

评论天地

电影《续范亭将军》——一曲壮怀激烈的英雄赞歌

□ 韩玉峰

由中共山西省委宣传部指导,山西省作家协会、中共原平市委、原平市人民政府联合策划,中共原平市委宣传部、山西作家影视艺术制作有限公司等联合摄制,赵建平执导的红色题材电影《续范亭将军》,在第九届平遥国际电影展“特别策划·人民必胜”单元成功首映,引发观影者强烈共鸣。随后,北京观影活动及专家观摩交流会同步举办,业内专家学者对影片的历史真实性、艺术感染力给予高度评价。该片已获得国家公映许可,是山西红色文艺创作的又一力作,也是传承英雄精神、弘扬红色文化的生动实践。

续范亭,著名抗日爱国将领、革命诗人,1893年11月出生于崞山西社村的一户农民家庭。次年中日甲午战争爆发,给中华民族带来空前严重的民族危机,大大加深了中国社会半殖民地化的程度。这种社会环境给幼年时期的续范亭心里种下了爱国救国的种子,年少时当家人问他长大了想干什么,他毫不犹豫地回答:“我要打跑殖民者!”

续范亭从小聪慧好学,后在族兄续西峰的引导下加入同盟会,毕生投身民族民主革命,以民族大义为重,为国家革命流血牺牲,直至1911年辛亥革命爆发后,他回到定襄县宏道镇,参加续西峰秘密筹办的革命军忻代宁公团,并被任命为镇远队队长。1918年,他进入保定清河军官教导团学习,次年参加于右任为总司令的陕西靖国军,1927年初应冯玉祥邀请,赴西安任国民联军军事政治学校校长。

1935年日本觊觎华北,国家危如累卵,国民党在南京召开第五次全国代表大会。续范亭赴南京奔走呼吁抗日,他以为国难深重,国民党一定会改变政策,对外抗战,然而直至大会临近结束,南京当局对抗日救国依旧毫不提及。续范亭悲愤至极,于12月26日在南京中山陵园剖腹明志,冀以一死唤醒国人。切腹前他写下绝命诗——“赤膊条条任去留,丈夫于世何所求?窃恐民气摧残尽,愿将身軀易自由”,深刻揭露国民党的不抵抗政策,极大鼓舞了全国抗日斗志。1936年,续范亭到杭州西湖养伤,其间接触到一些马克思主义的书籍,为之后他成为一名共产主义战士奠定了思想基础。自南京剖腹后,续范亭体质一直很差,1941年春,中共中央将他接到延安治疗、休养。在延安时期,续范亭的世界观发生巨大变化,积极参与学习,用马克思主义观点武装自己的头脑,同时还以笔代枪,写下了大量歌颂革命的诗歌和文章。1947年,续范亭病逝于山西临汾都督府,临终前他郑重递交了加入中国共产党的申请,中共中央随即追认其为正式党员,并称此举“引为本党的光荣”。

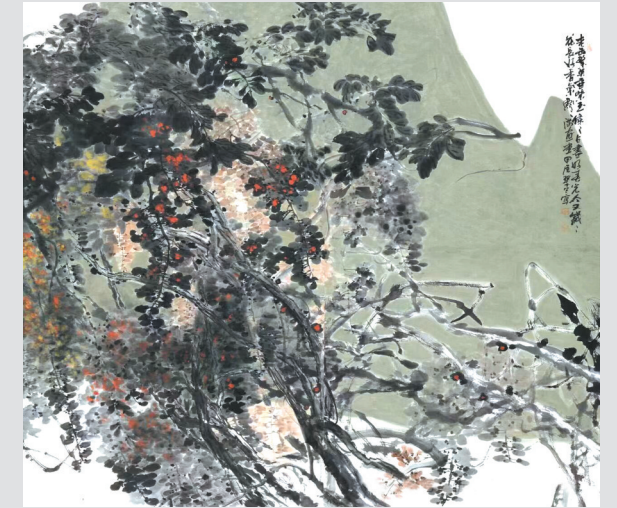
从心怀赤诚的爱国志士,到坚定的共产主义战士,续范亭的一生,始终将国家和人民利益放在首位,而坚定的理想信念,正是支撑他一路奋勇前行的力量源泉。电影《续范亭将军》采用史诗化叙事手法,聚焦续范亭1935年至1947年的关键人生历程,全景式展现了他的革命生涯与精神蜕变,细腻刻画了一位有血有肉、赤诚坦荡的英雄形象,也让这位曾被忽略的抗日名将重新走入公众视野,被更多人铭记。

续范亭身上所彰显的忠诚爱国、坚守信仰、勇于担当的精神,是中华民族宝贵的精神财富。传承和弘扬其崇高精神,能够有效引导广大公众坚定理想信念、强化责任担当,为实现中华民族伟大复兴的中国梦凝聚磅礴力量。

山西导演赵建平长期专注红色题材创作,擅长以细腻笔触还原历史、塑造英雄,为《续范亭将军》的高质量呈现奠定了坚实基础,也印证了“好导演引领好作品”的创作规律。在艺术表达上,影片兼具思想深度与艺术质感,综合运用多种艺术手段立体塑造英雄形象。其中,音乐层面融合民族吹管乐与交响乐,旋律悲壮雄浑、情感厚重真挚,烘托出影片的历史氛围,让观众在旋律中真切感受英雄的赤诚与坚守。色彩运用上,以雪白与殷红形成鲜明对比,开篇中山陵的漫天飞雪,既还原了自然实景,也暗喻了当时沉郁压抑的时代局势;结尾的漫天红霞,既是续范亭一生理想与热血的生动象征,也寓意着革命事业终将冲破阴霾、迎来光明。同时,影片采用大气磅礴的摄影风格,巧妙融入鲜明的三晋地域特色,镜头语言丰富多变,既生动展现出历史场景的宏伟气势,又细腻刻画了人物内心的情感波动与信仰坚守,极具艺术感染力。

《续范亭将军》这部影片以光影再现历史、致敬英雄,不仅是一堂生动的爱国主义教育课,也是传承红色基因的生动实践,为革命历史题材电影创作提供了借鉴,让英雄精神跨越时空、直抵人心。

画说



贾翠兰作

元好问生平解读(上)

□ 薄振宇

化价值,对明清诗论影响深远。

文化传承上,元好问搭建起金元文学延续的关键桥梁。金亡之后,蒙古政权重武轻文,金朝文献惨遭散佚破坏,面临“国灭史绝”的危机。在此绝境中,他挺身而出,发表“国亡史兴,己所当任”的宣言,历时十余年编纂《中州集》,收录二百余位金朝诗人的两千多首诗作,为后世保存了珍贵的文献火种。晚年他归隐龙山书院讲学,悉心培育出郝经、许衡等杰出人才。这些弟子后来成为当时儒学传播与文化发展的核心力量,他们积极推动蒙古政权的汉化进程与儒学复兴,助力元好问完成了从“金末文魁”到“金元之际宗师”的身份跨越,实现了文脉的代际传递。

元好问的“文宗”地位,与定襄文脉有着深厚渊源。彼时定襄孙氏三俊(孙九鼎、孙九畴、孙九亿)“一门三进士”的佳话流传甚广,其中孙九鼎还是天会年间状元。孙氏的事迹深深影响了少年时期的元好问,他在著作中明确将孙九鼎视为定襄乃至忻州地区文派的代表人物,可见定襄文脉为其学术成长提供了丰厚的文化滋养。而元好问自身的成就,又进一步丰富了晋北文化的内涵,使包括定襄在内的忻州地区成为金元时期北方文化的核心辐射区域。

“22”:磨难中的史学觉醒与文献坚守

元好问生平中的两个“2”,构成了他文化实践中最具张力的篇章:两年囚禁的苦难淬炼与两部史著《中州集》《壬辰杂编》的传世功业,恰如一枚硬币的两面,印证着“厄运造哲人”的永恒真理。1233年,金朝守将崔立叛降蒙古,元好问因被胁迫参与撰写崔立“功德碑”而卷入历史争议,随后被押往山东聊城一带囚禁。这段屈辱而艰难的经历看似是人生重创,实则成为他学术生涯的重要转折点,困顿之中催生了其“以文献存国祚”的历史自觉。

聊城囚禁的两年,元好问身体与精神遭受双重煎熬,其间“居破屋,啖藜藿,以桦皮为纸,炭灰为墨”。然而即便在窘迫的生存境遇下,他却始终保持清醒的历史意识与文化担当,进而萌生了编纂金代文献的宏愿,“国亡史兴,己所当任”的信念成为支撑他熬过苦难的精神支柱,这部酝酿于囚室的著作便是我们熟知的《中州集》。

该书于金代灭亡后正式启动编纂,历时十余载心血打磨,共十卷,不仅收录了诸多诗作,更在每位诗人名下附小传,既记生平事迹,又评诗歌特色,开创了“以诗存史、以史证诗”的编纂体例,为后世文献整理提供了典范。其中,党怀英、赵秉文等文坛大家的生平细节,多赖此书记载而得以传世,即便是佚名诗人的残篇断句,也为研究金代社会生活、民俗风情提供了不可多得的素材。清代学者钱大昕在考证后指出,《金史》中部分内容直接



元好问 (1190-1259)



峰并峙,构建起专属北方文坛的文学传统与审美范式,奠定了其“一代文宗”的坚实基础。这一地位的根基,在于他在文化危局中构建的“创作示范—理论建构—文脉传承”三维体系,使其成为乱世中中原文明的核心守护者。

在创作实践领域,元好问为北方文学确立了“重实感、贵真情”的审美标杆。其现存诗、词、文赋题材广博,其中丧乱诗成就最著,学界称其为“千古丧乱诗之范本”。金贞祐初年,蒙古铁骑南下,元好问被迫颠沛流离,辗转流亡,亲眼见证生灵涂炭、山河破碎,笔下《岐阳三首》其一“野蔓有情萦战骨,残阳何意照空城”,以自然景物的冷寂反衬战争的残酷,将家国之痛、生民之悲具象为可触可感的审美意象,字字泣血、句句含悲。《癸巳五月三日北渡三首》其三“白骨纵横似乱麻,几年桑梓变龙沙”,以白描笔法勾勒出战后荒原的萧瑟景象,成为记录时代苦难的诗史绝唱。

而他的《论诗三十首》,以绝句组诗形式品评历代诗人,阐发诗学主张,属诗论范畴;词作《摸鱼儿·雁丘词》兼具婉约之韵与豪放之气,打破了金代词坛风格单一化的局限,印证了北方文学可凭借本土经历与地域特质,走出独具一格的发展道路。

诗学理论方面,元好问以《论诗三十首》为核心,构建起完整的理论体系,破解了金代诗坛“模拟成风、缺乏己意”的困局。其核心观点“眼处心生句自神,暗中摸索总非真”,鲜明地强调创作需扎根真实体验,反对盲目拟古与无病呻吟。他推崇“刚健雄浑、沉郁苍凉”的文风,批判绮靡浮艳的形式主义,盛赞“汉魏风骨”,推崇陈子昂“文以明道”的文学革新精神,这种审美取向既契合北方雄浑苍茫的地域特质,又呼应了乱世动荡的时代氛围。元好问品评视角兼顾南北文人,系统梳理金代文学发展脉络,重申“文以载道”的核心宗旨,强调文学的历史记忆功能与社会教

“1”:一代文宗的文化坐标

脱胎于《金史》中盛赞元好问为“一代文献之宗”,认可了其在文学史上的重要地位。宋金对峙格局下,北方文坛自北宋覆亡后陷入“学唐而不化”的窘境,既无鲜明时代特质,亦无系统理论支撑。元好问以卓越创作实绩、体系化的诗学理论与辐射南北的文坛影响力,打破了这一僵局,将北方文学推向新的巅峰,使“中州文风”与南宋文坛遥相呼应、双

峰并峙,构建起专属北方文坛的文学传统与审美范式,奠定了其“一代文宗”的坚实基础。

川菜漫谈

□ 黄剑

川菜最终形成“一菜一格,百菜百味”“清鲜醇浓,麻辣辛香”的特点。明末清初,四川人口锐减,清朝采取了“湖广填四川”的办法解决人口问题,新的移民带来了更多的烹饪原料和调味料。

近代川菜的形成,与清代乾隆时期四川文人李化楠有极大关系,他的《醒园录》总结了川

菜中的腌、酥、煮、糟、熏、酱、蒸、风、焖、炒、醉等三十余种制作技法,大大发展了川菜的菜谱。其子李调元如此介绍成书过程,“然事先大父母,必备极甘旨,至于宦游所到多矣。羹酸罍之乡,厨人进而甘焉者,随访而志诸册”。李调元后来参照江浙菜烹制方法,编写出《四川菜谱》一书,让川菜与江浙菜合流。

清代袁枚在《随园食单》中详细描述了川菜烹饪原料的时令、特性、调味、烹制方法、盛器组合、上菜顺序等。人们熟悉的鱼香肉丝、夫妻肺片、宫保鸡丁、麻辣豆腐等代表性川菜,都是在清末开始流行的。最早的鱼香肉丝是要用“鱼辣子”(把鲫鱼和干红辣椒放在盐水中浸泡制成)来调味的,后来鱼香肉丝的鱼香味主要指在烹调中产生的烹鱼味道,并不在于是否用鱼。夫妻肺片,最初不是“肺”,而是“废”,是指成本低廉的牛杂碎边角料。

民国时期,成都最有名的川菜馆为荣乐园。该馆不墨守成规,掌厨之人既保留川菜的特殊风味,又善于吸取各地菜肴精华。名厨兰光鉴是荣乐园的创始人之一,他对荣乐园的发展有重要作用,时人有云“治庖何止千万人,川味当推兰光鉴”。

上海的蜀蜀川菜馆于1935年在英租界广西路靠近南京路处开设,在20世纪30年代颇有名气,此馆共四层楼,外观富丽堂皇,内里精配典雅,招牌为于右任题写。该馆创始人徐鹤轩是老同志协会会员,故此地也成为四川旅沪同乡会开会的场所,以及四川政、军、学界聚集之地。因为创始人与进步人士熊克武、谢无量等关系密切,该馆也是反蒋人士聚集之地,后成为进步人士和中共上海地下党的秘密聚会之所。



庖厨画像砖

川菜的历史可溯源至春秋战国时的蜀国,川菜自古就有“尚滋味”“好辛香”的特点。四川德阳出土的东汉庖厨画像砖,生动展现了彼时蜀地菜肴样式。汉代忠县崖墓的一尊庖厨俑,体现了汉代饮食多样化的特点——厨师长戴方帽,面带笑容,几案上摆放着鸡、鸭、鱼、羊肉和生妻等做饭必备的各种食材。

据记载,早在秦并巴蜀后,成都平原地区便形成了“娶嫁设太牢之厨膳”的风俗,扬雄《蜀都赋》记载当时的宴饮“调夫五味。甘甜之和,勺勺之羹。江东鮓鮑,陇西牛羊。杂米肥猪”和野味中的“五肉七菜”,原料来自全国各地,风味多样。此外,当时成都一带贵族还有食鱼之风尚,宴席上常有鲢、鲮、鲂等各种鱼类。

北宋孟元老《东京梦华录》,记载了北宋都城汴梁的“食店”已有“川饭店”之分,还将“川饭店”从“南食”中分离出来:“更有川饭店,则有插肉面、大馒头、大小抹肉、淘煎馒头、杂煎事件、生熟烧饭。更有南食店,鱼兜子、桐皮熟脍面、煎鱼饭。”《梦粱录》亦载“若曰分茶,则有四软羹、石髓羹、杂彩羹、软羊脍腰子、盐酒腰子、双脆石肚羹、猪羊大骨杂辣羹、诸色鱼羹、大小鸡羹、搯肉粉羹、三鲜大骨头羹”,其中有些菜品依然存在于如今的川菜之中。

元朝的《居家必用事类全集》中记载了一款川炒鸡,里面有种不可或缺的配料是川椒,即四川花椒。明代高濂撰写了一部养生类中医文献《饮膳服食笺》,是《遵生八笺》之一,其中的炒羊肚也需要放花椒。可以说,在辣椒传入之前,花椒是川菜的味道担当。

使用辣椒,是古代川菜与近现代川菜的分水岭。明清时期,辣椒自南美洲传入,使得川

惬意时光

元好问,这位屹立于金元文学之巅的巨匠,其生平轨迹与文化成就交织成一部兼具精神厚度与时代张力的多维史诗,涵盖文学创作、史笔坚守、仕途沉浮、交游脉络等多个维度。“1223357”这组看似朴素的数字,实则是解码其复杂人生的密钥,分别对应着他生命中的关键阶段与核心事件。深挖数字背后的历史肌理与精神内核,方能更透彻地读懂元好问,读懂金元之际的文学风骨与社会风貌,窥见乱世中文脉赓续的隐秘路径。