

“字典月饼”教你识字，“考古盲盒”可吃可玩，文博“镇馆之宝”纷纷入口 中秋将至，“有文化”的月饼扎堆亮相



【第392期】

新玩法

吃月饼还顺带识字，拆完盲盒可DIY挂件

开学第一天，一款“字典月饼”的推广就出现在上海书店，引起关注。可是，这些月饼上的生僻字，不少人看了估计会蒙：劈(jiàng)、罍(méi)、恣(mǐn)、甯(wěng)、彛(yí)、杏(qí)……不少网友感叹，吃个月饼也能“长知识”。

据悉，这款“字典月饼”是新华传媒与新零售品牌盒马联名打造的创意月饼，月饼表皮上印着生活中并不常见的“生僻字”。新

华传媒表示，此次跨界尝试，通过月饼刻字这种易学易懂的方式，寓教于乐，让消费者认识并记住这些难念难记的文字。

今年正值金沙遗址发现20周年，成都金沙遗址博物馆以金沙文物为元素，设计了“金沙星月”月饼礼盒。人们只需使用礼盒中配套的考古工具，便可将月球盲盒里的“宝物”挖掘出来，清洗干净后，粘好胶水、贴上金箔，再系上流苏配件，一个DIY的太阳神鸟挂件就大功告成。月饼则用锻制的食品装饰金箔精心“复刻”6件镇馆之宝，贴于饼皮之上。

新意趣

南航月饼可拼图，中医月饼引领健康风潮

据了解，南京航空航天大学食堂创意推出的“航空主题”月

饼礼盒上，南航的各式建筑和飞机、火箭跃然纸上。把四个月饼小盒摆在一起，可拼接成完整的航空主题图形。此外，每个颜色不同的月饼上都有与南航相关的文字和图案，创意十足。据了解，“航空主题”月饼礼盒共生产了5000盒，深受师生欢迎，已预订一空。

“中医文明，饼中浓缩”，南京市中医院也秘制了一款有故事的月饼！“风波定，人间安，以饼为食。喜相逢，邀玉盘，何患药生尘。”据了解，这款月饼分为陈皮豆沙、金凤乌龙、抹茶蜜豆、栀子茉莉、莲蓉百合五种口味，加入莲子、百合、陈皮、赤小豆、栀子、茉莉、芸豆、绿茶、乌龙茶构成的中药配料。

此外，不少商家还推出了减糖、无油低脂、植物肉、鲜果版本，以健康攻陷年轻消费者的爱美心、养生胃。

新风向

“镇馆之宝”纷纷入口，南博推风雅月饼

文博单位与合作方联名推出月饼的方式也在今年继续发扬光大。金陵饭店与南京博物院首次打造联名款月饼“锦绣金陵”。据介绍，月饼礼盒设计灵感来源于南京博物院文藏、清同治年间“黄地粉彩喜鹊登梅纹盘”。

苏州博物馆今年联手260多岁的苏州老字号松鹤楼，推出“中秋对月”礼盒。以文徵明集诗书画为一体的《三绝图卷》和“石湖串月”为元素，月饼外观分别采用苏州园林花窗和文徵明喜爱的“衡山印”，生动地展现了苏州博物馆背后的文化意趣。

故宫博物院以传世十大名画之一的《千里江山图》为元素创意了新款月饼“千里共明月”；国家博

物馆月饼礼盒以馆藏文物“堆彩赤壁赋圆漆盘”为元素，并借鉴苏轼《赤壁赋》中的意象，设计了花间月下等8款月饼；上海博物馆打造“礼遇东西”系列月饼，礼盒以上海博物馆馆藏清代余集《梅下赏月图》和大都会艺术博物馆馆藏梵高《鸢尾花》为灵感，上海博物馆门前的石狮子、镇馆之宝大克鼎，大都会艺术博物馆馆藏《花园里的独角兽》、赤陶碗等馆藏图案被印刻在月饼上……今年，各大博物馆推出的文博月饼简直看花人眼。

对此，业内人士认为，月饼也是传递文化的重要使者，各类文创月饼百花齐放、争奇斗艳，这也是传统文化融入当下生活的媒介。好的文创产品不限于对博物馆自身藏品的挖掘，更需要跨界、交融。既好看又好吃，让海内外人士在品尝美食的同时，更收获一种不寻常的审美体验。

（《扬子晚报》张楠）

国家话剧院将打造全国首个5G智慧剧场

无论是过去的传统戏台，还是现代的大剧院，观众都是一直坐在台下观演。而5G智慧剧场将给观众带来不同的体验，想看哪里就看哪里。在5G智慧剧场中，观众可以足不出户，多角度多机位地欣赏一台话剧，《雷雨》里黎澍和四凤就在你身边控诉周朴园，《茶馆》里王老板的眼泪清晰可见，剧场里坐在山顶席位的观众，取代他们手中望远镜的，将是具有5G传输功能的VR眼镜。

近日，中国国家话剧院、中国联合网络通信有限公司、华为技术有限公司战略合作暨5G智慧剧场联合实验室揭牌。基于中国国家话剧院扎实的创作实力、丰富的演员资源和设施完备的剧场，结合中国联通5G技术、云网一体化优势和智慧场馆产品能力，以及华为高新视频生产技术和双千兆网络解决方案的核心能力，三方将携手打造全国首个院场一体化5G智慧剧场，共同探索基于5G专网、MEC、切片技术、智慧专线、FTTR等技术在智慧剧场中的应用。

“以往只有买票进剧院的人才能看到我们的演出，未来人们将借助智慧剧场，看到这些作品更高质量的呈现。”中国国家话剧院院长田沁鑫说。

“我往常看剧场里的戏，总会有些遗憾，有些演员的呈现是有损失的。”田沁鑫认为，在剧场里观众并不能全方位看到演员表演。装修后的国话剧场，将包含许多“黑科技”。“悬挂在舞台上的VR球形摄像机，一个球就包含30多个机位。”田沁鑫说。

实际上，这样高科技赋能的舞台艺术，在今年庆祝中国共产党成立一百周年文艺演出《伟大征程》中已有所呈现。在戏剧与舞蹈《破晓》、歌曲《遵义会议放光辉》等多个节目场景中，运用5G即时拍摄技术，通过即时摄影、即时导播、实时投屏，让观众在当下与历史中自由穿梭，沉浸体验百年之巨变，戏剧演员丝丝入扣的表演也会通过大屏幕全方位地呈现在观众眼前。

“艺术与科技结合的创新实践将有效提升线上直播的制播效率与观赏效果。”出席实验室揭牌仪式的文化和旅游部产业发展司司长高政指出。未来，国话、联通、华为三方将共同推进剧场通信基础设施建设与升级，提升剧场智慧化水平，逐步实现创新科技在剧场智慧管理、智慧运营、观众体验、线上直播、多剧场联动直播等场景的应用落地，打造行业领先的5G智慧剧场示范，并携手推动“5G+4K/8K超高清+云网一体”在演艺产业中的应用，促进线上直播与线下演出相结合，助力舞台艺术业态创新和剧场数字化升级。

“中国国家话剧院作为国家级艺术院团，有责任、有义务将智慧剧场的形式发展壮大，更有能力创作出更多适合智慧剧场传播、消费的原创戏剧产品，完善创作演出一体化机制，借力新技术为戏剧作品传播赋能，实现社会效益和经济效益双赢的大好局面，同时为群众提供更多优质文化产品。”中国国家话剧院党委书记葛蓓燕说。

（《光明日报》李晋荣）

秋韵

李陶 摄



文艺创作必须破除“唯流量论”

闫伟 朱彦

近日，国家广电总局发布《关于进一步加强文艺节目及其人员管理的通知》，明确抵制违法失德人员，坚决反对和抵制“唯流量论”、泛娱乐化、高价片酬，对于“流量至上”现象坚决说“不”，让主旋律和正能量充盈文艺创作、视听空间，才能正本清源，净化行业生态。

作为大众文化的产物，明星的生成有一定的文化价值，明星效应也会对作品的社会传播起到一定作用。但如果以牺牲文化艺术品质为代价来追求明星效应，就是舍本逐末了。一段时间以来，业界有时对流量明星存在着过度依赖与过度追捧，体现为影视剧集为其量身定制、综艺晚会为其打造秀场、网络平台为其热搜霸榜，滋生出“作品服务于个人”的错误倾向。如果任由这种“要阵容不要内容，要颜值不要价值，要热度不要深度”的倾向泛滥，将导致

创作背离文化艺术逻辑和规律，脱离正确轨道。

事实上，优秀的文艺作品，不是吸纳明星、炒作明星，而是能够在真正意义上制造明星。以电视剧为例，《闯关东》《士兵突击》《潜伏》等“现象级”作品的诞生，让其中一些演员的知名度随之提升，证明了演员“出圈”靠的是用心、用情、用功的创作态度和不断磨练以至娴熟的高超演技。一旦那些“台词对句型，拍戏靠替身”的流量明星充斥作品，必然拉低作品品质，也损毁演员声誉。

因此，以流量明星为中心的作品生产机制必须被整治。流量明星本是商业逻辑运作的产物，如果“流量至上”的价值观横行，影视剧集生产就容易演变为彻底的市场投机行为。一味追求通过明星展示、粉丝聚集等方式获得流量和收益，仅仅满足感官刺激而忽视观众

真正的精神文化需求，以急功近利、竭泽而渔的心态进行创作生产，只会助长粗制滥造、畸形审美之风，长此以往，“劣币驱逐良币”的恶性逻辑必然会严重阻碍行业的发展。

透过“流量明星”现象，我们更加认识到强化年轻演员品德修养的重要性。德艺双馨是我国文艺人才培养的优良传统。富连成素有“京剧第一科班”之称，其内部相传的训词中讲道：“我辈既务斯业，便当专心用功。以后名扬四海，根据即在年轻。”新人辈出的演艺行业尤其需要年轻演员严于律己。所谓“台上演戏，台下做人”，文艺作品是为人民群众提供精神营养与思想启迪的，演员的名气越大责任也越大，光环越多磨练也越多。作为演员，只有自觉按照示范者和引领者的高标准来严格要求自己，才能以良好的公众形象和社会口碑提升

演艺事业上的生命力与影响力。

构建风清气正的社会文化生态，是一项需要多方达成合作治理共识的系统性工程，“人”的问题尤其重要，“人”的问题解决了，就会一通百通。无德不足以立身，更遑论立业，“不修身而求令名于世”，注定只能是妄想和徒劳。我们期待看到更多文艺工作者沉潜创作心态，破除“唯流量论”，怀揣与时代同步、以人民为中心、以精品奉献人民、用明德引领风尚的不懈追求，在成就自身职业理想的同时，为整个行业的健康和谐发展贡献更多的力量。



中秋节食俗品芋艿

缪士毅

在我乡下老家素有在中秋节吃芋艿的习俗，说是“芋”与相遇的“遇”谐音，中秋节吃芋艿寓意家人团聚，遇到好兆头，讨个彩头。

芋艿，在我乡下老家多有种植，有旱芋、水芋之分，水芋味胜于旱芋，品种有“红梗芋”“白梗芋”“槟榔芋”等。记得我父亲是个种植芋艿的好手，每年总要种几畦，施肥全用农家肥，种出来的芋艿质优味佳，堪称绿色食品。每年秋天芋艿成熟时，除了自家食用之外，还赠送给亲戚朋友供中秋节品。

芋艿，“玉体如脂粉且柔”，不仅乡下百姓喜欢，也博得了不少文人墨客的极口赞扬，吟咏之佳句屡见于诗文。唐代王维诗云：“香食青菰菜，嘉蔬紫芋艿”；宋代陆游感叹：“风炉歔钵生涯在，且试新寒芋糍羹。”清代查慎行在《收芋》诗中吟道：“年丰百物登，磊落光堆碗。其魁蹲如鹤，小亦伏骹卵。”清代郑板桥对芋爱之有加，直言：“闭门品芋挑灯，灯尽芋香天晓。”

芋艿食法五花八门，荤素皆宜，一经烤、蒸、烧、煮、炒等，皆可成美味。提起中秋节芋艿菜肴，我最喜欢母亲下厨做的拿手好菜“芋艿烧猪蹄”，此道菜选用农家猪的猪蹄、农家自产的芋艿为主料，再佐以姜片、盐、料酒、葱等调料，再经精心烹制而成，软烂甘淳，芋香宜人，令人胃口大开。

芋艿还有一种吃法，就是“煨芋艿”。据介绍，早在宋代陈达叟的《本心斋蔬食谱》中有“煨芋”的记载，即在灰火中把芋头干煨香熟。他认为有了煨芋头，就可“却彼羔羊”，不想吃羊羔这类美味珍馐了。说罢，我从中得到启迪。于是，每年中秋节的夜晚，我就喜欢坐在乡下老家的庭院里，支起一个小炉，生起火，煨几个芋艿，那煨熟的芋艿香甜适口，酥糯味美。此时，面对如盘明月，品味煨熟芋艿，月下品芋之趣油然而生，颇有“月夜小炉火，煨得芋头熟。品芋赏月色，中秋乐开怀”之妙。

提起中秋节食芋艿，最值得我回味的，当数奉化芋艿。浙江奉化芋艿，以个大、皮薄、肉白、味鲜、易烧酥而闻名。一年中秋节，路过奉化溪口风景区，于是，就从景区沿路的摊位上买了个奉化芋艿来品尝，入口轻咬，但觉肉粉无筋，滑似银耳，糯如汤团，真可谓“香似龙涎仍雪白，味如牛乳更全清”。

中秋节食芋艿，不仅一饱口福，讨个吉祥，且可从中得到一定食疗价值。《滇南本草》说芋能“治中气不足，久服补肝肾，添精益髓。”《唐本草》认为芋“蒸煮冷啖，疗热止渴。”《日华子本草》说芋“和鱼煮，甚下气，调中补虚。”

食坊闲话