

城市文化怎么发展？
听专家一席谈

我们需要什么样的城市？城市渴求什么样的文化？

5月15日下午，首届中国城市文化发展大会暨“坚定文化自信·唱响城市声音”城市文化建设峰会在北京举行，出席此次峰会的专家学者为今日中国发展城市文化分享锐见。

文化让城市更美好

“文化遗产保护能成为促进经济社会发展的重要力量。”故宫博物院原院长单霁翔开门见山，从自己的专业经验切入主题。

他以杭州西湖风景区的保护性建设为例，论证保护文化遗产与发展新兴城区并行不悖的观点。“西湖周边不建高楼，不仅延续了西湖千年风貌，而且让杭州新城更具文化底蕴。”

单霁翔同时提醒，文化遗产保护要惠及更多民众。与会专家意见一致，认为发展城市文化，是让人民群众生活更加美好的重要契机。

“高水平公共文化设施的建设管理，个性化文化娱乐场所的布局经营，历史文化资源的挖掘和保护等，将在很大程度上决定市民的获得感和幸福感。”第十三届全国人大教科文卫委员会副主任委员杨志今作出判断。

民盟中央文化委员会副主任、华谊启明东方城市文化产业集群战略委员会主席马克提出，城市文化综合体可以满足人民对美好生活的需求、全面提升中国各城市文化公共服务水平。

原国家广播电影电视总局副局长张海涛更为直接地以《改善人民生活品质，提高城市文化水平》作为发言标题。他说，“城市应

该把提高公共文化服务水平放在首位，真正为这座城市的百姓打造一批有文化品质、有文化内涵的公共文化服务设施。”

文旅互促

一个有文化的城市，自然也是具有吸引力的城市。在专家们看来，城市文化与旅游息息相关、互促互进。

联合国世界旅游组织执行主任祝善忠认为，发展城市文化，正是打造城市文旅品牌的机遇。“应加强对城市文化的研究，了解资源和市场，精准定位目标人群，塑造城市独有的文化符号，发挥品牌优势，提升城市形象，促进社会与经济的发展。”

张海涛则表示：“我认为应该加强城市文化和旅游的互动，真

正让文化和旅游牵手，让这座城市具有‘叫得响、请得来、留得住’的城市品牌，用文化促旅游，用旅游兴文化。”

你也许总惊讶北京郎园、长沙文和友这些“网红”地标人满为患，中国传媒大学文化发展研究院院长范周则指出，它们都是以文化为核心特色的城市新空间。“城市新空间以科技为辅助手段、以消费为目的，成为创造城市发展活力的源泉。带来的反响值得研究。”他说。

“加强文旅品牌与服务的整合，改善文旅消费体验，推动‘观光游’向‘体验游’递进。”祝善忠提出建议。

避免走入城市文化建设误区

“许多城市都搞千篇一律的

大演出、千篇一律的演绎方式，非常容易产生审美疲劳。”会上，中国社会科学院“一带一路”国际智库专家委员会主席赵白鸽犀利指出，当前一些城市在发展文化过程中有所失策。

祝善忠也认为，许多地方文化旅游资源的开发还处于粗放阶段，许多文化旅游产品缺乏品牌建设。

范周提醒，近年来城市发展往往过于追求打造“网红”地标或“网红”城市，却忽视了这一过程中的可持续性。“‘网红’意味着流量，但并不都包含着品质。尤其是为满足一时的猎奇心理建设一些审丑的项目是不可持续的。”

他同时建议，不仅应该关注到超一线和新一线城市的文化场景营造问题，更应该关注大多数的县市级城市的发展之路。（新华社 徐社）

网络不是歪曲历史的治外之地

王思北

一段时间以来，一些人打着所谓“寻找历史真相”的旗号，在网络上散布历史虚无主义信息，靠“反思”“解密”等辞藻吸引眼球、混淆是非，严重污染网络环境，造成恶劣社会影响。

总体来看，近段时间网上出现的历史虚无主义论调，实质是企图从根本上否定马克思主义的指导地位，否定中国走向社会主义的历史必然性，否定中国共产党的领导。这些貌似做学问的论调虽然经不起批驳，但会对青少年的精神世界造成侵蚀和荼毒。

由于青少年心智尚未成熟，一些在泛文化包装之下的历史虚无主义有害信息容易吸引青少年群体的关注，而且越是出格、极端的论调越容易引发青少年围观，并借此扩散传播，给更多青少年制造历史错觉与迷失。

这些历史虚无主义有害信息的出现，一方面是因为一些网络公众号运营者、UP主为了追求商业利益，不惜伪造历史、歪曲事实；另一方面是因为移动应用程序等平台方放弃把关责任，使这些不实文章被推送到公众的手机屏幕前。

今年是中国共产党成立100周年，全党正在开展党史学习教育。如果历史观错误，不仅达不到学习教育的目的，反倒会南辕北辙、走入误区。因此，必须旗帜鲜明地反对历史虚无主义。

反对历史虚无主义，首先要珍视和尊重历史。历史是一个国家和民族最厚重的共同记忆，它记录曾经的奋斗与苦难，昭示未来的光明与辉煌。唯有铭记历史，方能开创未来。

反对历史虚无主义，还须加强网络监管。国家网信办组织开展“清朗·整治网上历史虚无主义”专项行动，全面清理歪曲党史国史军史、鼓吹历史虚无主义等有害信息，目前已依法依规处置一大批违法违规账号，督促指导各网站平台自查自清违法违规信息200多万条。

反对历史虚无主义，更要压实平台主体责任。平台方应切实负起责任，进一步建立健全内控规则和制度，主动过滤掉有害内容、不良内容，让网络空间真正天朗气清。



河南省南阳市博物馆新馆正式开放

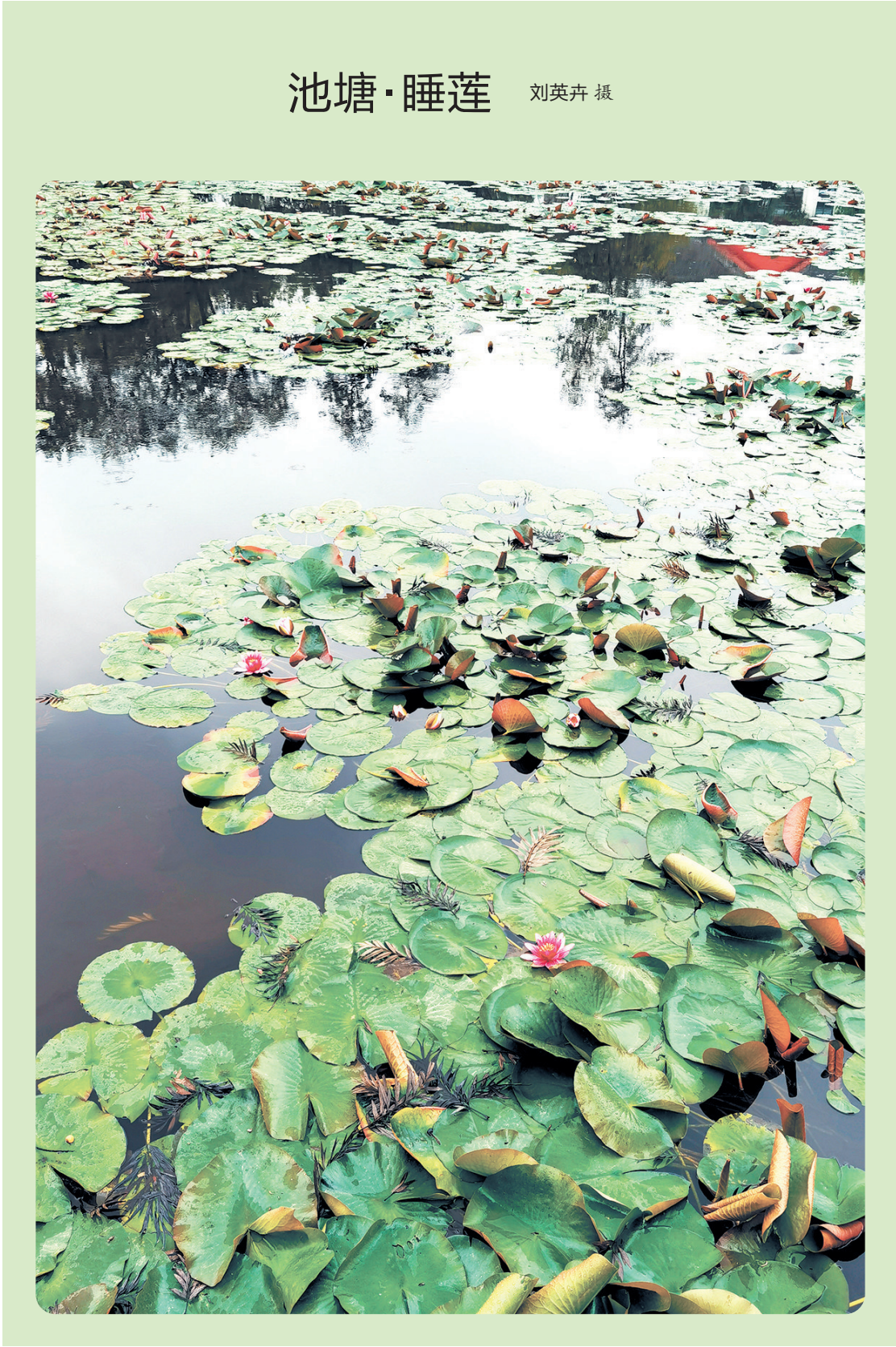
新华社郑州5月18日电（记者 李文哲）河南省南阳市博物馆新馆5月18日正式与观众见面，并加挂“南水北调中线工程渠首博物馆”牌子。馆内5000余件（套）文物展出，生动呈现南阳地区的悠久历史和灿烂文化。

作为豫西南重要的地方综合性博物馆、文化新地标，新馆推出基本陈列《南阳历史基本陈列展》，专题展览《南阳古代玉器精品展》《南阳青铜器精品展》《南阳汉代陶狗展》等，以飨观众。

南阳是楚汉文化的重要发祥地，也是南水北调中线工程核心水源地和渠首所在地。为配合南水北调工程，沿线考古发现大批重要历史遗迹，并出土了大量珍贵文物。

当天，由河南省文物局、南阳市人民政府主办的“5·18国际博物馆日”河南省主场活动在这里启动。记者在现场获悉，经河南省文物局批准，南阳市博物馆加挂“南水北调中线工程渠首博物馆”牌子。

南阳市博物馆前身为南阳历史博物馆，创建于1959年10月1日，馆址位于诸葛亮躬耕之地南阳卧龙岗内。1965年南阳历史博物馆更名为“南阳市博物馆”，发展至今。据了解，新馆共五层，总建筑面积46000平方米，展陈面积约12000平方米。



127位知名画家、作家倾情参与
《四川历史文化名人百人画传》出版

本报讯（记者 朱乔明）5月17日，记者从四川省政协获悉，经过近三年的努力，《四川历史文化名人百人画传》于近日出版。

据介绍，遴选四川百位历史文化名人、出版《四川历史文化名人百人画传》是十二届四川省政协文化文史和学习委员会十分重要的工作，位列《省政协文史资料和学习委员会文史资料工作五年行动计划》之首。全省各级政协组织、省诗书画院、省政协书画研究院、四川开明画院和省内文艺、社科界的专家学者共同参与人物遴选、传记画像创作评审、文稿编审出版等环节。该书有画有传，传记画像由

83位省内外知名画家进行艺术创作，人物传记创作则邀请省内外44位老中青作家，采用文学描写加史料链接相结合的方式讲述，内容接地气，形式有创新。

“该书的最大特点，在于贯彻和践行习近平总书记‘把学问写进群众心坎里’的指示精神，写出鲜活生动、便于传播的简明故事。”四川省社会科学院研究员、“巴蜀文化学”重点学科建设首席专家谭继和评价说,“《四川历史文化名人百人画传》出版，是四川政协文化文史和学习委员会贯彻落实‘四川历史名人文化传承创新工程’的标志性大事，是四川文化学术领域的一件盛事。”

中国好人拉孟绘制唐卡《红船精神》

本报讯（周洁 罗园）“这幅唐卡宽1.7米，高1.2米，描绘的是‘红船精神’，展示的是中国共产党成立100年来带领全国人民不断奋斗，实现国富民强、民族和谐的幸福生活。”5月17日，中国好人、中国唐卡（噶玛嘎孜画派）绘画国家级非遗传承人拉孟带领学生公西龙布、洛绒益西精心绘制着表达“红船精神”的唐卡作品，以此献礼中国共产党成立百年。

拉孟，四川省甘孜州人，是一名藏族画家。他与学生正在绘制

的这幅唐卡作品，中心是天安门城楼、八达岭长城、红船和红船会议的场景，四周描绘着仙鹤、白鸽、莲花、牡丹、向日葵等。“这幅作品从2020年8月开始绘制，预计今年5月下旬完成。”拉孟介绍，用这样一幅大型唐卡作品（噶玛嘎孜画派）来描绘“红船精神”，在全国尚属首次。

“我们现在的幸福生活是党带领着各民族同胞共同奋斗出来的，”拉孟表示：“这幅唐卡作品不仅仅是想传递‘红船精神’，也表达着我们对党的感恩之情。”

最慰乡情是鱼鱼

张晓辉

我的老家在山西最北边的大同。这里扼晋、冀、内蒙古之咽喉要道，历代是兵家必争之地。同时，大同也是各个地方饮食文化汇聚交流的地方，美食数不胜数，酸甜苦辣咸无所不包。大同烧麦、大同羊杂、大同刀削面，光听这名字，就跟别的地方不一样；扒肉条、油炸糕、羊杂粉汤、红焖兔头，香得很；还有莜麦、小米、黄花、苦荞，样样都养人。

在我们那儿，乡亲们几百年以来都喜欢吃莜面。而且吃得很讲究，一年四季吃法不同，各有风味。初春，没什么新鲜蔬菜，而家里腌制的酸白菜、酸圆菜还很多。将腌酸菜浸泡洗净以后切碎，同猪肉或猪油、粉条、豆腐等烩成一锅。吃的时候把蒸熟的莜面窝窝、莜面鱼鱼、莜面饅头放进烩酸菜碗内，放一些油炸辣椒调拌着。一两碗进肚，身上头上都冒汗。

夏天，用醋、酱油、盐加水调和成冷盐汤。这时新鲜蔬菜多，可以往汤里加烧茄子、黄瓜、水萝卜

丝、韭菜和香菜段，再加一些蒜末。把莜面窝窝、莜面鱼鱼或莜面饅头放进去调拌，劲道爽口！

秋季，冷调莜面和热调莜面都可以。吃冷调莜面，与夏天的吃法差不多，这时可以在冷盐汤内再放些煮熟碾碎的新上市山药，我们这儿叫“山药荐荐”。热调莜面，就是以新上市的山药、番茄、白菜（或圆菜）为材料，烩上一锅大烩菜，调上热腾腾的蒸莜饅头，可口鲜香。

天寒地冻时，或以大烩菜，或以加土豆条的羊肉汤、羊杂汤、猪肉汤热调莜面，吃的时候按口味加上油炸辣椒末、香菜，又热乎又畅快！

现在的我，在西南打拼。西南千般好，只是莜面少。偶尔有空，我也做做莜面吃，怀念家乡的味道。常做的，有一道是番茄烩莜面鱼鱼。

其实，莜面鱼鱼不是鱼，它只是莜面搓成两端细中间粗的橄榄形——很像南方人夏天时

常喝的凉虾，当然，凉虾也不是虾。我们那儿的方言惯用叠词，莜面鱼鱼就是莜面鱼。在风格各有千秋的莜面做法里，还有莜面饺饺、莜面丸丸、莜面饨饨、莜面窝窝等。

莜面鱼鱼做起来简单，可要真正做到美味适口，也非易事。对我来说，它是一道“治愈系”的美食。

最重要的是和面，和不好面，莜面鱼就不筋道。妈妈说，和莜面一定要用滚水！边慢慢倒滚水边拌，拌成大片雪花状了才可以揉。用拳头和手掌交替揉压，从面团中挤出空气，发出“噗噗”的响声。和好的面，搓成细细的长条，然后切成1.5厘米左右长的小剂子。拿一个剂子揉圆，然后用手搓成两头尖尖中间鼓鼓的小鱼鱼。这种鱼鱼，我一次只能搓一根。家里人多，我妈是能两手同时操作，而且一手能搓两三根。但是此时我并不着急，一根根又软又热乎的小鱼鱼在掌心里游来游去。

趁着小鱼鱼还热乎着，放上

蒸笼，用大火猛蒸。八九分钟后，当白烟升腾，屋中弥漫着莜面那特有的气味时，小鱼鱼就熟了。离火晾凉。

这个时候就去准备卤汤。五花肉切小片，豆角切丁，海带切丝，土豆切成筷子粗，西红柿切大了。烧锅放油，炸花椒大料，放入肉片炒散，加生姜片和蒜片炒出味，放入盐和酱油给肉片上色，放入西红柿和其它配料略炒后，放入适量水煮开。水开时放入陈醋、白芝麻、味精调味。

找来一只碗，盛入卤汤，加入莜面鱼鱼，加点儿香菜末和油辣子拌匀，开动吧！莜面鱼鱼滑爽有嚼劲、味道咸鲜适口、酸香味浓。

据营养专家们说，莜面是一种很好的保健食品，有利于减肥和美容。只是莜面不容易消化，好吃还是要少吃。

