

李东方

非遗技艺护国宝 沥尽心血成楷模

杨 澜



敦煌伎乐壁画(珂罗版)



李东方与她复制的敦煌壁画

启程

坚守

夙愿

珂罗版临制技术对于文物的复制保固和传承有着举足轻重的作用。珂罗版临制,是由德国人阿尔倍脱在19世纪60年代发明的一项印刷技术,于清光绪年间传入我国,印刷特点是逼真传神,甚至连书画作者本人都无法准确分辨。1974年,李东方毕业后被分配到国家文物局,是第一批在故宫博物院工作、学习珂罗版临制技术的人。这门技术需手工操作,相当于还原书画作者的绘画步骤,对经验积累、色彩辨识和绘画功底要求很高,真正掌握这项技艺的人一直都很少。

日本画家平山郁夫1983年访华,参观敦煌莫高窟后,提出以日本的技术复制敦煌壁画。消息见报,当时在国家文物局从事珂罗版临制文物工作的李东方提出:“我们中国人自己可以复制!”1984年7月30日,二十多岁的她主动请缨,乘坐了三天三夜火车,到达敦煌莫高窟,开始了延续国宝生命的传奇之旅。

成华区举办“熊猫之都·春来北湖”摄影大赛

本报讯(李尚维)4月10日,成都市成华区发布“熊猫之都·春来北湖”——北湖生态公园摄影大赛作品征集令,面向广大摄影爱好者征集关于北湖美景的图片,标志着“熊猫之都·春来北湖”摄影大赛正

式启动。

据悉,此次主题摄影大赛是今年聚焦“天府成都·文旅成华”的众多文艺活动之一,旨在多角度展示熊猫之都的独特魅力,号召广大摄影爱好者聚焦北湖,用镜头定格北湖生态公园

的最美画面。大赛由中共成华区委宣传部、成华区人才办、成华区文联等相关单位主办,并组建了由成华区摄影家协会、王琦摄影工作室的5位业内专家成立摄影大赛评选委员会,负责征集图片的评审工作。

让人工智能成为辟谣新工具

栾雨石

日前,阿里巴巴发布了一项旨在粉碎网络谣言和假新闻的AI(人工智能)技术——“AI谣言粉碎机”。据称,这款谣言粉碎机目前在特定场景中的准确率已经达到81%。对此,很多网友打趣地说,以后再也不用担心爸妈会给自己推送“养生谣言”了。

今天,互联网技术的快速发展已经使人们的生活日新月异。但在一定的利益驱动和社会心理机制作用下,一些互联网平台用户试图通过发布虚假信息及低俗内容谋取利益。由于这类虚假信息及低俗内容往往流传甚快甚广,公众对此防不胜防。有调查报告称,网络谣言、虚假广告、网络诈骗、低俗色情是中老年网民群体遭遇占比最高的四类风险。其中66.2%的中老年人遭遇过网络谣言,52.7%遭遇过虚假广告,37.4%遭遇过网络诈骗。从这个角度来说,依靠

人工智能技术,对敏感词、标题党和虚假信息进行技术性拦截,很有必要。

今日头条于2016年底上线了辟谣功能,腾讯网在2017年上线较真事实查证平台,微信也于2017年推出辟谣助手小程序,用户可以主动搜索查证,阅读或分享过的文章一旦被鉴定为谣言,能及时收到提醒。实践表明,这些新应用确实对互联网空间的明朗化、信息筛选的高效化产生了积极作用。

但有一些网友担心,人工智能毕竟不是人脑,其计算方法不包含人类的价值判断,使用可能带来安全风险挑战;现在大力发展人工智能,将来会不会被其取而代之。对此,专家表示,应该进一步完善人工智能法律法规、伦理规范和政策体系。坚持以人为本,调动全社会支持人工智能发展的积极性,才能最大限度降低风险,确保人工

智能安全、可靠、可控发展。特别是对人工智能产品研发设计人员而言,需要明晰道德规范和行为守则,设置好防火墙,应对人工智能的潜在危害。

更重要的是,我们应该着重提高公众传播素养,完善相关法律法规和政策体系,加大对虚假信息及低俗内容发布者的处罚力度。相信未来会有更多像“AI谣言粉碎机”一样的技术,让互联网空间越来越风清气正。



大观园

【第186期】

与一碗桂林米粉邂逅

赵宽宏

我和我的胃都没想到,在距广西桂林数百公里远的贵州遵义龙坑,会与一碗桂林米粉不期而遇。

说起米粉,在贵州并不稀奇,而且遵义羊肉粉与桂林米粉一样名震一方。既然到了遵义,最贴切胃口的除了羊肉粉还能有什么?这就像到了兰州必吃拉面,去到扬州必食干丝一样,这些极具地方特色的食物都被赋予了特殊的文化意义,成了一个地方的一张名片、一个象征。

然而,朋友却一定要带我在遵义龙坑吃一碗桂林米粉。

坦白地说,此前我并没品尝过桂林米粉,只是在一些美食文章或资深食客们眉飞色舞的叙述中,想象过它的滋味。因此,我不能确定自己的味蕾是否会与这道桂林人的最爱擦出火花。

但朋友的力荐已先入为主地给了我些许的期待,于是随他走进了一家桂林米粉店。坐定不久,一碗干捞米粉端到了我的面前。碗下面是米粉,上面叠放着酸笋、酸豆角、牛肉、“锅烧”,并撒了些葱、蒜、香菜等佐料。朋友不停地提醒我:“多搅搅多拌拌,不要忙着入口。”如此提醒,反倒让我舌下生津,问道:“为什么?”答:“将卤水和食材充分地拌匀,入了味后口感更佳。”

我依着朋友的提醒搅拌一番后,迫不及待地攪起一筷米粉送入口中。先说那味,酱香十足,鲜爽无比。朋友边吃边向我介绍道,桂林米粉,卤水是它的“灵魂”。这卤水是一种香料熬制的深褐色汤汁。朋友是这家米粉店的常客,曾向店主请教过卤水的制作方法,得到的答案是,用四十余种香料熬制而成。又问具体是哪四十余种香料,店主“呵呵”一声算是作答,少顷又道,告诉你的是哪四十余种你也制作不出来,因为煮时先放哪样后放哪样,火候啊、时间啊,全都是有讲究的。我算是明白了,如此的“灵魂”,才可以成就一碗好米粉。

接着,我又赞叹碗中的米粉极为爽滑,与贵州米粉有显著的差异。朋友夸我说到点子上了。粉,是桂林米粉的“根本”。其工艺无非是选米、浸泡、磨浆、发酵、蒸煮、成型、冷却等等,与其它地方的加工工序并无本质区别。但要知道,粉是由米做成的,而米是有品种和产区的,不是任何大米都能成为桂林米粉,而这店家的米粉都是由原产地桂林运来的。

这碗桂林米粉中还配有一种称为“锅烧”的肉也极具特色,令我食指大动。那肉是经过炸制的五花猪肉,外皮金黄,呈现泡状,像裹了面包糠似的,焦脆的部分吃起来有一种类似油渣的醇香。朋友说,不仅“锅烧”撩人味蕾,它还与卤牛肉、酸豆角、酸笋共同组成了桂林米粉的“精华”。而其中的酸笋,类似臭豆腐,闻起来,那味道能拒人于千里之外,可入口后,却又会引发一场“倾城之恋”。

“由此可见——”一碗米粉下肚后,朋友心满意足地总结道,“评价一碗桂林米粉的标准有三条:一是米粉的口感是否足够爽滑,二是卤水的味道是否足够香醇丰厚,三是配料是否足够独特鲜美。”我心下赞叹,虽是在异乡初尝桂林米粉,可它却在我的美食版图上烙下了深刻的印记。

食坊闲话

现代大型红色谍战川剧《黎明十二桥》启动复排

本报讯(李林恒)笔者4月11日从四川省成都市川剧研究院获悉,现代川剧《黎明十二桥》正式启动复排,计划今年9月正式演出。

《黎明十二桥》由电视剧《伪装者》编剧、成都市川剧院青年编剧张勇原创,以成都解放时刘文辉、邓锡侯、潘文华率部起义为背景,以成都十二桥烈士为原型,表现了中共地下情报人员与国民党特务斗

智斗勇、将起义情报传送给党中央的英勇事迹。该剧将现代谍战内容引入川戏,在川剧历史上是首次。2012年在成都首演时,环环相扣的谍战剧情、感人至深的故事情节、大气的舞台设计,不仅征服了川剧老戏迷,也深深吸引了年轻观众。

据悉,此次复排将由国家一级演员马丽执导,主演阵容为青年演员孔刚、王耀超等。

绵竹年画、德阳潮扇亮相波兰科宁

本报讯(记者 胡桂芳)4月5日至4月8日,四川德阳文化代表团一行赴波兰科宁参加第十二届科宁市文化交流艺术节,非物质文化遗产绵竹年画、德阳潮扇惊艳亮相,备受瞩目。

据悉,自2012年以来,科宁市与德阳市在文化、旅游、经济、贸易、科技等领域展开深入的交流与合作,并于2018年正式缔结友好城市关

系。文化交流艺术节是科宁市长期举办的文化旅游盛典,每年都邀请其在全球范围内的友好城市组成文化交流团齐聚科宁,进行文化艺术交流、表演。在本次文化交流活动中,德阳文化代表团以自信的姿态向世界展示德阳文化风采,进一步宣传了中国的传统文化和民间手工艺,推动德阳文化走向世界、走向世界。