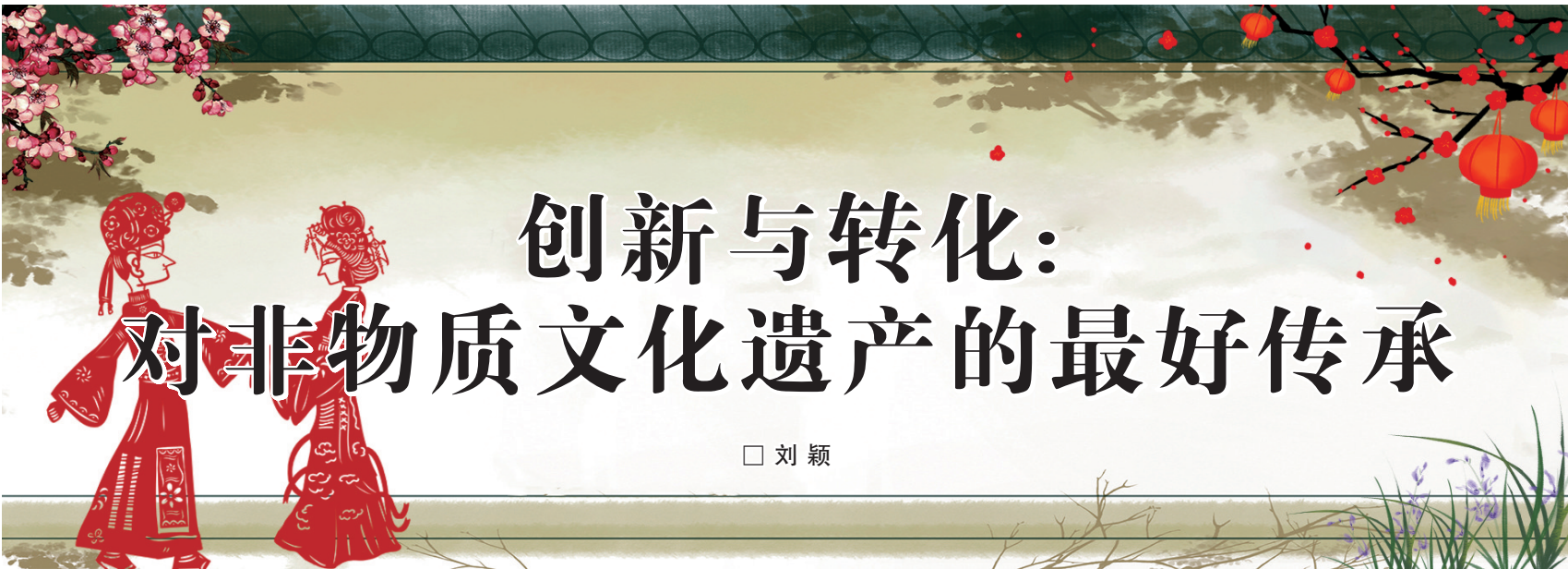




非物质文化遗产（以下简称非遗）是中华民族古老的生命记忆和活态的文化基因，是中华民族文化根脉的活态流变。对非遗的保护与传承是中华文脉的薪火延续，是国家文化软实力的最佳体现，更是文化自信的有力彰显。进入新时代，非遗的保护与传承也面临着前所未有的挑战，特别是工业化、城市化、信息化让人们的生产生活方式发生了巨大的变化，许多新科技、新观念层出不穷，使得有些传统技艺失去了传承、发展的空间。因此，对于非遗保护而言，要在不破坏非遗生态的前提下实现非遗的创新发展，结合时代发展，“以古人之规矩，开自己之生面”，正如习近平总书记强调指出的，要“努力实现传统文化的创造性转化、创新性发展，使之与现实文化相融相通，共同服务以文化人的时代任务”。可以说，创新与转化是对非遗的最好传承。

生产性保护注入发展活力

在当今社会要让非遗“活下去”并且“活起来”，把具有历史感的非物质文化遗产与当今高新技术智能化社会有效连接，就需要让“久居深闺”的非遗实现“自我造血”。通过生产性保护，借助生产、流通、销售等手段，让传统工艺等非遗走进当代社会、走进大众，更好融入日常生活，把非遗的保护和生产化、商品化联系在一起，能够为非遗保护和发展注入生机和活力。生产化、商品化的过程要由艺术家、设计师、手艺人共同参与合作，并依靠成熟的市场运作体系，将非遗及其资源转化为具有高附加值和文化价值的流通商品，让非遗有效进入市场。可以说，生产性保护对于非遗是具有生命力的保护传承和产业发展方式，例如京作核雕作为文玩存在一定的局限性，但用核雕制作扣子，或开发出更多各具特色的京味文化衍生品，并以此为载体来展现和传递北



□ 刘颖

京历史文化，就使得核雕工艺获得了更加丰富的发展路径，同时也在文化商品功能之外赋予了核雕工艺更丰富的社会价值。

整体性保护促进转化创新

对非遗文化空间进行区域整体性保护是实现创新和转化的突破口。我国非遗保护进程中的一项重要实践是设立文化生态保护实验区，用以维护非遗赖以生存的土壤和空间。文化空间是非遗最为集中、最为典型、最为生动的形态和形式。遍布在我国各地的各民族传统节日活动、庙会、歌会（或花儿会、歌圩、赶坳之类）、集市（巴扎）等都是最典型的具有各民族特色的文化空间。文化空间具有非物质文化要素的丰富性、周期性、综合性等特点，而且当前对文化空间的保护有的因其真实性、完整性受到不同程度的损害而无法申报，因此仅仅通过技术性保护是无法满足的，只有通过把非遗保护与物质文化遗产保护、传统村落保护、文化旅游

有机融合等方式，才能保护非遗赖以栖息的生态环境，也使非遗项目得到传承发展。例如江西婺源徽州文化生态保护实验区自设立以来，突破非遗单向保护的思路，探索跨区域的保护模式，树立整体性的保护意识，进行创新性实践，通过对古民居、古祠堂、古戏台等建筑的修复，既很好地保护和传承了徽派建筑营造技艺、徽州三雕等非遗项目，也为扎根于民间的徽州祠祭、徽剧、徽州民歌、徽州目连戏等非遗项目的生存空间进行了良性修复。在现代化背景下，还可以借鉴“文化+旅游产业”的模式，进行系统性、综合性旅游开发，将非遗资源转化为文化旅游产品。我国非遗绝大部分植根于农村，因此，保护非遗可以与美丽乡村、乡村振兴结合起来，打造民俗文化品牌，开发乡村旅游产品，在遗产保护和旅游开发中形成良性互动。例如在浙江桐庐的古村落中，非遗项目与文化创意相结合，做成产品，不仅带动一方老百姓致富，更是展现了一村一景的文化特色。湖北宜昌则重点突出屈原文化、昭君文化、嫫祖文化等地域特色文化，并与文化旅游、节庆民俗活动相

结合，推进非遗进景区，鼓励和支持非遗资源产业化市场化发展，从而更好实现非遗传统与现代的对接，实现其可持续发展。

新媒体的运用实现载体创新

非遗传承在表达方式和传播方式上也要与时俱进，随着新媒体的迅猛发展和人们生活节奏的加快，要借助新的传播方式，把握互联网传播规律，综合利用移动直播、视频短片、纪录片等新媒体手段，以全新的方式闪亮登场。例如光明网充分调动多年来扎根文化领域所积累的优质资源，线上线下结合，通过“非遗敬·匠心”“青春遇见戏”中国传统戏曲等系列直播，让网友以近距离的视角了解非遗技艺、了解非遗传承人，并把传承人培育成“网红”，全方位、立体式地呈现非遗项目蕴含的文化内涵与精神价值，引发了网民对传统文化的兴趣，把非遗“激”活了。广东卫视和山西卫视联合出品的中国经典音乐竞演节目《国乐大典》与互联网直播平

台联手，在直播间里向大众传递传统国乐的魅力，实现受众的圈层突破，为民族音乐找到“新知音”。非遗文化可以通过新媒体实现“活”态展现，但这种创新性表达不仅要注重其外在的传播形式，更为重要的是要抓住其文化内涵，坚持“内容为王”，深度挖掘出非遗背后的历史、故事和工匠精神，才能拥有持久的传播力和影响力，才能激发中华民族对非遗的自豪感和自信心。此外，还可以设立非遗大数据库，通过数字化手段进行数据采集、分析，制定标准、精准备案、防伪溯源，并鼓励线上方式，让非遗更具有社会价值和经济价值。

政策机制的扶持提供制度保障

非遗作为以以人为本的活态文化遗产，它传承、创新的关键是“人”，但当前传承人群体逐渐萎缩甚至后继乏人，因此，非遗的文化人才培养刻不容缓。要通过政策扶持、立法保护，加强传承人队伍建设。在非遗人才入口端，开展传承人评审制度创新，将

具有代表性、影响力的传承人纳入政府支持的保护范畴并对传承人履行传承责任进行专项补助，同时建立传承人退出机制，发挥政府管理监督作用。在非遗人才培育中端，创新传承人“走出去”机制，鼓励传承人、保护单位等相关部门通过非遗传习普及、非遗讲堂、传统文化社团等渠道“走出去”，唤醒年轻一代传承弘扬传统文化的意识，让非遗传承不再唱“独角戏”而成为“大合唱”；建立非遗传承人生产性保护制度，注重非遗保护与“大众创业、万众创新”理念的融合，通过建设非遗传承教学(实践)基地、大师工作室等，发挥非遗传承人、文创产业人才及相关企业、研发设计机构等社会力量的合力，开展非遗项目的研发设计、展示销售、品牌推广等产业化活动，为非遗保护事业和文化产业的发展注入新生力量。在非遗人才培育终端，搭建起新生一代传承人的培育机制，建立非遗研究基地或研究院，如北京一些高校就首开非遗学院先河，为创新非遗人才培养、实现非遗大众传承传播提供了新模式。

非遗是中华民族源远流长的历史中留下的灿烂瑰宝，是凝聚先辈智慧与卓越价值的精神财富。正如习近平总书记强调指出，中华文化延续着我们国家和民族的精神血脉，既需要薪火相传、代代守护，也需要与时俱进、推陈出新。非遗创新与转化的核心是传承中华民族的思想理念以及文化精神，从而更好传承中华优秀传统文化，将中华文明持续发扬光大。因此，无论如何创新，都要俯下身、静下心，一方面研究非遗内在的文化内涵，回归传统、深入生活；另一方面与时俱进、开阔视野，在不失其本的基础上博采众长、创新发展，让古老的非遗在现代社会中焕发光彩！



品茗怡情留筠馆

□ 靳凤林



留筠馆位于中央党校北校区掠燕湖南部，是一座极具中国特色的典雅别致、美轮美奂的小型园林建筑群，彰显出一幅白墙黛瓦、茂林修竹的江南景象。留筠馆的“留”字暗喻苏州的留园，“筠”字本意为竹子的青皮，“留筠馆”无疑是指留下青竹的美色。留筠馆内由“涵碧山房”“明瑟楼”“绿荫轩”“海棠亭”等一组巧而得体的、精而合宜的建筑群落构成，与掠燕湖中皇家气派的园林建筑风格相映成趣，恰似一朵江南奇葩绽放在中央党校的校园之中。

留筠馆又名学员茶社。众所周知，我国的茶文化博大精深，茶吸天地灵气为精髓，配人间万家为香茗，早已通过漫长的岁月时光，渗透到了中华民族的日常生活里，生活中各色各样的茶诗、茶舞、茶歌，时时让我们感受着生命的灵性与温度。闲暇时光，邀三两好友来此清宁之所，捧一杯清茗，清香溢满整个房间，再吟一首小诗，抒发生命的体验，使人在品茶论道中感受生活的美丽与喜乐。特别是当你坐在茶室里，欣赏着茶叶缓缓上浮，继而轻轻下沉，慢慢舒展开自己曼妙身姿的时候，它在使你赏心悦目的同时，也让你从其“浮浮沉沉”中感悟生命的价值与意义。此时，安静自在地望着滴翠入眼的汤色，清心平和地细斟浅酌一口，感受那浓郁沁香的口感，体悟那生命情愫的绵长，无疑是一件幸福而温暖的事情。

留筠馆的“涵碧山房”现已改为“国学堂”，大门上方“水月双辉”四字集中体现了这一院落的风景特质，下面是一组由书法家沈鹏书写的东岳岱庙楹联：“木德承天，圣俞阴阳甄品泣，青祇司令，监视上下仰灵威。”学员赵腊平诠释为“巍然屹立的东岳泰山木德高洁，顺应自然规律，致力风清气正，阴阳平衡，社会和谐，并对各种行为进行中肯评价，使之彼此融合；令人敬畏的泰山之神

威仪天下，统摄世界群灵，繁育万物众生，济生度死，昌盛子孙，且行监督巡视之职，让上上下下心怀感恩之情”。从楹联的蕴意不难看出，整个宇宙大地的生机与奥妙，不仅是和谐统一的，而且它对作为万物之灵的智者——人类也是敞开的。观过楹联，可沿着由院外到院内，再由院内到院外的顺序，来仔细审视一下留筠馆的自然美色。

由南向北通往留筠馆的竹林当是最为人们留恋徜徉之地，苏轼曾说“宁可食无肉，不可居无竹”。古代士人之所以偏爱翠竹，恐怕与人们赋予竹子“虚心留劲节，风雨不知寒”的高尚品质密不可分，故中央党校院内种植了多片竹林。但留筠馆前的竹林却有其独特之处，它们沿着校河的边沿铺展开来，因得地利之便，长得高耸挺拔，青翠茂盛。在竹林的中间有一条幽深静谧的林间小径，尤其是春夏季节，雨后天晴，阳光透过竹叶散散地照射下来，人们徐行漫步在这条小路上，正所谓“绿竹入幽径，青萝拂行衣”。此时，一阵微风吹来，竹林轻轻摇曳，沙沙竹语就像美妙的音乐盈盈飘来，立刻使人产生一种红尘荡尽、疲劳无踪的惬意之感。再深吸一口雨后清爽的空气，更是沁人心脾，久久留香。当你不经意间注视林荫下的土地，会发现一个个像尖锥一样的春笋，披着淡绿的嫩衣，吮吸着滋润的甘露，探出黄花花的小脑袋，向大地展示自己旺盛的生命力。

穿过竹林，抬头一望，就到了留筠馆的院落之中，玉兰树和海棠树是这里的镇院之宝。在涵碧山房和明瑟楼这两座建筑的窗前，高高耸立着两棵白玉兰树。人们通常用玉兰花比喻刚毅坚韧，因为它的花蕾要顶着大风度过严寒，经过漫漫长冬的沉默之后，不待绿叶萌发，它就早早开放，可谓“寒凝大地发春华”。留筠馆内的这两棵玉兰树，因处背风向阳位置，历来都是中央党校院内最早开花的玉兰树。每当花开时节，站在树前，仔细端详，你会发现，千枝万蕊的玉兰花，有的花朵昂首向上，有的倒挂枝头，有的振翅欲飞，它们如万片削玉，散发着洁白的光泽，高洁清丽，晶莹夺目。每朵花瓣都释放着清



新、淡雅的馨香，也使整个院落充满了温润与幽香，令人心旷神怡，正应了诗人所言“素面粉黛浓，玉盏擎碧空，何须琼浆液，醉倒赏花翁”。人们喜欢称玉兰为花中之君子，因为它傲立枝头，翘首蓝天，洁白如玉，清丽华贵，艳而不妖。玉兰花不仅优雅地开，而且沉静地落，它绽放时安谧静秀，宠辱不惊，落下时淡定从容，晏然自若。

留筠馆的后院种植着几棵西府海棠，据说海棠有四品，即西府海棠、垂丝海棠、木瓜海棠和贴梗海棠。而西府海棠是蔷薇科苹果属的植物，是我国特有的一个品种，属海棠中的上品。它在所有海棠中树态俊逸，如同一位亭亭少女，迎风峭立，明媚动意，楚楚有致。每到春夏之交，其花既香且艳，花未开时，花蕾红艳，似胭脂点点，开后则渐变粉红，有如晓天明霞。西府海棠的花形较大，花瓣是心形，四至七朵成簇，朵朵向上，花朵中间映衬着晶莹的绿叶，显得清新婉约，正所谓“枝间新绿一重重，

小蕾深藏数点红”。秋天来临时，海棠树上挂满了像小红灯笼似的累累硕果，三个、五个凑在一起，一堆堆、一簇簇，随风摇曳，时时勾起人们酸甜可口的味觉或垂涎欲滴的食欲。它与前院的玉兰遥相呼应，形成“玉棠富贵”的意境。

观赏完后院西府海棠，就到了留筠馆的北门，在走出北门的刹那，回眸一望，便是门口的一副楹联，仔细品读令人心生钦佩赞许之情。此联曰“水清鱼读月，林静鸟谈天”，言中表达着“清静！清除杂念，静心放下”之意。哲学家曾经描述现代人：那种匆忙，那种令人不得喘息的分秒必争，那种不等成熟就要采摘一切果实的急躁，那种你追我赶的竞争，在人们脸上刻下了深深的印痕，就好像有一种药剂在体内作怪，使人不能平静地呼吸。这几句话的确道出了部分现代人的生活现状。是啊，在纷繁芜杂的世界中，人们要达至清静之境，何其难矣！然，虽不能至，吾心向往之。

春天，不仅是赏玩的，还是可以品尝的。与踏春赏花相比，味蕾上的春天更让人向往，春天的味道更使人垂涎欲滴。

阳春三月，大气回暖，万物复苏，春暖花开，莺飞草长，田间山野到处鲜绿，就连空气中都弥漫着清爽、诱人的味道。

青菜就是在这个时候闪亮登场的。它们像一个个顽皮的孩子，在春天里尽情舒展着腰肢，忙着上蕪、开花、结籽。这时候的青菜已长出了鲜嫩的杆茎，被人们称之为“菜蕪”。新鲜青嫩、花苞尚未绽开之前的菜蕪，较之上蕪前的青菜，似乎更加招人疼、惹人喜爱。如果说最初破土而出的青菜是娇嫩的婴儿，那上蕪之后的青菜就是亭亭玉立的少女，给人们增添了视觉上更丰富的感受，也就更吸引了人们的视线。用菜蕪炒菜入桌，不仅养眼，而且耐嚼入味，令人口舌生津，可算作是青菜中的极品。

春天里生发出的菜蕪，由于饱吮了大地蕴藏一冬的水肥和春天的气息，极具生命力，铆足了劲地呼吸生长，与煦风互致问候，向着春日暖阳一路进发。昨天还是矮矮的茎叶，一觉醒来，今天却已没腿齐膝了。这时的青菜，已由青开始变黄，菜叶也老了许多，口感自然微苦而粗糙，而菜蕪却独受了人们的青睐。这样看来，菜蕪可是一位“急功近利”的主儿了。

不过，“贪功”的菜蕪也有“淡泊名利”的时候。以蕪入菜，最适于大火清炒，以留得自身那股青葱、纯净的味道。清炒时，先将菜蕪切成一节节的小段，放入烧得旺旺的油锅中，待爆炒到转色，加入食盐、味精和少许白糖，搅拌均匀后即可装盘入席。清炒出来的菜蕪口感爽滑脆嫩，有着春天般的味道。

清炒菜蕪看似简单，实则不易。选料、调味自然重要，火候却是最为关键的环节。选料需是头茬菜蕪，过季了就没口感。调味以清淡为主，能轻则轻，能淡则淡，以保持菜蕪原本的味道。清炒菜蕪虽是家常菜，火候却是万万马虎不得的。可以说掌握了火候，清炒菜蕪就成功了一半。爆炒时，一定得热油旺火才行，时间宜短勿长，

菜蕪香如春

□ 程毅飞

时间一长，就会过火，过了火的菜蕪，败口感不说，单看色泽，就会使人胃口顿失。

菜蕪除了清炒外，还可与其他配料同炒，如青笋、香菇、山药等，这样出锅的菜蕪，较之单炒，色、味、口感更胜一筹。

菜蕪最老到的吃法是做羹。将菜蕪切成小粒，香菇、青笋切成细丝，一同入油锅煸炒变色，调盐兑水，猛火烧开后，以少量淀粉勾芡即成。这样做出的羹，配料简单，调味简约，本色本香，风味独特，极具春天气息。

青菜属时蔬菜品，长势迅猛，菜蕪极易变老，适时食用极为关键。倘若新采的菜蕪一时吃不了，可将其入沸水焯过后，晒干，做成蕪干存放。食用时，用温水浸泡，原色原味，依然能呈现出春天的色彩、喷发出春天的味道。

