

【名家书名人②】

作为华西都市报-封面新闻推动的“四川历史名人文化传承创新工程”的子活动,“名家书名人”邀请到成都市书法家协会主席、著名书法家舒炯,手书名家名作。

4月11日下午2点,华西都市报-封面新闻记者来到了舒炯的书法工作室,在这间名为“心香山馆”的工作室里,舒炯用行草、魏碑行两种不同的字体,书写了明代著名文学家杨慎的名作《临江仙·滚滚长江东逝水》。同时,他希望“全才”杨慎通过“四川历史名人文化传承创新工程”活动被众人熟知,而身为成都人的杨慎更应该入选“四川历史名人”。



书法家舒炯手书《临江仙·滚滚长江东逝水》

一幅厚重一幅随性
《临江仙》别有风味

现年61岁的舒炯自幼开始书法学习,到现在已有57个年头。这些年他陆续参加过各类书法作品展览,并在展览中获得了极高的赞誉。舒炯个人传略被《中国美术年鉴》、《中国古今书法家辞典》、《中国当代书法家辞典》、《中国当代艺术界名人录》等书收录。他还出版了《舒炯书法艺术》、《色相非相-舒炯书法艺术》、《寻梦草堂舒炯书法展作品集》等一系列的个人作品集。

舒炯曾强调“为学,贵在取舍,贵在心悟。无取舍则囿固吞枣,不能取精用宏,化融碑帖;心不能悟,则迷失于事物表象,不能洞彻书法之奥义。”他学习期间临习名帖、竹简、帛书、法帖,着重研究的还是还是汉魏六朝的笔法,这次的《临江仙》就采用了魏碑行书这种字体。“魏碑行书更能体现浓淡枯湿燥润的变化,更能体现一种古意,让我们感受历史的厚重感。”除此之外,舒炯认为,行草也能展现出这首词的流动感,体现作者当时的心境。

“全才”杨慎
文人与学者的结合体

杨慎,字用修,初号月溪、升庵,又号逸史氏、博南山人、洞天真逸、滇南戍史、金马碧鸡老兵等。四川新都(今成都市新都区)人,祖籍庐陵。明代著名文学家,



舒炯书写杨慎《临江仙·滚滚长江东逝水》。

明代三才子之首,东阁大学士杨廷和之子。他于正德六年状元及第,官翰林院修撰,参与编修《武宗实录》。杨慎在文学、儒学、书法、绘画等领域都取得了一定的成就,后人将他的主要作品收编在《升庵集》中。

《临江仙·滚滚长江东逝水》是杨慎著作《廿一史弹词》第三段《说秦汉》的开场词,后经歌手传唱变得家喻户晓。舒炯认为,“《临江仙》这首词是杨慎官场失

意时的作品,面对着滚滚江水,他感慨英雄易逝,功名利禄不过是过眼云烟,畅快的生活才是自己所追求的。词的内容不仅能体现出杨慎本人的豁达、豪放,还凸显了四川人向往自由的生活以及与生俱来的包容性。”

在书写的过程中舒炯一直很专注,待到写完后,他才讲述了选择杨慎的原因,“我选择杨慎的原因很简单,因为他是历史上少有的全才型人物,他既有文人的感

性又富有学者的理性。相比其他文人来说,他在学术上取得的成就很值得人称赞,作为全才的他需要被推广。”

四川文化
必须“走出去”

“四川还是有很多名人的,比如巴金、郭沫若等,但是还有很多名人仅仅是四川本地人了解,很多外地人都不知道的。比如说,很多人就不知道”赋“这种文体源于成都,更不知道司马相如就是成都人。”

舒炯认为自古以来四川受益地形影响,文化很难传播出去,导致很多人都以为四川闭塞,很多名人名家都被埋没了,深厚的文化底蕴没有全面挖掘。这一次“四川历史名人文化传承创新工程”活动推介四川文化、历史名人应该加大宣传力度,让四川文化被全国乃至全世界的人们了解。

华西都市报-封面新闻记者
苟超 实习生杨小涵摄影报道



下载封面新闻APP
为家乡名人点赞

“为爱攀登” 6猛将全部拿到登山证书

2017为爱攀登

登峰造极

华西都市报报(记者 杨雪) 4月9日,青城派第36代掌门人、四川省旅游学校巴蜀武术养生学院院长刘绥滨及其五位弟子、学生,在四姑娘山“大峰”之巅为全球带来“雪山太极”之舞。同时这场活动在全球进行了同步直播,向全世界传播公益理念和太极智慧,弘扬中华文化精髓。

11日,刚完成由太极集团独家冠名的2017“为爱攀登·登峰造极”活动的刘绥滨带领着古亚鹏、赵迎、刘滨、松夏央央、郝晓

栋等五位登顶弟子、学生来到四川省旅游学校黄龙溪校区,向全校师生介绍“为爱攀登·登峰造极”公益活动,继续传播挑战极限、奉献爱心的公益力量。

四川省登山户外运动协会副秘书长高敏向5位成功登顶者颁发了登顶证,全国武术冠军郝晓栋也拿到了登山高度证明书。同时,四川省旅游学校正式聘请这五位登顶弟子为学校巴蜀武术养生学院和旅游艺术系的特聘专家,并向他们颁发了聘书。

最后,刘绥滨院长通过新闻媒体向全社会发出倡议,号召每个人用更多的行动关注公益事业,大力弘扬中国传统文化。

唯一指定服装合作伙伴:
极星户外

夜跑虽美 安全常识要记牢

全民安全生命至上
安全知识进万家
主办单位:四川省安全监管局(四川煤监局)

当今社会高速发展,健身成为时下人们最热衷的事情之一。越来越多的上班族为了锻炼身体成了夜跑一族。本期安全警示栏目,省安全监管局(四川煤监局)提醒您,夜黑风高存隐患,夜跑还需注意安全。

跑步要留神。跑步的时候很容易忽视周围的环境。特别是夜间活动视线差,路面情况不清晰。跑步者应提高警觉,避免意外的发生,尤其是在无路灯的暗处。尽量沿熟悉的线路跑。记清沿途标志物的位置。

逆向车流跑步。逆着行车方向跑步,一方面能让驾驶员清楚地看到车前有人在跑步,另一方面,也能让跑步者本人看到迎面驶来的车辆,以备危急时刻时做出自救反应。如果可以的话,避免在高峰时段出

门跑步,路上车辆少一点,跑起来更轻松。如果车的灯光让你看不到东西,戴个帽子或者面罩也是不错的选择。

跑步时别戴耳机。跑步时,戴着耳机容易听不见周围的声音,如有车辆和行人时不能及时避让,遇突发情况也不能及时地做出反应,增加了遭遇危险的几率。要是习惯跑步听音乐,只能戴一边耳机,留着一个耳朵来判断周围环境声。

穿发光的或者亮色的衣服跑步。夜晚视线差,最好能准备专门为夜跑设计的反光装备,如夜光服、夜光鞋、夜光帽等,能够给车辆和行人以警示,避免发生碰撞事故。最好能够头戴照明灯,看清前方路况,同时还能警示过往车辆。 齐思哲 华西都市报-封面新闻记者 席秦岭

封面 本稿全新闻
浏览封面新闻APP
www.thecover.cn

武能爬楼灭火 文能下厨烧菜 成都市公安消防支队举办“厨王争霸赛”

《汉书》云:“王者以民人为天,而民人以食为天”,自古以来,吃作为民生大事,不仅仅是解决温饱果腹,更代表着一种文化,一种传承。而对于消防部队而言,“吃出营养、吃出健康、吃出战斗力”更是后勤保障建设的重点工作任务之一。

为推动基层中队伙食管理工作,提高炊事员的烹饪技能,让官兵吃饱、吃好、吃营养、吃健康、吃出特色,提高基层官兵的幸福指数,4月12日上午,成都消防支队举行一场激烈的“厨王争霸赛”,来自东、南、西、北和特勤等5个片区代表队进入决赛,角逐五强。回锅肉共土豆丝一色,麻婆豆腐与西红柿鸡蛋汤齐飞,在满场飘香中,这场厨艺比赛顺利决出胜者。

逐鹿备战
24支队决出“五强”
“厨王”争霸各显神通

在本次厨王争霸决赛举行前,成都市各个片区的消防队伍已先进行了一轮激烈的预选赛。

“这次的5个代表,都是从东、南、西、北和特勤大队众多队伍中‘竞争上岗’的。”成都市公安消防支队宣传科副科长向发说,根据规则,成都市消防支队下属各个大队在前期选派厨师参加片区选拔,最终每个片区确定1名现役干部领队,带领3名厨师参加支队决赛。

五个片区共计24组参赛者,最终角逐出5组“准厨神”候选人,站在了12日当天的比赛现场。

上午9点30分,争霸赛正式开始。5支代表队的厨师们,磨刀霍霍,大展拳脚。

香飘会场
规定菜+自选菜
刀工厨艺争锋

本次比赛,成绩从预选赛开始计算。共包括规定菜和自选菜两个



比赛进行中。

科目。其中,回锅肉、青椒土豆丝、麻婆豆腐、西红柿鸡蛋汤四道菜,是每支队伍的必做菜品。此外,各代表队还要根据自己的特长选择一个菜品。

“笃笃笃……”比赛一开始,北片区代表队的厨师立刻吸引了许多人的目光。他要做的是道松鼠鱼。只见他手挥菜刀开始片鱼,鱼片与鱼片之间根部相连,并未完全切断。渐渐地,他手下的鱼开出了一朵花,锦簇可爱。

而5号代表队——西片区代表队,也选择在自选菜环节做鱼。不过,他们选择是“石锅爆鳝鱼”。其做法是,先用滚油加热石锅以及下面铺设的鹅卵石,再把七成熟的鳝鱼放进去,慢慢煨熟。当最后一瓢热油“嗤啦”一声淋上去时,会场上立刻飘起一股诱人香味。

严格紧张
45分钟做完5个菜
浪费食材也扣分

五道菜,除了要烹制外,还必须完整地走完装盘流程。紧张的是,



评委们正在品尝参赛作品。

整场比赛只给了厨师们45分钟时间。在这45分钟里,前期准备、烹制菜品、摆盘装盘、清理料理台,一样都不能少。

早上10点42分,北片区代表队首先完成所有菜品,第一个举手示意。而45分钟比赛时间结束后,场上仍有2支隊伍还在紧张作业。“请场上的各代表队注意,超过45分钟,5分钟以下扣2分,5分钟以上扣

4分,超过10分钟就会被取消比赛。”主持人的提醒,让场上气氛更加紧张。值得注意的是,在本次比赛的相关规定中,浪费食材也是扣分项,可以说各项规定都十分严格。

10点51分,最后一支代表队完成所有工作。至此,5支代表队在55分钟时间内,完成了五道菜的制作,包括一道自选“大菜”,完美体现了成都消防队伍“快”的特点。

公开公正
专业评委来头大 大众评委随机抽

菜做好了,谁来打分?为了让比赛结果公开公正,此次比赛共设评委25人,由22名普通评委和3名专业评委组成。

当天出现在“厨王争霸赛”现场的专业评委,各个来头都不小。他们分别是成都世纪城洲际酒店行政总厨梁锐、四川世外桃源酒店中餐及宴会行政总厨李桥、锦江宾馆餐饮娱乐部宴会中心副总厨兰峰。

而22名普通评委中,除了9名成都市公安消防支队的党委常委,其余13名大众评委都是现场随机抽签选定。

上午11点,所有菜品烹制完成以后,25名评委开始仔细品尝5支代表队带来的25道菜,认真为每道菜打分。除了考虑色香味,创意、健康度也是重要的考核标准。“这道菜刀功很好,不过有

点淡了……”“这个回锅肉做得地道,不错不错。”在评委们纷飞的筷子下,菜品的各项分数也逐一出炉。



三位专业评审正在仔细品尝参赛作品。

队伍建设
用比武选尖子 从厨艺促后勤

经过激烈角逐,上午11点50分,“厨王争霸赛”结果出炉。

特勤大队代表队获得了创意奖,北片区代表队获三等奖,东片区代表队获二等奖。一等奖最终被西片区代表队喜滋滋地抱回了家。

“这次比赛的最终目的,是希望通过比赛,不断提高部队伙食质量,满足应急作战需求,为工作提供坚强有力的后勤保障。”对于举办此次“厨王争霸赛”的目的,成都市公安消防支队支队长喻平文说,伙食管理看似小事,但却直接影响官兵生活,关系官兵健康,“要让官兵在完成繁重执勤任务的同时,能够吃得安全、吃得健康、吃得营养,吃出幸福感,这是对伙食管理工作提出的新挑战和新要求。”

除了提升厨艺外,举办“厨王争霸赛”也体现了成都消防在加

强后勤专业人才队伍建设下下的功夫。“厨师比武,竞赛并不是最终目的,而是希望全市消防部队以此次厨王争霸赛为契机,认真研究新时期、新形势下消防部队后勤建设的新思路、新方向,努力探索出一条适应全市消防工作和部队建设的后勤保障新路子。”喻平文支队长认为,后勤工作涉及消防工作和部队建设方方面面,必须有一支业务精湛、作风优良的后勤人才队伍做支撑。经过多年艰难探索和努力,成都消防支队已经积累了一流的硬件基础、优秀的人才队伍和较为完善的保障制度,经受住了多次急难险重任务的实战考验。“在这个过程中,许多人才和尖子,正是通过各类比武竞赛磨练成长,脱颖而出”。

华西都市报-封面新闻记者 杨雪
受访单位供图