



保良局羅氏基金中學

天府之國

四川歷史文化考察團

2024年7月3-7日



錦江近西煙水綠，新雨山頭荔枝熟

萬里橋邊多酒家，遊人愛向誰家宿



四川省

四川省，簡稱「川」或「蜀」，是中華人民共和國省級行政區，省會成都，位於中國西南地區內陸，地處長江上游，素有「天府之國」的美譽。為中國道教發源地之一，古蜀文明發祥地，全世界最早的紙幣「交子」出現地。

2023年，四川實現地區生產總值60132.9億元，按可比價格計算，比上年增長6.0%。其中，第一產業增加值為6056.6億元，增長4.0%；第二產業增加值為21306.7億元，增長5.0%；第三產業增加值為32769.5億元，增長7.1%。



成都市

成都市，簡稱「蓉」，別稱蓉城、錦城，四川省轄地級市，省會、國家中心城市，世界美食之都。



成都是首批國家歷史文化名城，古蜀文明發祥地，中國最佳旅遊城市之一。



成都亦是國家重要的高新技術產業基地、商貿物流中心；成渝地區雙城經濟圈核心城市，長江經濟帶核心城市。2023年，成都市地區生產總值22074.7億元，人均地區生產總值103465元。



全球 在地化 (GLOCAL- IZATION)



KFC「思考全球化，行動在地化」

全球在地化 (Glocalization) 是全球化(globalization) 與在地化(localization)兩字的結合，乃針對不同的區域、國家調整已國際化的行銷4P策略，以適應當地市場的文化。

相傳南宋名將岳飛多次領軍出征，百姓為表感念之情，會沿途製作“定勝糕”送給他，盼其勝利歸來。KFC迎合內地考試祝福文化，特意推出季節限定的「肯定勝」，祝願考生發揮出精彩的水準，取得佳績。想知道更多例子嗎？那就讓我們一齊「去片」





成都大熊貓 繁育研究基地

成大熊貓繁育研究基地是世界著名的大熊貓遷地保護基地、科研繁育基地、公眾教育基地和教育旅遊基地，以保護和繁育大熊貓、小熊猫等中國特有瀕危野生動物而聞名於世。

成都大熊貓繁育研究基地基地以造園手法模擬大熊貓野外生態環境，大熊貓產房、熊貓飼養區、科研中心、熊貓醫院分佈有序，若干處豪華熊貓別墅散落在於山林之中。



截至 2020 年末，大熊貓種群數量達 215 只，是全球最大的圈養大熊貓人工繁殖種群。



未解之謎— 太陽神鳥金飾

太陽神鳥金飾來自三千年前的古蜀，由於被列入《第三批禁止出國（境）展覽文物目錄》。所以只有在成都金沙遺址博物館，才能欣賞到這件獨一無二的國寶。



為什麼它可以成為「鎮館之寶」？

手工製作的複製品鏤空圖案的比例搭配不但比不上原件生動，厚度更遠遠大於0.02厘米，且含金量也無法達到原件之高，它的工藝連現代科技也難以複製；3000年前，金沙的巧匠到底是如何完成這個精美絕倫的太陽神鳥金飾？現在還是一個難以破解的謎。

太陽神鳥金飾以砂金加工而成，外徑12.53厘米，內徑5.29厘米，厚度僅0.02厘米，重量約20克，含金量卻高達94.2%。為了考古研究，成都金沙遺址博物館曾委托一位金器匠人製作一件太陽神鳥金飾的複製品，結果出乎意料！



千年不衰 — 都江堰 —



文化類世界遺產

四川都江堰於2000年11月被聯合國教科文組織列入文化類世界遺產。都江堰是由戰國時期秦國蜀郡太守李冰與其子於公元前256年建設的，經過歷代整修，兩千多年以來，都江堰依然發揮著重要的水利角色。

都江堰工程以引水灌溉為主，兼有防洪排沙、水運、供水等作用，古老的智慧產物，生生不息灌溉著「天府之國」。

與自然共存

都江堰的特別之處是以不破壞自然資源，充分利用天然資源而建成的水利工程，乃年代最久遠、唯一留存、仍在一直使用、而且是以無壩引水為特色的水利工程，凝聚了中國古代的智慧，承傳至今。



以茶會友 以茶彰文

非物質文化遺產——長嘴壺茶藝



茶館小成都 成都大茶館

成都彷彿就是一個大大的茶館，品茶早已深深融入成都人的日常生活之中。在各式各樣的茶館裡，茶客們三五成群，人聲鼎沸好不熱鬧。成都人的爽快、直接、「麻辣」的性格及慢節奏的生活方式，在這裡展現得淋漓盡致，茶館也成了成都的一個縮影。因此，便有了「茶館是個小成都，成都都是個大茶館」的說法。

蓋碗茶傳千年 寓意天地人和

鶴鳴茶館創辦於1923年，是成都最古老的茶館之一。」成都蓋碗茶起源於唐代，距今已有1,200多年歷史，是成都傳統文化「三絕」（茶館、美食、川劇）之一。據史料記載，唐建中年間（公元780年-783年），西川節度使兼成都府尹崔寧有一個冰雪聰明的女兒，川人好飲茶，為解決茶杯燙手的問題，她想出了把茶杯放在碟子上面，端着碟子喝茶的辦法，就這樣一傳十十傳百，流傳開來。

提壺揀茶吼堂 練就一身絕法

長嘴壺是中國一種獨特的茶具，已經有很長的歷史了。根說長嘴壺起源于四川峨眉山。左手拖壺，右手“揀茶”表演行雲流水，透過長長的壺嘴，茶藝師們可以將茶壺內滾燙的熱水一滴不漏地倒進茶杯中。



總編輯：胡老師、倪老師

編輯委員（排名不分先後）：

3N 蔡同學	3N 林同學	3N 潘同學	3N 方同學
3N 楊同學	5J 蕭同學	5J 黃同學	5J 黃同學
5J 岩井同學	5M 鍾同學	5M 梁同學	5S 岑同學
5V 梁同學	5N 陳同學	5N 陳同學	5N 周同學
5N 符同學	5N 何同學	5N 韓同學	5N 蘇同學