

陕西渭南深耕非遗保护“生态工程”

老腔唱新调 老乡走新路

本报记者 秦 毅



“老腔新调”系列节目表演。



蒲城土织布艺操作展示。



草编技能培训现场。

“今天这场演出老中青演员结合,让我们看到了老腔传承发展的希望。”近日,在陕西渭南华阴市孟塬镇司家村,“老腔新调”“村晚”系列活动再度点燃乡村热情,市民杨先生看完演出仍难掩激动。

陕西渭南地处关中平原东部,坐拥“两河一山”独特地理标识,是华夏文明重要发祥地、关中文化核心承载地,文化底蕴厚重,拥有国家级非遗代表性项目17项、省级151项、市级361项,国家级代表性传承人21人、省级126人、市级692人,国家级非遗代表性项目和代表性传承人数量均位居全省前列。为了让散落在秦东大地的文化瑰宝“活”起来、传下去、旺起来,渭南深耕非遗保护“生态工程”,以创建国家级关中文化(渭南)生态保护区为契机,有效统筹抢救性保护、生产性保护、整体性保护、数字化保护,不断完善非遗项目体系和传承人体系,打造遗产丰富、氛围浓厚、特色鲜明、民众受益的非遗新生态。

固本培元 构建全域一体保护新格局

作为关中文化的核心承载区之一,如何实现非遗的系统性、整体性保护?对此,渭南以主城区为核心,串联沿黄河、秦岭文化带和渭河生态带,形成“一核引领、三带联动、多点共生”的关中文化生态保护空间格局,将非遗与孕育其发展的自然、人文环境视为一个有机生命体,进行全域规划、一体保护。

渭南市于2024年12月制定发布了《关中文化(渭南)生态保护(实验)区规划纲要》,明确以“保护优先、整体保护、以人为本”为工作原则,致力于实现区域文化生态与社会经济的协同共荣。

近年来,渭南市坚持“保护优先、整体保护、见人见

物见生活”的理念,锚定“遗产丰富、氛围浓厚、特色鲜明、民众受益”的目标,以渭南主城区为核心,沿黄河、渭河、秦岭布局文化廊道,划分出华州皮影、澄城尧头窑、潼关肉夹馍等6个重点保护区,并建立统一的资源数据库,实现了从“碎片化”到“系统性”的跨越。

硬件支撑是“生态工程”的基石。渭南已建成西北首家数字化非遗展示传习馆以及非遗专题馆10个、非遗传习所93个,培育非遗工坊98家,实现重点项目传习阵地全覆盖。“我们坚持规划引领,将生态区建设纳入市域发展总体规划,通过场馆建设、数据库搭建、制度完善,把碎片化保护升级为系统性守护,让非遗拥有稳定存续的土壤。”渭南市文化艺术中心(渭南市非遗保护中心)主任田建说。

守正创新 激活非遗传承时代新活力

“沙苑的土可埋我身,不可埋我忠魂……”不久前,实景演艺《沙苑监·坡回头》在新开园的丝路沙苑监·同州梆子文化园精彩呈现。“坡回头隐藏着深厚的文化含义,它是大唐名将驻马坡头、回望长安的家国忠魂,也是沙苑儿女回望故土、铭记根脉的乡土情怀。”国家级非遗代表性项目同州梆子代表性传承人、丝路沙苑监·同州梆子文化园总设计何满堂说。

作为全国首个以丝路马政文化与同州梆子为双核心的活态体验园区,丝路沙苑监·同州梆子文化园深挖唐代沙苑监皇家马政、丝路驿站文脉与同州梆子戏曲根脉,秉持“双遗产活化、沉浸式叙事、生态剧场”理念,构建了集演艺、非遗、研学、休闲和科技于一体的文旅新地标。

让古老非遗以新姿态拥抱当代生活,是激活其生命力的关键。在艺术表达上,传统与现代的碰撞激荡出耀眼火花。澄城县尧头窑举办的“梨园古韵·摇滚风暴”跨界展演,让秦腔的高亢苍凉与电子乐的律动交织,一位来自西安的游客激动地说:“这才是咱陕西人的摇滚!”在数字化呈现上,从利用3D建模、VR(虚拟现实)技术打造沉浸式非遗线上展馆,到开发数字创意产品和非遗主题互动游戏,渭南实施以大数据、人工智能、虚拟现实为核心的数字化保护战略,为濒危技艺的记录、知识的远程传授、文化的在线传播提供全新路径。

融合赋能 打造文旅产业发展新样板

非遗的生命力在于融入时代、走进生活。近年来,渭南非遗传承发展不断提质增效。蒲城土织布、澄城手工挂面依托电商拓宽销路,形成完整产业链,成为乡村振兴特色支柱;华州皮影产业年总产值突破3000万元,带动就业超2000人,实现非遗保护与乡村振兴、经济发展的良性互动。

“非遗不仅是橱窗的展品,更应该与时俱进,走进百姓日常生活。”陕西省级非遗代表性项目临渭草编市级代表性传承人陈有强表示,曾经被当作柴火的玉米皮、麦秆在指尖被唤醒,以其为原材料的特色工艺品备受市场青睐。临渭区桥南镇巧娘草编手工艺农民专业合作社以草编产业带动留守妇女、脱贫群众、残障人士稳定就业。近年来,累计开展技能培训160余期,辐射带动周边2400余名留守妇女就地增收,其非遗工坊曾入选2025年全国非遗工坊典型案例。

非遗工坊是非遗生产性保护的重要形式,也是关中文化(渭南)生态保护区建设的核心抓手之一。“工坊通过市场化、产业化路径扩充了传承队伍,实现了‘保护—传承—增收’的良性循环,让非遗技艺成为能就业、能增收的指尖经济。”渭南市文化和旅游局工作人员介绍,目前,全市非遗工坊增至98家,带动就业2660人次,年度经济效益4.55亿元。

“我们将继续以创建国家级关中文化(渭南)生态保护区为抓手,全力推动非遗的系统性保护、创造性转化、创新性发展,推动非遗与旅游、乡村振兴深度融合,让非遗真正扎根生活、惠及民生,为全市经济社会高质量发展注入文化力量。”渭南市文化和旅游局相关负责人说。

(本文图片均由渭南市文化和旅游局提供)

在街巷扎根、生长、延伸——

非遗处处可感可及

本报记者 谭志红

在广东省东莞市莞城街道“东莞记忆”街区,有一栋建于1933年的4层高骑楼建筑,这里曾经是悦华糖果厂所在地,如今成为集非遗展示、体验、传习、文创于一体的“东莞记忆”悦华艺术空间。该空间设立了民间工艺展示区、非遗工坊、影像区与文创区,通过设计转化、产品开发、课程体验等形式,推动大



夜幕下的“东莞记忆”非遗橱窗。莞城街道宣传教育文体旅游办公室供图

漆、陶艺、扎染等非遗技艺融入社区美育。

悦华艺术空间主理人李丽君介绍,该空间自2024年底运营以来,联动高校师生、非遗传承人、志愿者等多方力量,构建了“研—创—展—销—育”的非遗创新生态链。每逢周末、节假日,悦华艺术空间都会举办非遗工坊活动,招募亲子家庭参与扎染、花灯、陶艺等非遗体验活动。2025年10月,“湾区非遗创想艺术季——大学生非遗设计展”在该空间展出新作品,并设置织造街区、漆艺实验室等互动场景,累计吸引观众超5万人次。在今年1月由北京民艺非遗研究院主办的2025年非遗传承与创新大会课题研讨与推介会上,由悦华艺术空间报送的案例获评优秀案例。

悦华艺术空间是莞城街道推进非遗进社区、进街区的成果。莞城作为东莞历史文化核心区,拥有丰富的非遗资源,现有市级以上非遗项目11项。位于莞城中兴路——大西路历史文化街区的“东莞记忆”街区自2024年底开街试运营以来,就成为推动老城焕新、赓续历史文脉的“试验田”。为进一步厚植街区历史文化底蕴,丰富文旅体验内涵,莞城街道文化服务中心对接东莞市非遗保护中心,面向全市各级非遗保护单位开展项目征集与筛选工作,持续拓展非遗展示与体验场景,推动角灯、花灯、醒狮、粤剧等非遗项目与历史文化街区相融共生。目前,“东莞记忆”首开区一期、二期已建成运营。

走过悦华艺术空间,转角便遇上莞府茶社。这家食府深挖东莞各镇街的饮食类非遗技艺,推出莞式非遗菜,如招牌东莞烧鹅、豆皮鸡、高沙洗沙鱼丸等。莞府茶社主理人介绍,该店烹制的东莞非遗美食受到食客欢迎,带动食材销量的提升。

莞府茶社斜对面是6层高的非遗橱窗,2层至6层集中展示东莞角灯、莞城花灯、龙舟麒麟制作、醒狮等本土非遗项目。为了让游客将非遗文创产品带回家,非遗橱窗一层入口处设立宣传栏,开通了“非遗优品”线上扫码购买渠道,构建起集展示、体验、消费于一体的非遗文旅空间,激发非遗活力。

如今,“东莞记忆”街区已形成包括非遗橱窗、非遗墟市、非遗小店、非遗展演、非遗课堂、非遗菜式在内的“非遗进社区”宣传展示链条。自开街以来,“东莞记忆”街区依托传统节日、迎春花市等节点,设置非遗优品展销摊位,常态化开展“粤韵珊洲河”文化展演、传统醒狮表演等特色活动,并在东莞客厅、莞府茶社等空间植入粤剧演出、非遗食品体验等内容,让非遗时时与市民、游客相伴,处处可感可及。

在“东莞记忆”街区,一家名为“老莞城非遗生活体验馆·东莞粤语馆”的空间正在装修,将复原非遗生活与市井烟火,展示手作匠心。据悉,6月13日至14日,莞城将在“东莞记忆”街区举办“龙行莞城”非遗活动,在百年骑楼前舞旱木龙。非遗,正在莞城的百年街巷里扎根、生长、延伸。

当古老非遗走出展馆、融入烟火日常,餐桌上的非遗饮食正成为传统文化活态传承的生动载体。不久前落幕的“唠味道”2026青岛非遗美食美饮嘉年华,以美食为纽带、以产业为抓手,将舌尖上的非遗技艺、地域民俗与现代经济发展深度融合,为非遗饮食产业发展、非遗活态传承探索出可借鉴的实践路径。

非遗美食走进市井、融入日常

本报记者 刘妮丽

非遗饮食,是流淌在烟火里的文化根脉。一方水土孕育一方风味,一道道历经岁月沉淀的特色美食、一杯杯匠心酿造的传统饮品,不单是满足味蕾的吃食,更浓缩了地域历史、民俗风情和手工技艺。从“唠味道”山东大馒头、即墨桃酥,到胶东锅贴、崂山樱桃酒,青岛百余个非遗美食美饮项目,背后是代代相传的手工技法、口传心授的匠人坚守,更是胶东大地千百年饮食文化的鲜活留存。新时代的非遗传承,早已跳出“静态陈列、被动观赏”的传统模式。此次嘉年华打破文化展示的边界,将美食品鉴、技艺展演、国风演艺、木偶戏等多元场景融为一体,打造沉浸式非遗体验,让群众看得见技艺、品得到风味、感受得到文化。非遗不再是束之高阁的古老符号,而是走进市井、融入日常的生活乐趣,更好诠释了“非遗,让生活更美好”的深刻内涵。

当下,非遗美食不仅具有文化属性,更成为助力经济提质、产业升级、城市发展的重要力量。近年来,国家先后出台《关于进一步加强非物质文化遗产保护工作的意见》《地方特色食品产业高质量发展实施方案》等一系列政策,大力推动非遗与特色食品产业、文旅产业、现代农业融合发展。

此次嘉年华正是国家政策落地的生动实践,活动跳出“单一展会”思维,搭建起文化传承、食品品鉴、产业对接、品牌孵化一体化综合平台,依托全国食材产业资源,打通产销链路,让藏于街巷的本土风味对接广阔市场。通过专业评选梳理青岛饮食非遗资源,遴选出一批标杆性非遗美食品牌,推动零散的民间技艺走向标准化、规范化发展。从个体手作到品牌运营,从本地流通到全国拓市,非遗美食完成了从传统手艺到特色产业的蜕变。在消费市场层面,非遗饮食持续释放消费活力,拉动文旅消费、线下体验消费,激活城市商业动能;在乡村振兴领域,特色农产品、传统美食带动农户增收,本土产业壮大,让乡土资源转化为发展优势;在文旅融合赛道,舌尖风味搭配民俗演艺、非遗体验,丰富文旅产品供给,提升城市文旅综合竞争力。小小一碗食、一杯饮,串联起文旅、农业、商业多条产业链,成为区域经济高质量发展的



“唠味道”2026青岛非遗美食美饮嘉年华上的非遗美食。主办方供图

新增长点。

守匠心方能传文脉,谋创新方能行致远。非遗美食的生命力在于传承,更在于创新发展。守护传统技艺、培育非遗传承人,是生生不息的根基;而品牌化、规模化、融合发展,则是传统风味拥抱当今时代的必由之路。此次嘉年华落幕后,青岛明确了非遗饮食未来发展方向:深挖技艺文脉、健全传承体系,守住舌尖上的匠心;整合优质资源、打造区域公共品牌,提升非遗饮食市场竞争力;深化跨界融合,联动电商、文创、文旅等业态,持续拓宽发展空间。这一思路也道出了全国非遗美食产业的共同探索方向:拒绝固步自封,坚持守正创新,让老技艺适配新市场,让老风味走进新生活,实现文化价值与市场价值的双向统一。

以食传文,风味永续;以产兴城,非遗生辉。文化和自然遗产日所倡导的“非遗,让生活更美好”,在一道道烟火风味中得到真切体现。非遗美食美饮扎根生活、源自人民,最终也必将服务生活、惠及人民。从青岛的实践不难看出,当非遗与美食相遇、文化与产业相融,传统文脉便能不断焕发新生,城市发展也能收获文化与经济的双重硕果。



“唠味道”2026青岛非遗美食美饮嘉年华现场。主办方供图