

品味黄河味道,感受中原文化魅力

□河南教育电子音像出版社 魏中华

黄河,这条中华民族的母亲河,孕育了源远流长、博大精深的黄河文化,它是中华民族的根与魂,承载着华夏儿女的共同记忆和精神寄托。在文化传承与发展的浪潮中,河南教育电子音像出版社出版的《黄河文化 魅力中原》大型人文纪录片脱颖而出,成功入选中宣部2024年主题出版重点出版物选题以及《出版业“十四五”时期发展规划》,并以其深刻的文化内涵和精良的制作,成为展现黄河文化魅力的璀璨明珠。

作为该系列纪录片的重要内容,《黄河味道》以独特的视角聚焦于黄河流域的美食文化,通过12集的精彩呈现,每集25分钟的细腻讲述,宛如一幅生动的美食画卷,徐徐展开黄河两岸的风土人情与文化底蕴,让观众在垂涎欲滴的美食盛宴中,领略黄河文化的独特魅力,感受中原文明的博大精深。

美食万象: 黄河之畔的味蕾诗篇

黄河流域,这片广袤无垠的土地,自青藏高原蜿蜒而下,穿越高山峡谷,最终缓缓铺展成辽阔的平原,不仅滋养了万物生灵,更孕育出了独特而丰富多彩的美食文化。在这片古老而神奇的土地上,每一道美食都如同一颗璀璨的明珠,镶嵌在黄河文化的璀璨星河之中,以其独特的风味和精湛的制作工艺,讲述着黄河儿女世代相传的生活智慧与情感体验。

在高原之巅,若尔盖藏香猪以其紧致的肉质和醇厚的风味,成为高原美食的瑰宝。它们生活在蓝天白云之下,以高原上天然的草料为食,肉质鲜美,带着自然的醇香。当被精心烹饪成一道道佳肴,焦香酥脆的腊肉,清水炖煮后鲜香四溢的猪腿,每一口都展现出高原的粗犷与豪放。欧拉藏羊同样以其独特的肉质和多样的烹饪方式,展现了高原美食的另一番风情。手把肉的鲜嫩多汁,肉汤的香醇可口,让人在品尝中仿佛能听见高原的风声,感受到草原的辽阔与自由。

当视线转向中原大地,老城小吃成为城市文化的生动注脚。延安的麻辣羊蹄,以其软糯的胶质和麻辣鲜香的味道,成为



无数食客的心头好。每一口羊蹄都仿佛在诉说着这片红色土地上的故事,麻辣中透着温暖,软糯中蕴含着坚韧,让人在品尝中感受到延安人民的热情与坚韧。而灵宝的凉粉,则以其晶莹剔透的外观和爽滑的口感,成为中原地区夏日消暑的佳品。搭配上石子馍的酥脆,一凉一热,一滑一脆,口感层次丰富,尽显中原美食的独特魅力。

面食在黄河流域美食中占据重要地位。从兰州拉面到陕西油泼面,从华阴大刀面到吴堡空心挂面,每一道面食都以独特的制作工艺和口感,展现出黄河流域饮食文化的丰富多元与多彩魅力。

大口吃肉,以其鲜美的口感和独特的烹饪方式,展现了黄河的灵动与富饶。无论是宁夏滩羊的鲜嫩多汁,还是兰州烤肉的香飘四溢,抑或是济南葱肉的醇厚味美,都彰显着黄河流域人民的豪迈与粗犷。而地道风味则以多样的风味和独特的制作工艺,让人们在品尝中感受到了黄河流域的独特魅力与深厚底蕴。这些美食,如同黄河之水一般,滋养着这片土地上的人们,也滋养着每一个热爱生活的灵魂。

文化价值: 黄河文化的生动诠释与传承

从历史传承角度看,这些美食承载着黄河流域的历史记忆与文化脉络。例如

阴城猪汤、绥德羊杂汤等,它们在漫长岁月中传承下来,见证了当地人民的生活变迁与文化发展。这些美食不仅是简单的食物,更是历史的见证者,让人们能够通过它们触摸到过去的时光,感受先辈们的智慧与生活方式。

在地域文化方面,《黄河味道》呈现了黄河流域不同地域的独特风情。不同地区的美食反映了当地的自然环境、人文特色和民俗习惯。如宁夏滩羊、青海海南羊肉等,体现了地域文化的独特性,展示了黄河流域多样的民族文化与生活方式。这些美食成为地域文化的重要载体,促进了地区间的文化交流与融合。

《黄河味道》还展现了美食背后的人文精神。从传统的制作工艺到人们对美食的执着追求,体现了黄河流域人民对生活的热爱和对美好事物的向往。例如开封鲤鱼焙面,其制作工艺精湛,不仅展示了厨师的技艺,更传递了对生活的热情与追求。这种人文精神在美食的传承与发展中得以延续,成为中华民族精神的重要组成部分。

此外,《黄河味道》通过美食连接了人与人之间的温情。无论是家庭聚餐、朋友聚会还是社区活动,美食都成为人们交流情感、增进联系的纽带。像乡野尝鲜中的中牟瓜豆酱、河南碾转等,它们唤起了人们对家乡、对亲人的思念之情,让人们在品尝美食的同时,感受到浓浓的亲情与友情。



《黄河味道》不仅是一部美食纪录片,更是黄河文化的生动体现。它通过美食传递了中华民族的价值观、文化传统和精神内涵,为传承和弘扬黄河文化作出了重要贡献。

匠心制作: 雕琢黄河美食的艺术之旅

《黄河味道》在叙事策略、风格设计以及视听表现等方面,努力尝试精心策划与大胆创新,希望能为观众呈现一场关于黄河美食的深度探索。该纪录片巧妙地以普通民众的生活故事为线索,勾勒出黄河美食的多样性和丰富性,每一集都紧扣一个鲜明的主题,通过碎片式剪辑手法,将黄河流域不同地域的美食文化巧妙融合,更传递出深厚的东方文化底蕴和黄河儿女的生活智慧。

镜头语言细腻且富有表现力,是《黄河味道》的一大亮点。纪录片中的色彩鲜明,角度选择独特,转换逻辑清晰,声画配合高度和谐,营造出一种强烈的沉浸感,让观众仿佛亲身参与到美食从选材到成品的每一个步骤中。高清镜头的运用更是锦上添花,将黄河美食的色泽、纹理、质地等细节刻画得淋漓尽致,无论是鲜美的黄河鲤鱼、香醇的黄河大米,还是精致的烹饪过程,都令人垂涎欲滴,充分展现了

制作过程中的精湛技艺与匠心独运。

在拍摄过程中,纪录片制作团队展现出了极高的专业素养和艺术追求,他们怀揣着对黄河文化的敬畏之心和对美食的热爱之情,踏上了一段跨越5464公里的探寻之旅,从黄河源头那清澈的涓涓细流,到入海口那波澜壮阔的浩瀚水域,一路追寻着黄河美食的踪迹。他们运用多种拍摄手法,如延时摄影、高速摄影等,捕捉到了黄河美食烹饪过程中的每一个精彩瞬间。同时,他们还注重音效与音乐的搭配,通过细腻的声音处理,让观众能够听到食材在锅中的翻炒声、汤汁的沸腾声,以及厨师们的忙碌脚步声,这些声音与画面的完美结合,使得观众仿佛置身于黄河岸边的美食盛宴之中。

此外,《黄河味道》还通过优美的解说词,进一步增强了观众的沉浸感和情感共鸣。解说词语言清新自然,既与画面和声音一起完成表情达意,又传达出中国传统文化中的诗性与哲理。这些解说词不仅补充了画面中的情节和内心独白,更让观众在品尝美食的同时,感受到了黄河文化的独特魅力和黄河儿女的家国情怀。

未来展望: 美食文化的传承与守护

《黄河味道》不仅是一部聚焦美食的纪录片,更是对黄河流域美食文化的深度挖掘与全景式呈现。它以美食作为独特的视角和媒介,深入探索从传统烹饪技艺到独特食材搭配的奥秘,同时细腻捕捉并讲述每一道菜背后所蕴含的地方历史、习俗与情感,生动展现了黄河流域饮食文化的多元与丰富。这些美食跨越时空的界限,将历史与现代紧密相连,将地方特色与全国风味相融合,同时也将个人记忆与集体情感交织在一起,共同书写着黄河流域的饮食传奇。

《黄河味道》即将上线中央电视台,这无疑预示着一场视觉与味觉交织的美食文化盛宴即将拉开帷幕。纪录片中细腻呈现的黄河流域美食,不仅令人垂涎欲滴,更将激发观众内心深处对这片土地深沉的爱恋与敬仰。每一帧画面、每一道菜肴,都是对黄河流域独特风味与深厚文化底蕴的一次深情诠释,让观众在享受美食的同时,也能深刻感受到中华优秀传统文化的魅力与力量。

让我们携手共进,在《黄河味道》的引领下,共同守护与传承这份属于我们的文化瑰宝,让中华优秀传统文化在世界舞台上绽放出更加绚烂的光彩,为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献我们的力量。

编辑《杨树达日记》,与先生同行

□浙江古籍出版社 伍姬颖

2020年8月,我接手《杨树达日记》的编辑工作,首要任务便是申报2021年国家出版基金项目。初次接触时,杨树达于我而言只是民国学者中一个模糊的名字,我对他的生平知之甚少,更谈不上了解他的日记。为了深入挖掘这部日记的价值,我一边囫圇吞枣地阅读了大量相关论文,一边搜集与日记相关的资料。在这个过程中,杨逢彬先生的文章让我受益匪浅,也让我逐渐明晰了杨树达日记的流传脉络以及它的学术和历史价值。

揭开日记的历史面纱

杨树达(1885—1956)是现代著名语言文字学家、经学家,被陈寅恪誉为“一代儒宗”。日记横跨40余年,内容涉及家族生活、学术交往、社会变迁等多个方面,既是个人生活的记录,也是那个时代的剪影。

杨树达1956年去世后,他的日记因种种原因流散,绝大部分被中国科学院图书馆购入,其后人发现的两册遗留日记也捐赠给了中科院图书馆。这51册日记,学界一般称为“积微居日记”。但从日记本身来看,这一名称并不十分准确。1920年8月至1937年6月,杨树达旅居北平,这一时期的他先后以“旅京日记”“旅平日记”“知非斋日记”等作为日记的名称。1937年7月南归长沙后,日记才正式定名为“积微居日记”。该日记时间起迄为1937年7月至1956年2月。

“旅京日记”中记载了杨树达工作生活日常,记录了他与黎锦熙、黄侃、朱自清、陈寅恪、胡适、余嘉锡等学人的交往,也记录了他北平常去的饭庄、公园,如又一村饭庄、来今雨轩、北海公园等。这些点滴细节勾勒出一幅民国知识分子的学术生态图景。

“积微居日记”则记录了他在湖南大学期间的学术交往与活动。此时杨树达已经进入人生的中晚年,与之相应,国家一度陷入连年的战争之中。此时的日记内容,除了学术日常、交游往来之

外,还多了一层战争带来的阴影。同时,他学术研究的重点也转向了甲骨文与金石学。

更为珍贵的是,日记还收录了1907年至1908年杨树达留学日本期间的内容,共两册,保存了他早年的生平经历以及晚清留日学生的生活状况。这些史料可谓吉光片羽,弥足珍贵。

编辑过程: 从逐字对读到攻坚克难

《杨树达日记》是由青年图书人莫晓霞、刘雪平、饶益波三人整理的。日记由手稿整理而成,内容涉及民国生活史、学术史等方面,整理与编校难度不可谓不大。回顾整个编辑过程,我的体会可以归纳为以下三点:

1. 初次审读: 熟悉日记与统一体例

项目采取团队作战的方式,日记主体被分为四部分:整天伏首案头的老沈(沈宗宇)、刚进社不久的小屈(屈钰明)、策划编辑兼核心老陈(陈小林)、我各负责一部分。在初审阶段,老陈规定了每天的审读量,并且在每次例行巡视时询问审读进度和重申他的出版设想。

初审的工作重点是熟悉杨树达的行文和书写习惯,同时按照原定的编辑体例统一全稿,并对照底本仔细校勘一遍。尽管我们很努力地按照计划推进进度,但初审过后手稿中仍然有许多悬而未决的问题,比如难以辨认的字、存疑的句读等。

2. 深入校对: 大胆假设,小心求证
随着二校、三校的推进,我们对杨树达的字体和行文风格愈发熟悉,校对速度明显加快,改出来的问题也越来越多。与此同时,我们的编辑团队也经历了一些变化,四人组变成了三人行。

手稿中的很多字,我们通常都是先根据上下文大胆假设,再多方求证,以此得到正解。比如留日日记中有一处文字“望人”,乍看没有问题,但是放到上下文中又不知何意。于是我们先根据日记中前几日的信息,推测“望”当为“主”之误识,再反复比对与论证,



杨树达日记

作者: 杨树达 著 莫晓霞 刘雪平 饶益波 整理
定价: 1280.00元
出版时间: 2024年6月
书号: 978-7-5540-2520-8

最终确定为“主人”,释读错误的原因在于杨树达将“主”字改在“川”字上了。

3. 索引编制: 与人名“纠缠”的一年
日记的文字工作基本结束后,整理者莫晓霞交来了人名索引的初稿。索引编制是一项耗时费力的大工程,因为杨树达会不厌其烦地记下每日所见人物,上至达官贵人,下至贩夫走卒,哪怕是在旅行过程中只有一面之缘的路人也要记录下来。日记里的人名本就复杂,比如前后用字不同、称谓不同等,因而索引初稿中的情形只会更复杂。大多数时候需要细细考证与反复推敲,才能确定一个人名。每改动一个人名字索引的条目以及防止遗漏,我们都要翻来覆去地核查日记正文。其中甘苦,有不足为外人道者。

在编制索引的过程中我们也掌握了一些方法,其一是利用日记前后查证

罕见人名。比如有一个叫王曼贞的人,她在日记中出现时被称为“曼贞”“王妹”,将这两个称谓定为一个,是通过她的母亲“张姐”完成的。通过这种办法,我们比定出了很多人名。其二是通过检索已有数据库,尽量将名、字、号比定到一人上。有时则要多种方法综合使用。

协作与感悟: 三个臭皮匠 胜过一个诸葛亮

项目组有一个微信群,编辑和整理者经常在群里分享编校趣事、讨论日记内外的一切问题,偶尔也会争论不休。杨树达对时人的评价与称呼,又如“一蟹不如一蟹”等反映他鲜活个性的内容,我们总是印象更深刻一些,毕竟“理论是灰色的,生命之树常青”。

讨论最多的当然还是日记中的疑难字句,绝大多数问题都在集思广益后得以解决,真有“三个臭皮匠胜过一个诸葛亮”的感觉。此外,编外的“蘑菇酱”郑凌晨很关心日记的出版情况,每次来社里探班,总要例行催问进度,这时我总会把他抓来帮着看人名索引。先是,他在看到“陈季皋”和《盐铁论》时说,这位学者本名陈横,字遵默,又字季皋,是《盐铁论校录》的作者;之后,他又看到日记里一处涉及留日学生的记载提到“张傅泉”,便说这人应该是张继,字溥泉,我核对了日记底本和张继的生平,确认此处当作“张傅泉”,不由佩服他的眼尖。

正是在这种轻松的合作氛围之下,我们前期解决字、词、句问题,中期解决人名索引问题,后期解决封面设计问题,像游戏打怪一样,将难关一一克服。书稿校定付梓后,则是怀着忐忑的心情接受读者的检验了。

日记的价值与编辑的收获

2020年至2024年,《杨树达日记》的整理出版是一个漫长而艰辛的过程。作为编辑团队的一员,作为这部日记首批读者的一员,我深刻认识到这部日记价值的深度与广度不是我能总结的,它不仅是研究杨树达和民国学术史的重要资料,更是那个时代的动态画卷。无数人从杨树达的人生中经过、驻足、停留,他们也永远地留在了历史之上。而杨树达的读书、思考与写作,也完整地保存在了日记里,静待后人细细拂拭。日记的意义,大概正如杨树达在1928年2月10日的日记中所写的那样:“昨日及今晨阅《旅京日记》一、二、三诸册,如旧事重演一回也。”

而我们作为编辑,也在一次次历练中成长。无论是释读手稿的耐心,还是索引编制的细致,抑或是团队协作的默契,都让我们对“编辑”这一职业有了更深刻的理解。很幸运,这5年时光,可以与杨树达先生同行。