

《大国建造》： 展现中国式现代化成果

2021年中央广播电视总台财经节目中心推出的纪录片《大国建造》获得全网视频播放总量突破1亿次,收获全球89个国家和地区1.06亿观众的骄人收视成绩。

近期,这部作品第二季播出,又引发社会各界的广泛关注。《大国建造》第二季通过《因势赋形》《地下之弦》《民生之基》《铸冶荣耀》《聚能追光》五集篇幅,集中展现中国建造为新时代高质量发展作出贡献的故事。

全景式立体展现中国建造现代化转型发展成果,揭秘中国速度、中国密度、中国精度等非凡维度,是这部纪录片重点表现的内容。

在案例的选取上,片中既有深圳地下综合管廊、成都全地理垃圾压缩转运中心等探索地下空间合理开发的经典案例,也有贵州紫望高速火花特大桥、新疆大石峡水利枢纽等立足于乡村振兴的民生工程,还有江中微子实验站等畅想未来时代的智慧建造,无不凸显科技创新和人文关怀,展现中国建造的责任与担当。通过解密这些绿色、科技、智慧建造,作品不仅展示了中国建造的中国力量,还诠释了其探索可持续发展之路的中国方案。这表明,中国建造没有局限于单纯追求力量、速度、效率,而是在保护地球生态环境等方面贡献着智慧。透过这些中国建造,观众能直观感受到中国经济社会的高速发展、中国综合国力的不断增强和中国现代化发展理念的与时俱进,民族自豪感和自信心油然而生。

该片不仅表现了中国建造的先进、精妙和宏阔,还展现了这些中国建造背后普通建设者的智慧和奉献。彝族小伙布吉小林是白浙线清江跨越施工高空负责人,他站在跨江绳索上,不敢往下看,却没有退却过。乌东德施工局总工程师王宇在工地一待就是十年,画了三千张图纸,装起来有两万多盒,最终带领大家将蓝图变成了伟大的建造。片中还有许多这样的建设者的故事,《大国建造》第二季用一个个鲜活、真实的记录,讲述建设者们克服前所未有的施工难题,完成原创性、引领性技术攻关,抒写了无数智慧和汗水所“筑”就的建造强国梦。

工匠精神不只是这些中国建造的建设者们坚守的职业信仰,也是该片创作团队秉持的创作理念。为了真实记录,摄制团队跨越10万公里,历时5个月,拍摄项

目达39个。为了高度还原建造一线现场,该片延续第一季的拍摄风格,采用4K超高清拍摄,以航拍、高速摄影、水下摄影、360度全景、穿越机拍摄等技术手段,带领观众沉浸式体验建筑的宏伟和结构的精妙。

这是一场具有跨时代意义的视听盛

宴,这是见证中国从建造大国向建造强国转变的光影记录。

《大国建造》第二季以独具匠心的艺术表现和精益求精的制作水准,集中展示新时代十年众多标志性建造的创新成果,使“大国建造”的实力、智慧与精神在钢筋水泥间熠熠生辉。

李荒歌



植根文化沃土 讲述三秦故事

我省文艺家相继出新作



陕西是一片文化沃土,有着悠久的历史,千百年来的故事,在这片土地上发生了太多感人事迹。如今,陕西的艺术家们依然以脚下的土地为文化根基,用艺术语言讲述着陕西故事,并将持续推动着人们。近来,我省文艺家相继推出一批优秀作品,他们想把陕西故事讲给更多人听。

《轩辕时代》弘扬黄帝文化

近日,由黄帝陵基金会、陕西省黄帝陵文化园区管委会主办,陕西大河智业文化传播有限公司承办的电视动画片《轩辕时代》剧本创作研讨会通过“线上+线下”的方式举行。此次剧本创作研讨会为3季36集的动画片《轩辕时代》的创作打下了良好基础。

《轩辕时代》以弘扬黄帝文化、加强民族团结与民族认同感为核心概念,共分“文明初始”“炎黄共和”“华夏开启”三个篇章。动画片通过对黄帝、炎帝、蚩尤等华夏民族始祖系列人物塑造,讲述了黄帝时期,华夏民族始祖克服重重险阻的故事,展现五千年前中华文明灿烂辉煌序幕。

陕西被称为炎黄故里,黄帝陵基金会理事长白阿莹认为围绕黄帝陵、黄帝文化和黄帝来打造艺术作品,是陕西艺术家义不容辞的责任。

吴京安版狄仁杰破奇案

从《麻醉师》《柳青》到《路遥》,西安话剧团擅长现实主义风格的话剧,然而如果看过他们最新推出的古装宫廷悬疑话剧《狄仁杰之月夜金魂》,可能会颇有几分意外。

还是讲述陕西这片土地上的故事,只是将时间挪至了一千多年前的盛唐长安。芙蓉池每逢十五月圆之夜,便会从池底发出万道金光,百姓皆以为祥瑞。时逢吐蕃大军入侵大唐边境,吐蕃特使赞卜扬言,十日内若不迎娶太平公主,就让大军直逼长安。大权独揽的武则天不顾皇帝李治和太子李贤等人的反对,拨款黄金三百万两攻打吐蕃,却不想南库失窃,大量黄金不翼而飞。“大唐神探”狄仁杰奉命侦破此案,却发现简单的失窃案背后隐藏着层层玄机,接踵而来的一桩桩命案更让案情愈发棘手……

该剧由胡雪峰导演,刘盼编剧,吴京

安主演,剧中既有朝堂纷争、骨肉相疑、乱世家国,又有权力、欲望、阴谋和抉择。史实与传奇结合,古典与当代碰撞。在魔幻神秘的悬疑大案中,呈现出一个具有强烈现代美学风格的别样大唐。

陕籍老戏骨吴京安在剧中的表达方式较以往的影视形象有了全新的改变和思考。吴京安接受采访时说:“舞台的表演是要有技艺的,尤其是伪装性的美感。一会儿入局,一会儿出局,一会儿笑了,一会儿严肃,但是让观众可信的一点就是情感真实的投入,这个都是需要去寻找的。这部剧有玄幻,有悬疑,有惊悚,有让你意想不到的结局。”

叶广岑创作《熊猫小四》

叶广岑曾说,一个人只有一个出生地,却可以有两个故乡,而她的故乡有北京,也有生活了几十年的陕西。近年来,叶广岑转型儿童文学创作,在连续写了三部京味儿童文学作品《耗子丫丫三部曲》——《耗子大爷起晚了》《花猫三丫上房了》《土狗老黑闯祸了》之后,又为她的第二故乡陕西写了一部儿童文学作品——《熊猫小四》。

《熊猫小四》讲述秦岭三庙村的小男孩汪汪,跟小伙伴一起从溪边救回一只受伤的熊猫崽崽,给它取名小四。在村民的救助、照顾和孩子们的陪伴下,小四健康快乐地成长着,最终成了人见人爱的大宠物。

这是叶广岑扎根秦岭生活后完成的深情之作。书中不仅有对秦岭高山、峡谷等自然之美的赞美,更是通过对大熊猫关爱有加的男孩汪汪、为熊猫的保护事业献出生命的大学生小周等形象的塑造,让读者深刻感受到秦岭人质朴、勤劳、善良、豁达、通透的精神气质,进而体悟到“万物和谐”的生态环保理念。

著名儿童文学作家安武林评价:“叶广岑的文笔温婉,就像一个资深的向导,给我们娓娓道来,叙述秦岭三庙村发生的故事。秦岭丰富的生态资源,众多的野生动物,三庙村居民对待野生动物的态度,在叶广岑的笔下活灵活现地展示出来。”

张静



“天时人事日相催,冬至阳生春又来。”冬至已至,农历壬寅年也行将结束。在冬至这一天,白天在全年间达到最短,黑夜达到最长。南朝崔灵恩《三礼义宗》载:“(冬至)有三义:一者阴极之至,二者阳气始至,三者日行南至,故谓之冬至也。”自冬至起,白昼逐日增长,太阳往返运动进入新的循环,因此古人认为天地阳气自此时起开始兴作渐强。冬至象征着新生,预示着否极泰来,万象更新,故从古至今都被视为吉日。

那么人们都是怎么庆祝“大如年”的冬至的呢?《汉书》中记载:“冬至阳气起,君道长,故贺。”《后汉书·礼仪》有云:“冬至前后,君子安身静体,百官绝事。”不仅要放假,还要修养身心,相互祝贺。仪式方面,要挑选“八能之士八人”,鼓瑟吹笙,奏“黄钟之律”。《晋书》中也有“魏晋冬至日受万国及百僚称贺……其仪亚于正旦”等记载。可见在一千多年前,冬至在皇家就已经颇受推崇,选择在太阳回返的日子里行祭祀天地的大礼。

到了唐宋年间,冬至的地位与元旦近乎平起平坐。关于民间百姓的庆祝方式,在南宋孟元老《东京梦华录》中写明:“十一月冬至,京师最重此节,虽至贫者,一年之间,积累假借,至此日更易新衣,备办饮食,享祀先祖……一如年节。”宋末元初的《武林旧事》这样记载冬至:“朝廷大朝会庆贺排当,并如元正仪,而都人最重一阳贺冬,车马皆华整鲜好,五鼓已填拥杂沓于九街。妇人小儿,服饰华炫,往来如云。岳祠城隍诸庙,炷香者尤盛。三日之内,店肆皆罢市,垂帘饮博,谓之‘做节’。”可见,在皇家的影响下,冬至在民间百姓心目中的地位也颇高。人们一年间努力工作,开源节流,只为在冬至假期和家人穿上新衣、打扮妥帖,参与异彩纷呈的节日活动,过一个开心体面的节日。

到了明清时,冬至的地位更上一层。皇帝要亲自祭天,百官要进表朝贺。《帝京景物略》中记录了人们欢度冬至时的盛况:“百官贺冬毕,吉服三日,具红笺互拜,朱衣交于衡,一如元旦。”冬至在我国古代节日中的地位可见一斑。无论君民,无论一年间经历多少辛苦,都要在这一天进行“贺冬”,普天同庆,好不热闹。

到了20世纪初,民国政府开始学习西方,推行公历,在传统春节的基础上增设元旦节(公历1月1日),为保证其顺利推行,官方通过放假庆祝等活动表示对元旦的重视。农历正月初一为春节,也沿袭了从古至今冬至的大部分传统习俗。于是近代以

来,冬至在很长时间内被春节替代,地位大不如前。但关于冬至的点点滴滴,依然存在于许多人的记忆之中,也被许多文人墨客记录在他们的作品中,引起了更多人的共鸣。它是包天笑笔下“儿童辈”都“竟饮”的苏州“冬酿酒”;是汪曾祺笔下,家乡高邮的“炒米糖”“欢喜团”;是肖复兴笔下老北京沿街吆喝“萝卜赛梨”的“萝卜挑”;是林清玄描绘的吃汤圆,全家围炉喝茶的温馨景象;是二月河叙述的一家老小,炒菜烫酒,祭祖宗,拜喜神,大快朵颐。

时至今日,我们依然会像前人一样,根据物候变化在生产生活上做出一些调整。姑苏人家依然酿米酒,北方居民依然包饺子,西南地区的羊肉汤香气四溢,汤圆依然象征中国人最希冀的团圆;还有九九消寒图,年画等给冬至增加亮色,人们祀家庙、设家宴、拜尊长,找回冬至往日的神圣与温暖,并在此基础上融入当代生活方式,为这个古老习俗增添了活力。

张汀

把饺子吃出了花儿

冬至已至 新春不远。

“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”都知道陕西的羊肉泡馍、凉皮、肉夹馍、面条好吃,但其在陕西丰富的面食文化中,饺子也是一道必不可少的美食。几乎每条小吃街,每个美食聚集地,都有着大大小小的饺子馆——煎、炸、煎、煮、蒸,吃法多样,酸、甜、苦、辣、咸,口味丰富。每一种烹调方式,都能带出不一样的特色风味。

经久不衰的酸汤饺子



陕西的饺子店一般都有干吃和酸汤两种吃法。酸汤水饺,顾名思义,贵在酸汤。一般店里都是手工制作,现包现煮。

待饺子出锅时,舀一勺滚烫的汤倒入碗中,调和各种味道。红色的汤底包裹着圆鼓鼓的饺子,撒上翠绿的葱花、香菜点缀,再加上虾仁、白芝麻等,热气腾腾地端上来,香味直冲脑门。一口饺子,一口酸汤,肉馅的满足和汤底的酸香,让人食欲大增,越吃越舒服。

传统细致的蘸汁饺子



除了酸汤饺子,我们常吃的还有传统的蘸汁吃法。在家里,一般放些油泼辣子、酱油、盐、醋之类的调和在一起。在店里,各家也都有自己的秘制蘸汁,饺子出锅盛上盘,夹起来一个个蘸着吃,不同的蘸汁风味不同,浓郁的辣椒油和香醋的味道,浸满了肉馅和饺子皮,味道丰富又不会喧宾夺主,还可以吃到饺子本身的原味。

风味独特的油泼饺子

和油泼面的做法一样,一碗饺子,上面撒点辣椒面、葱花、芝麻粒,愿意的话再加上些蒜泥,把烧好的热油“滋滋”一声泼在上面,加醋加香油和香菜小



葱,再来几颗炸熟的花生米。一碗香喷喷的油泼饺子就做好了。将饺子均匀搅拌,让每一个都裹上油亮的外衣,红彤彤的辣椒面配上绿莹莹的葱花,再有星星点点的芝麻粒,光是看着就让人食欲大增。一口下去,饺子皮裹满油汁和调料的香气,味道无与伦比。

凸显特色的渭南蒸饺

同属饺子家族的渭南特色蒸饺,与水饺不同,用肉汤烫面,煮肉拌馅,既去除了肉中的腥气,又成就了面皮的油香松软,也利于现蒸现卖、出锅即吃。开盖就有一股子“锅气”,渭南蒸饺表皮筋道,馅料十足,个个皮薄馅大,再蘸上店家精心准备的辣子醋汁,一种区别于包子和水饺的独特口感,便萦绕在口中。



特立独行的烤饺子

有人喜欢软嫩的,有人喜欢焦脆的,于是,烤饺子便诞生了。陕西的烤饺子是水饺吃法的另一个变种和升级,饺子出锅经过烘烤后,单是卖相就上了一个层面,味道也多了些烤制的香酥口感。

烤好的饺子,外表金黄,饺子皮吃起来焦脆耐嚼,饺子馅也更加紧致,还带着点儿未干的油汁。一口咬下,满口酥香。

除了上面这些,还有饺子宴、凉拌饺子皮、榆林的酥饺,岐山的臊子汤饺等。不管是哪里的饺子,地方风味各不相同,吃饺子,不光是吃它的美味、暖心,更多吃得是一种情怀。

吕雯

