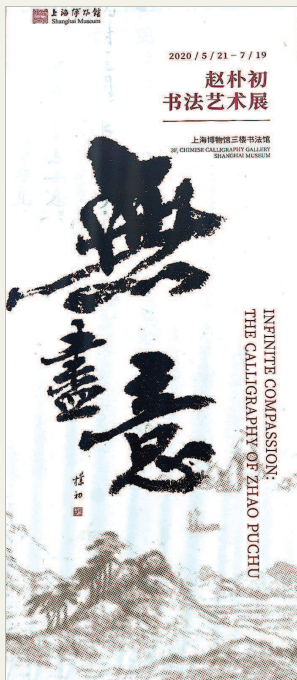


《延安礼赞》下周亮相上博

赵朴初书法作品未来常驻上博东馆



昨天下午,赵朴初先生珍贵遗作——《延安礼赞》册页,由他的家人送至上海博物馆,当场入藏展厅展柜。为纪念赵朴初先生逝世20周年,上海博物馆将从5月21日起举办为期两个月的“无尽意——赵朴初书法艺术展”,免费向公众开放。



页 ■ 赵朴初名作《延安礼赞》册页
记者 郭新洋 摄

每隔十日翻面展览

赵朴初名作《延安礼赞》与《某公三哭》被书写在同一册页的正反面。从木匣中取出的是一本折叠着的精巧册页,册页展开后长116.8厘米,高14厘米,由赵朴初先生行书书写。

“欣奔驰道,望迎前一塔,延安来到。山上延河遥指点,山下延河微笑。洞吐虹霓,树喧猿鸟,想见风云闹。英雄儿女,归心天下多少。

争话新胆雄心,江河浩气,岩穴神州小。旋转乾坤无尽愿,终把魔氛尽扫。下笔飞龙,燃犀烛怪,一卷人争宝。循墙抚案,壮心腾跃云表。”

这首《百字令·延安礼赞》是赵朴初先生1960年参观延安时所书,歌颂了中共中央曾经的驻地,及毛主席领导中国共产党为了远大理想而坚持抗日和新民主主义革命。

册页背面的套曲《某公三哭》笑谈谑说,勾勒出“反修”时期时代风云。其高屋建瓴的视点、娴熟典故的功底、寓庄于谐的幽默,赢得了毛主席的赞誉。

朴老在1960年至1964年写了这一系列作品,并把它正式抄录在同一本册页的正反面。整册书法工整典雅,用笔娴熟自如,墨色浓郁醇厚,笔精墨妙。这一系列作品既饱含书法的审美价值,又有珍

贵的史料意义,反映了时代背景下的心声。

据悉,上海博物馆官方每隔10天将会把手卷翻面展出。

朴老作品属于国家

本次展览名称“无尽意”取自赵朴初先生的斋号——无尽意斋,展览甄选了亲属捐赠的赵朴初先生各个时期珍贵手迹以及文献遗物,涵盖诗词曲赋、书法艺术等丰富内容,包括《百花令·全国科学工作会议卷》《庆长春词卷》《为汉唐壁画往日本展出作诗轴》《自书遗嘱卷》等,分为家国情怀、时代巨匠、当代维摩、高山景行四大板块展出,彰显其爱

党爱国、弘法利民的博大胸怀。

赵朴初先生大部分的书法文献、珍贵文物、珍贵遗物,此前分别存于北京故居和中央统战部。去年初,这批书法作品和文献遗物进行了清点交接,捐赠给了上海市,文物运抵上海后入藏上博。博物馆专家经过一年努力,对朴老的珍贵书法文献、珍贵文物、珍贵遗物做了认真细致的整理和修复,在《无尽意——赵朴初书法艺术展》上遴选93幅作品展出。

“伯父朴老深受大家尊敬和爱戴,他留下了的无尽珍宝,不属于赵家,属于国家、属于世界。”昨天代表赵朴初先生亲属前来捐献文物的是他的侄女——全国政协委员、九三学社中央副主席赵雯。她表示,伯父在上海学习、生活、战斗、工作了35年。“我们感恩上海,将伯父无尽珍宝捐给上海,由上海博物馆给予专业的、永久的保存、展示、研究、弘扬。这是对伯父朴老最好的纪念。”据上博馆长杨志刚透露,上博东馆建成后,将把赵朴初书法作品作为常设展品展出。

本报记者 乐梦融

食物是打开世界的一把钥匙

访美食纪录片《风味人间》总导演陈晓卿



文体人物



遗憾 很多美食没拍上

过往的大多数春节,陈晓卿都在路上,在拍摄现场。因为新年是食物汇聚的高峰,拍摄与美食有关的纪录片,节庆是最“出活儿”的黄金时段。按原定计划,今年春节同样是《风味人间》团队非常重要的拍摄期,去年没拍充分的,大家都想着就当作调研,今年春天还能有一次机会。一些重磅食物的棚拍期也被安排在这个时间,“比方说烤一块猪肉,皮像火山一样往外爆的镜头,本来应该在灯光下,我们专门地特别细致地再拍一次。”

但忽然之间,疫情暴发了,蔓延了,一切安排都被打乱了。原先联系好去拍的餐厅被迫停业,请来棚拍的厨师没法到场,找不到这段时间还开门的场地,配音和音乐合成也没地方弄……计划要去海南拍的文昌祭祖,全村过年的大事,也取消了。“明年肯定会有新的故事。但比如,我们有一个故事,计划去那家拍两年,但现在,就很可惜。”尽管对剪

辑、解说,包括作曲,陈晓卿和他的团队都做出了有相应的调整,但陈晓卿在《风味人间》第二季里加了一丁点儿和疫情相关的内容,“想尽可能地让观众觉得,疫情没有太大地影响我们的生活。也想让大家看看,我们人类本应该怎样生活。”

痛惜

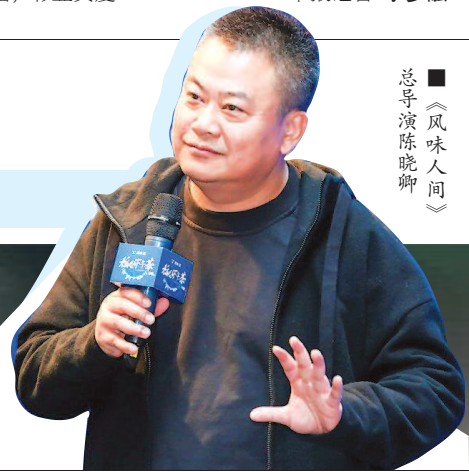
很多习俗消失了

大多数自然类的纪录片,拍摄周期是一个自然年。有些食物和习俗,或许还会出现在未来的节目里,有些则可能就与团队和观众错过了。比如《风味人间》第一季所拍到

“太满意了。”因为疫情,美食纪录片《风味人间》第二季的开播日期从正月十五一直拖延至4月下旬;也因为疫情,对总导演陈晓卿的专访不得不通过电话完成。接通电话,寒暄着问他前三期的播出效果是否满意,本以为会得到一个委婉客套的回答,没想到这位“久经沙场”的老将,这位与美食纪录片打了近十年交道的老饕客带着几分欣喜和激动这样回答我。



的瓦屋山的冷笋,后来因为禁火,冯玉兴夫妇第二年便只能在浅山采集了。“在地球日渐成为一个村庄的过程中,在人的生活半径逐渐扩大的过程中,有些饮食方式和生活方式正在被无情地荡平。”虽然对于社会向前发展陈晓卿是坦然的、肯定的,但对于充满温度的美食不断消逝,他仍旧痛惜,“从人类的历史上看,有些东西注定要消失。但很多习俗,是我们的祖先,也是人类多样化生存的标本。能够用影像把它们记录下来,我觉得作为一个纪录片人,这是我们的荣幸,也是我们的责任。”于是,这一季从西藏雪域到



总导演 陈晓卿
《风味人间》

宁波盐田,从尼泊尔到挪威,从悬崖处的甜蜜到深海中的珍馐,节目组再一次几乎走遍了中国各地和全球五大洲25个国家和地区,拍摄超过300种美食,记录下无数张动人的笑脸。

作为一个始终对食物充满好奇的人,陈晓卿并不讳言自己对统一配送的“中央厨房”的不悦,“我看着那些机器里压出来的东西,有莫名的恐惧感,他们至多是不好吃”,他甚至担忧交通发展带来的距离的消失,“距离越来越远的结果是,大家越来越一样,人类的这种参差多态就不存在了。而美的本源就是参差多态。”对他来说,所能做的就是带领团队,为行将消失的参差的生活,留下最后一帧照片。

盼望

拍摄理念再更新

聊到团队,陈晓卿告诉记者,其实《风味人间》的核心团队并没有观众以为的那么大,“大概二三十人,最年轻的分集导演是1993年出生的,我们从没有开过超过二十人的会议”;团队的预算也没有外界想象的那么宽裕,“跟兄弟团队相比,我们不过是把别人用来住宿吃饭的钱,用来拍片了,现在设备和素材的花费的确比过去大得多”。但哪怕比上一季更大范围地用了上显微摄影和自动摄影控制系统,团队中也不乏一些常年

给《国家地理》掌机的摄影师,陈晓卿依旧觉得,中国纪录片未来要真正投身到国际纪录片大的潮流里面去,还有很多努力可以做,“比如,提升我们对事物的认识方式。”

于是,《风味人间》每个导演进组都会收到一张长长的书单,从汪曾祺的《五味》、唐鲁孙的《唐鲁孙谈吃》,到袁枚的《随园食单》、孟元老的《东京梦华录》,再到玛格丽特·维萨的《饮食行为学》,不难看出其中有关于食物的大部头著作史料,也有融合个人阅历的美食札记,有严肃的人类学视角,更有洞悉日常的世情眼光。于是,在拍摄第二季第一期《甜蜜缥缈录》前,陈晓卿要求导演先研读季羨林《糖史》和西敏司人类学著作《甜与权力》,“我们希望能不断进步,能在一个更大的参照系里,来看一个小小的食物。食物只是我们打开世界的一把钥匙。”

于是,这个总导演大约会参与一半左右现场拍摄,“很多纪录片,第一集好看,后面就‘掉’了下去,我们希望能不断给观众惊喜,比如这周日播出的《杂碎逆袭史》,我们自己看片的时候办公室都‘张牙舞爪’的,它突破了我们自己的很多认知。”

还有一个好消息是,《风味人间》第三季的提纲已经通过了,“要准备开始拍摄了。”

首席记者 孙佳音