

“读”领风尚 书香浓浓

——陕西省铜川市深入推进全民阅读观察

陕文

大观园

【第493期】

铜川，一座被作家路遥写进《平凡的世界》的城市。如今，这里以“书”为舟，“读”领风尚，迸发出全民阅读的澎湃激情。

阅读是人类获取知识、启智增慧、培养道德的重要途径，可以让人得到思想启发，树立崇高理想，涵养浩然之气。陕西省铜川市深刻认识全民阅读工作的重要意义，时代要求和根本任务，以全民阅读“七进”活动为抓手，广泛开展“书香家庭”评选、好书推荐、乐读共享、“阅读经典 书韵流香”朗诵艺术大赛、“品悦书香·幸福铜城”系列读书会、“耀朗读”“益起读”等众多品牌活动，高位推动全市全民阅读工作向纵深走实、向日常融入，在全市营造出尊重知识、热爱阅读的良好氛围。

串点成线

织密全民阅读服务网

打造多元阅读阵地，让书香浸润一座城。2022年4月，铜川市委宣传部、铜川市新闻出版局命名铜川图书馆、照金纪念馆红色书屋、国家税务总局铜川市税务局图书室、铜川市人民医院图书室等10家阅读场所为首批铜川市全民阅读示范点，大力弘扬阅读风尚，助力“书香铜川”建设。

在铜川市新区荣育书城，明亮的灯光，沁人的墨香，典雅的设计，令人流连忘返。自习吧、十点书房、绘本馆、茶室和文房四宝区等特色区域，为读者联袂打造一处静享美好阅读时光的“世外桃源”。

走进铜川图书馆，老年阅览室、少儿阅览室、视障阅览室，为特殊群体提供精细化的阅读服务，蕴含着情感温度 and 人文关怀。

遍布全市的200余家职工书屋（书架、站

点）“颜值”和“内涵”并存，吸引越来越多的职工闲暇时走进书屋，读一本书、饮一杯茶，投入阅读的世界，汲取奋进的力量。

铜川市通过示范引领，串点成线，极大地拉近了市民与书的地理距离和心理距离，点燃了市民多读书、读好书的熱情，汇聚起全民阅读的磅礴力量。

铜川市新区荣育书城负责人周霞说：“我想通过‘书店+’的模式，构建人文体验与生活美学兼具的城市阅读体验空间，让更多铜川人回归深度阅读。这里的阅读不止一种模式，平时我们还举办各类读书会、家庭教育、手工制作等活动，深受学生和读者的喜爱。”

近年来，在铜川，社区图书室、乡村图书室、便民书屋、城市书房等各类文化设施如雨后春笋般涌现，不断向基层和偏远地区延伸，扩大了阅读的覆盖范围。社会各方力量广泛参与，许多机构和企业建设的公共阅读空间亦形成有效补充，便利群众就近阅读。随着全民阅读服务网越织越密，全民阅读认同度和参与率不断提高。

树立品牌

推动全民阅读常态化

2022年12月2日上午，作家和谷携报告文学《绽放》与铜川产业工人共话“梦桃精神”。和谷从个人成长、从事文学之路谈起，讲述了《绽放》从思想发端、题材构思、采访经历、查阅档案、数易其稿到终成一书的创作经历，以一名作家的视角和感受深入交流对“梦桃精神”内涵和时代意义的理解。

铜川市以全民阅读“进机关、进农村、进学校、进军营、进社区、进企业、进家庭”七进为抓

手，动员社会力量积极参与，广泛开展书香机关、书香社区、书香村镇、书香校园、书香企业、书香家庭等创建活动，以一系列品牌活动不断扩大全民阅读的社会影响力，推动全民阅读常态化。

铜川连续举办了三届“悦读经典 书韵流香”朗诵艺术大赛，为全市朗诵、阅读爱好者搭建展示平台；把阅读植入优秀传统文化进校园活动，组织朗诵艺术家赴各区县中小学开展“经典诵读进校园”活动，在传承中华优秀传统文化、弘扬优秀传统文化美德的同时播撒阅读种子；走进农村、学校开展“相信阅读的力量”“送书上门”“铜川知名作家签名赠书”等书籍捐赠活动；举办“品悦书香·幸福铜城”系列读书会，让与会人员畅谈阅读感受、体悟……

全民阅读活动，不能“一阵风”，要形成长效机制，各区县抓品牌、树品牌，常态化开展了一批精品活动。

耀州区重点打造“耀朗读”品牌，鼓励全区中小学生学习红色经典，传承红色文化；引导广大党员干部带头读原著、学原文、悟原理、谈心得、话感悟；支持各大企业围绕“阅读经典好书·争当时代工匠”主题，组织开展线上阅读分享、文学知识竞赛等活动，充分发挥农家书屋、新时代文明实践站阵地作用，为群众提供更多更优质的公益阅读项目和常态化阅读志愿服务。王益区积极组织开展“益起读”党史、“益起读”理论、“益起读”经典、“益起读”课文、“益起读”故事、“益起读”诗词等主题读书活动；宜君县在全县组织发起“月读一本书”活动，利用流动图书车深入辖区乡镇、街道开展图书漂流，精心推出“你看书我买单”文化惠民线上借阅服务；印台区举办全民悦读大赛，邀请全区市民广泛参与，让浓厚

书香浸润到每个人心田。

数字赋能

引领全民阅读新风尚

新阅读形式和传播形式，吸引越来越多的读者参与，引领全民阅读新风尚。

“只需用手机扫一扫，就可以听书了。年纪大了，看书时间久了容易疲劳，听书就很方便。”王益区王家河街道柿树沟社区居民龚秀珍讲述有声图书馆的便利。

“有声图书馆”是王益区文旅局依托互联网音频分享平台喜马拉雅的技术和资源共同打造，首批5个有声图书馆在柿树沟社区等建成并投入使用，图书内容涵盖健康知识、生活科普、新闻资讯、戏剧评书等22个领域。扫码即听、以耳代目，在“有声图书馆”，所有人都能“听见书本的声音”，让耳朵爱上阅读。

数字阅读是全民阅读不可或缺的组成部分。近年来，随着全民阅读的深度和广度不断延伸，铜川市深入实施流动图书车、“互联网+你看书我买单”等便民服务项目，建好用好“红色照金”“孙思邈中医药文化”等特色专题图书数字资源库，充分利用“学习强国”等网络学习平台，推出铜川特色电子书、有声读物、多媒体阅读产品，让群众随时随地畅享阅读，以数字化更好助力全民阅读。

在铜川，即使在繁华市区，总有一处静谧的阅读空间让人求真理、悟人生；纵使在偏远乡村，也一样会有农家书屋和阅读活动相伴。参加一次读书会，赶赴一场文学论坛，静静聆听一本有声书，驻足书架前翻阅经典，朗诵好书片段，已成为“书香铜川”最迷人的风景。

让文化企业成为文化强国的生力军

李兆清

2022年12月28日，第十四届“全国文化企业30强”名单发布，中国出版集团有限公司、中国电影股份有限公司等30家企业进入行列。

文化企业从事的是文化行业，在推进文化自信自强、铸就社会主义文化新辉煌中发挥着重要作用。此次上榜的“30强”总体规模实力壮大，市场竞争力和盈利能力持续稳定增强，质量和效益有效提升，为全国的文化企业树立了好的榜样。

坚持改革创新，文化企业可以发展得更好。发展是第一要务，人才是第一资源，创新是第一动力。建设文化强国，文化企业不能故步自封，而应大胆地闯、大胆地干，在不断创新中实现自我提升。如今，5G、大数据、云计算、人工智能、物联网等新技术新应用层出不穷，这给丰富文化作品的呈现形式提供了更多可能。中国出版集团推出了《永乐大典》VR版、《美的常识》有声版，中国工信出版集团推出《听！国宝在说话》，将国宝拟人化，都取得了不错的效果。广大文化企业应以优秀案例为榜样，积极推进改革，创新发展，为发展社会主义文化、激发全民族文化创新创造活力、增强实现中华民族伟大复兴的精神力量贡献力量。

文化企业好不好、强不强，得靠作品说话。文艺是时代前进的号角，最能代表一个时代的风貌，最能引领一个时代的风气。创作文艺精品，广大文化企业重任在肩。这几年，《我和我的父辈》《长津湖》等一批主旋律题材电影成为“爆款”，赢得口碑与票房“双丰收”，离不开创作者的精心打磨。华夏电影发行有限公司主控宣发的电影《守岛人》，讲述了江苏

省灌云县开山岛民兵哨所原所长王继才与妻子王仕花32年守护祖国边陲小岛的故事，他们身上的爱国奉献精神深深打动了银幕前的观众。文化企业只有抓住时代脉搏，用心用情用力创作出文化精品，才能赢得广大人民群众的认可。

勇于承担社会责任，文化企业走在前。近年来，华侨城集团创新“文旅融合+美丽乡村”“产业帮扶+乡村振兴”形态，积极落实乡村振兴战略；面对疫情和洪灾的压力，中原出版传媒不计成本将学生教材按时送达1700万学生手中；上海世纪出版集团推出数十种疫情防控主题出版物，助力普及抗击新冠肺炎相关知识；华数数字开辟互动电视“助农专区”，缓解农产品滞销困境……文化企业积极践行社会责任的例子不胜枚举。盈利能力是考量文化企业强不强的重要指标，但不是唯一指标。文化企业，要注重经济效益，也要注重社会效益。实现经济效益和社会效益相统一，文化企业才能走得更远、更好。

党的二十大报告指出，坚持以人民为中心的创作导向，推出更多增强人民精神力量的优秀作品。增强政治站位，推进改革创新，创作文化精品，承担社会责任，广大文化企业才能在全面建设社会主义现代化国家的新征程上发展得更好，为以中国式现代化推进中华民族伟大复兴提供强大的精神支撑。

圆桌会

新丰鹅肉面

黄超鹏

广府人过年是“无鸡不成宴”，客家人则是“无鹅不像年”。春节吃鹅是客家人的传统习俗，在客家菜系中，有很多烹饪鹅的菜式，比如有碌鹅、蒸鹅、咸鹅、面鼓鹅、焖鹅等等。

广东省潮州市饶平县新丰镇地处饶平北部山区，此地潮客混居，以客家人居多，很多饮食习惯和习俗都带有较强的客家文化色彩，从而衍生出一道叫“鹅肉面”的美食。

鹅肉面用的是白斩鹅，鹅肉与面分开上。白斩鹅就是原汁原味的白煮鹅，蘸酱油蒜泥进食，和白切鸡一样，吃的就是食材本身的肉甜味，但实际上，白斩鹅比白切鸡制作起来更具难度。首先，鹅鸭类处理不好，会有一股异味，潮州人爱做卤鸭卤鹅，用香料的香气来覆盖异味；其次，鹅肉偏肥，广府人会用烧烤的方式制作烧鹅，把鹅皮下面的脂肪烤化，这样吃起来就不会太腻。所以，鹅的选材和烹饪的火候特别重要，得选用肥瘦适中、养殖时间不能太长也不能太短的鹅，因为养的时间短的鹅没那么多肉，而养的时间长的鹅肉质会柴。

煮的时间也得恰到好处，少一分不熟，多一分汁水流失，肉的质感就略逊一筹。

配料的主食面条多为手工面，口感类似客家腌面，劲道有嚼劲有韧性，可干拌也可以做汤面。汤面的汤底就是煮过鹅的那锅汁水，满是鹅肉的精华，鲜甜美味。选择干拌面的，可配一碗鹅血汤，亦是绝配。再点上一盘鹅肠鹅肾拼盘，能吃到鹅不同部位的不同风味，鹅血嫩滑、鹅肠爽脆、鹅肾香脆。

如今新丰镇的鹅肉面店成行成市，有好几家总是门庭若市，特别是年底，游子归乡，店门口的道路两旁经常停满汽车，更印证了鹅肉面的美味。以前的新丰以温泉闻名，现在加上鹅肉面，与三饶镇的三饶汤、汤溪镇的鱼头汤一样，成为当地特有的饮食文化地标，是新丰镇一张美食名片。

食坊闲话

