是一门手艺,更是一种艺 术! 兰州牛肉面是兰州的名片!"。

突尼斯《大众观点报》社长穆罕默德·哈姆鲁尼对 记者说:"兰州的美食不仅美味、健康,也很符合我们 国家民众的饮食习惯。这样的面馆如果开到阿拉伯国 家,一定会大受欢迎!"

中华老字号开到了日本东京

哈姆鲁尼不知道,其实,受到世界欢迎的兰州拉面 店早已开到了海外。

2017年8月22日, 兰州牛肉拉面"拉"到了日本 东京,中华老字号马子禄牛肉面在东京都千代田区神 田神保町开业,受到日本民众热捧。面馆前排起了长 队,连续两天下午都是3点即售磬,成为当时社交网络 热点。

故事还得从马子禄牛肉面的一位外国学徒——清野 烈说起。

清野烈曾在中国留学,因此接触到兰州牛肉面。从刚 开始不喜欢吃香菜,到后来把每一片香菜叶都吃光,清野

烈逐渐爱上了兰州拉面这独特的味道 回国后,清野烈"思面心切"。最初,他自 己尝试制作,但屡屡失败,于是决定到 兰州去,学习正宗的牛肉面做法。

清野烈找到了中华老字号马子禄 牛肉面,几次到店里表示想拜师学 艺,都被店员劝回去了。2016年初, 在日本甘肃同乡会引荐下,清野烈见 到了马子禄牛肉面的董事长马汀,也 是马子禄牛肉面的第四代传人。清野 烈赶紧当面表达了自己的想法。之后 的2016年夏、2017年春,清野烈又两 次来到兰州,别人给他推荐兰州的其 他特色食物,他都拒绝了,只对兰州 拉面情有独钟。

清野烈对牛肉面的热爱和学艺的诚 意打动了马汀,马汀最终答应教他拉面 技艺。那一瞬间,清野烈的眼泪唰地就 流下来了,他说:"那是真正一辈子都 不会忘的瞬间。"

在长时间的学习和沟通后, 清野烈 掌握了一定程度的拉面技术, 于是申请 在日本开一家挂牌为马子禄牛肉面的拉 面店。马家四代人的心意,也在汤料的 配比里,在牛肉汤的熬炖中,随着一碗 碗拉面香飘海外。

"这碗面传到我们手 里,不能失传!"

兰州人的一天,是从一碗热气腾腾 的牛肉面开始的。

在兰州,几乎每走几步就有一家牛 肉面馆,味道各不相同。在这里,每天 就要消耗超过100万碗的牛肉面。兰州 城的空气中,就飘浮着一股淡淡的牛肉 面香气,熟悉的味道足以让每个兰州人

心满意足。 1988年,一对从甘肃来到北京的 年轻夫妇,在宣武区北线阁租下几平方 米的门面房, 凭借从父亲手上传承的牛 肉拉面手艺和3000元,办起清真牛肉 拉面铺。这对夫妇就是西部马华餐饮集 团的创始人马华夫妇。

面铺最初的食客是街坊,从早点 卖到晚餐,一碗拉面0.8元,一天卖出 1000多碗。此后,马华的牛肉拉面店 从一家扩张到几十家,从北京开到全 国多地,甚至走出国门。

据兰州市商务局统计,目前,全国 各地兰州牛肉面馆有5万多家,从业人员56万多人,年 营业额约170亿元。一批装修雅致、服务优质、文化气

宫、马有布等,全面重塑了兰州牛肉面的形象。 现在,一些牛肉面店已远赴重洋,落户美、英、 法、日、韩等国及东南亚、阿拉伯的多个国家, 带动就

息浓厚的牛肉面馆悄然涌现,如金鼎、马子禄、东方

业人员约30万人,每年营业额约600亿元。 兰州牛肉面走出国门,已经不只是卖面,而是以一 碗碗面为载体,成为了行走的兰州历史文化代表。不少 人,循着兰州牛肉面的香味,来到"中国兰州牛肉拉面

之乡"兰州,了解到这座城市的历史和底蕴。 今年62岁的马文斌已经退休,他还记得,1991年, 他和师傅周福元代表甘肃在河南郑州参加了原商业部举 办的全国美食大赛,兰州清汤牛肉拉面荣获"金鼎

奖"。从此, 兰州牛肉面被誉为"中华第一面" 如今,马文斌又被兰州牛肉拉面行业协会返聘,教 孩子们制作兰州牛肉面。"我主要给孩子们做指导,尝 一下口味,希望他们能学好,把这碗面传播到更远。这 碗面传到我们手里,不能失传!"