

《中国诗词大会》放大人生诗意

最近开始在中央电视台科教频道播出的《中国诗词大会》第三季赛程已经过半。如果说第二季留给观众印象最深的是紧张、有趣的“飞花令”游戏,那么第三季则放大了“人生自有诗意”的主题,几位鉴赏嘉宾对诗歌的解读,还有主持人董卿有感于选手们人生经历而发的一番番人生感悟,都带着温暖的深情,把古典诗词所承载的中华文化、哲理人生传达给观众。

百人团加入淘汰制

2017年春节期间,第二季《中国诗词大会》成为综艺节目中的一道清流,没有流量明星参与,没有花式噱头加持,没有后期娱乐剪辑,还是引起了非常广泛的关注。据央视数据显示,第二季10期节目的收看观众累计高达11.36亿人次,节目总冠军武亦姝等人也一度占领微博热搜,随后甚至掀起了一股全民学习古诗词文化的浪潮。在取得收视和口碑的双重成功之后,观众对《中国诗词大会》第三季寄予了再上一层楼的期待。第三季在形式上做出很多改进,升级赛制,充实题库,加入鲁迅古体诗词,

升级飞花令玩法都带来更加激烈的竞技效果。然而,节目播出过半,让观众感受最深的并非题目多、快、难三方面的升级,而是来自于现场百人团编排的调整变化。

第三季节目组从全国超过10万名报名者中层层选拔,并根据选拔成绩选出140余位选手,这些选手分别组成百人团和预备团。每场比赛中,百人团答题成绩末位的4位选手降级场外预备团,预备团答题成绩排名前四的选手则晋级补位。此外,场内百人团首次“分团而战”,分为12岁以下儿童组成的少年团、在校学生组成的青年团、各行各业组成的百行团以及由两位亲属关系选手组成的家庭团,每场比赛由每个团成绩第一的选手胜出。

这样的调整带来两个好处,总导演颜芳解释:“以前不分的时候,会发现到最后都是陈更、武亦姝这样的学生在比,他们手快,而且适应这种形式,现在分团是想给不同层次的人更多上台的机会。这不是一场文科考试,是想通过诗词来展现人心与人生,通过诗词引出思考和感悟。”另外,预备团和百人团之间淘汰制的建立,

也让过去节目中的“放水”现象得到了有效的遏制。

注重选拔有故事的人

通常知识类比赛里,中学生、大学生有显而易见的优势。而分团作战的第三季《中国诗词大会》中,更受关注的是那些来自百行团里有故事的人生。节目组透露,诗词高手里有故事且会表达的人在海选时被选中的可能性更大,因为节目所要表达的人心和人生是最重要的。这也是为什么《中国诗词大会》反复强调“人生自有诗意”这几个字。节目的所有玩法、规则都是为了表达这一内容——传达诗词之美以及喜欢诗词的这些人的故事。

勇敢与病魔做斗争的刑警夏鸿鹏成为首场比赛中的“泪点”。夏鸿鹏在诗词大会现场念出来的第一首诗是“种桃道士归何处,前度刘郎今又来”。刘禹锡这首诗体现了诗人强烈的乐观精神,夏鸿鹏对此有极为深刻的认识和体会。去年6月,他因胃癌切除了全胃,成了一个“无胃人”。在心情陷入低谷时,是他从小钟爱的古诗词给予他巨大的精神支撑。夏鸿鹏没有被疾病打垮,他还要

履行一个承诺:和女儿一起参加《中国诗词大会》。“但愿人长久,千里共婵娟。”这首词里面的“长久”究竟指的是“亲情长久”还是“寿命长久”?犹豫之后,他最终选择了“寿命长久”,人们只有健康长寿,才能和家人、朋友团圆。他答对了,现场恐怕没有哪一位能比夏鸿鹏对“寿命长久”有更刻骨铭心的理解。主持人董卿寄语夏鸿鹏:“我记得有一位西方的哲人说过,命运无法妨碍我们去欢笑,即便它在胁迫我,我也要笑着面对它。”

登上舞台就没有遗憾

第四期的节目里,外卖小哥雷海为作为个人争夺赛的挑战者,站在了舞台中央,自信而坚定地说出了自己的定场诗,“千淘万漉虽辛苦,吹尽狂沙始到金”。长时间的户外工作,使80后的雷海为看起来比实际年龄更加“成熟”。

雷海为和千千万万个外卖小哥一样,平日里穿梭在楼宇巷陌之间,马不停蹄地配送着大量的外卖订单,然而,让他显得有些与众不同的是,在争分夺秒的送餐之路上,他会抽

时间看看诗词。雷海为说:“天气越恶劣我们的生意就越好,所以大家都是风里来雨里去。一般在等餐或者休息的时候,我会把随身携带的《唐诗三百首》拿出来看。这样一单外卖送到了,一首诗也背会了,心里特别高兴。”风吹雨打无法动摇雷海为内心深处涌动的诗意,诗词于他来说,也许是踽踽独行在幽深巷道时,突然射来的一道微光。由于经济条件的限制,雷海为不舍得买太多书,于是,他就在书店里把那些自己喜欢的诗词背下来,回到家再默写下来,“有时候一天背得比较多,可能有些一两个字忘记了,然后下次去书店的话再把它核对出来。”董卿对雷海为说:“在读书上花的任何时间,都会在某一个时刻给你回报”。虽然,小雷最终以总分93分的成绩惜败,但他豁达地表示:“没有遗憾,因为我八道题目全都答对了。”

诗词离我们并不遥远

南宋爱国诗人文天祥慷慨凄侧的《正气歌》由年轻的基层民警吟咏出口,浩然正气跨越时空,依然气壮山河,格外令人动容,第二场个人争夺赛中,来

自湖南岳阳的人民警察袁文杰以2分之差惜败对手,抱憾离开舞台时留下这首离场诗。

袁文杰与《中国诗词大会》结缘,始于他第一次去女朋友家做客。电视上播放着《中国诗词大会》第一季,袁文杰与选手同步答题,敏捷的反应与准确的作答惊艳了女朋友一家人,准岳母更是对他赞不绝口,正如王立群老师的精辟总结——“诗词成全了他的好事”。

经数千年流传下来的古典诗词文化,是华夏泱泱大国独有的气度和底蕴。《中国诗词大会》以诗词为看点,以文化为内涵,展现了中国独有的文化自信和文化魅力。尽管处在当下这个节奏飞快的文化快餐时代,诗词看似离我们很远,实则不然。中国人内心深处一直有着对这种优秀传统文化的眷慕,也都愿意去亲近、熟悉古典的诗词文化,只是一直缺少这样一个契机。诗仙李白曾有诗云:“酒逢知己饮,诗向会人吟。”而《中国诗词大会》正好提供了一个让我们亲近诗词文化的契机。中国人骨子里对古典诗词文化有着原始的好感,诗词大会的走红就是最好的证明。(据《北京晚报》)

说韭

我在意大利、西班牙见当地人吃一种叫韭葱(学名:Allium porrum)的调味蔬菜。它的叶子略如韭菜那样是扁形的,而不是大葱、细香葱那样的圆筒状,味道近似大葱但是比较温和。4000年前韭葱就出现在古埃及人的食谱中,古希腊作家泰奥弗拉斯就曾提到它是来自今天以色列阿什凯隆的植物,古罗马暴君尼禄也喜欢用韭葱做的汤,觉得这种调味品有益于他的嗓子发声。今天南欧、西亚一些地方做菜、汤,会切碎它的叶子用于调味,如土耳其人常在各种焖饭、腌菜、烤肉中用它调味。

在中国,和韭葱发挥类似作用的蔬菜是石蒜科葱属植物韭菜(学名:Allium tuberosum)。葱属的植物有数百种,广泛分布

在北半球的温带地区,仅有少数集中分布在热带地区和南北半球,包括洋葱、大葱、大蒜、韭、薤、虾夷葱等著名的蔬菜调味品。其中,韭菜是中国古人特别看重的一种,周代人用韭菜配肉蒸煮或腌制后,食用或者供奉祖先,《诗经·豳风·七月》就有“献羔祭韭”这一祭祀祖先神灵的说法。古人似乎对这类味道鲜明的蔬果吃食极为敏感,因此常常用在祭祀意识中进献给神灵和祖先。而当代都市中人对韭菜却不太一样,人们要出门去上班、社交,吃韭菜后那种颇为不雅,就不太待见了。

韭菜原产地是喜马拉雅山脉两侧的印度、尼泊尔、不丹和中国,似乎很早就传入中亚、蒙古、西伯利亚地区。这种植物的适应

性和繁殖能力很强,近代传入美洲、澳大利亚后成为常见的野草,在澳大利亚甚至被列为“入侵植物”,因为它们会在农田、野外快速蔓延,常常影响其他作物、植物的生存。

中国人栽培韭菜的历史悠久,《尚书·夏小正》中“正月囿(菜园)有韭”的记述,说明至少2500年前的春秋战国时代就有人栽培韭菜了。汉代已经出现了权贵冬天时让人在室内种韭菜、葱、蒜,生火维持温度吃新鲜菜的记述(《汉书·召信臣传》)。韭菜属于汉代人所称的“五菜”(葵、藿、薤、葱、韭)之一,迄今它和葱还是常见的蔬菜。

《说文》解释韭菜的名字有两说,“一种而久者,故谓之韭”,说的是它可以长久生长,割了一茬还会长出新一茬,还有一种说

是象形字,像长在地上的苗木模样。

韭菜因为早春就能长成,鲜嫩淡雅,翠绿挺秀,而且可以长期采摘食用,一直是南北皆宜的大众蔬菜,也入了文人的法眼,一生飘零的杜甫有“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”的名句,苏轼也喜欢在早春吃韭,所谓“渐觉东风料峭寒,青蒿黄韭试春盘”就是证明,他吃的是刚从土里长出来的韭黄。五代时候的高官、书法家杨凝式也有感谢朋友馈赠韭菜花的法书名作“韭花帖”传世:“昼寝乍兴,輒饥正甚,忽蒙简翰,猥赐盘飧。当一叶报秋之初,乃韭花逞味之始。助其肥羜,实谓珍馐。充腹之余,铭肌载切。谨修状陈谢,伏维鉴察,谨状。”清代还出现了韭菜盒

子的做法,袁牧的《随园食单》记述:“韭白拌肉,加作料,面皮包之,入油灼之,面内加酥更妙”。不过长老或者过熟的韭菜往往吃了有较为严重的味道,有些人对此极为讨厌,如韭菜盒子、韭菜饺子之类现在在社交活动中似乎已成为避忌之菜。有意思的是,有段时间韭菜竟然被当成“壮阳草”在一些地方流行,虽然《本草拾遗》中就称韭菜可以“温中,下气,补虚,调和腑脏,令人能食,益阳,止泄白脓、腹冷痛,并煮食之”,但这种大而化之的说法并没有经验和科学上的可靠证明,我猜这仅仅是因为韭菜可以长久生长、割而复生的特性,让人们有了“相似律”的联想而已。

有趣的是,韭菜在佛教传入中国以后被列入

“五辛”之一,佛门弟子要避免食用。这本是印度婆罗门教的禁忌,认为吃了葱、蒜之类有臭味,无法讨神灵喜欢,后来大乘佛教也教导信众不食“五荤”,怕引起冲动,妨碍修定,在宗教盛行的城池中谁吃了荤菜就会被赶出城郭。受佛教影响,约南北朝时的道教文献《正一法文修真旨要》也把“大蒜、小蒜、韭菜、芸苔、胡荽”当作“五辛”。

韭菜在东亚、南亚、中亚地区都是长期食用的蔬菜,比如韩国、越南人也常用韭菜炒菜或者调味。印度、尼泊尔人也种植当地产的野韭(学名:Allium odorum)作为调汤、沙拉的调味品,这也是可以食用的蔬菜,尤其是印度东北部一些地区的菜市场上常见。文/周文翰