

主创人员披露青奥会开幕式创意——让中国功夫跳跃在天地间

“都教授”金秀贤将和张靓颖、张杰共同献声

新华社南京8月14日体育电(记者刘巍巍 朱国亮)在南京青奥组委14日召开的开幕式筹备情况介绍发布会上,开幕式主创团队集体亮相,并部分揭秘了青奥会开幕式创意、理念。

开幕式总导演陈维亚说,开幕式有4000多名演职人员参加,展现了青春活力和朝气,主题曲《点亮未来》将由青年歌手张靓颖、张杰、韩国明星金秀贤、俄罗斯歌手噶丽娅共同演绎。他说:“点亮未来,青年就是未来和希望所在。大家可以看到青年人在开幕式舞台上的尽情抒发。”

开幕式执行总导演章东新说:“从奥运到亚运,表演的底子都是中国功夫,但从没把中国功夫脱离地面虚空作为整体造型而展现。这次表演中的逐梦之塔、梦想之塔,让中国功夫跳跃在天地间,统一协调,具有中国精神,体现青春梦想。”

开幕式舞美/虚拟影像总设计陈岩说:“这次的灯光舞美,堪称高技术、高

想象、高运动,却不是昂贵的高投入。”他透露,青奥会开幕式中首次使用了虚拟影像,在电视机前观看直播的观众将有非凡的视觉体验。而微型音乐剧也将首次在大型赛会开、闭幕式运用。

此外,青奥会开幕式的运动员入场仪式将令人耳目一新,每个国家和地区只有1名运动员代表参加入场仪式,其他运动员、官员等将在指定的观众席区域就坐,组成“世界青年星光方阵”,当运动员入场时,灯光将照亮运动员区。

近日,川大诗词教授周啸天以诗集《将进茶》获得了鲁迅文学奖的诗歌奖,成为第一个以传统格律诗获此奖项的诗人。

不料,周啸天获奖引得网上吐槽声一片。部分网友认为他的诗中出现了像“不蒸馒头争口气”的语句,文学价值不高,更像是打油诗。反应激烈者还说出了这次评奖“把鲁迅气活了”的言辞。

前晚,我市诗人、“鲁奖”评委之一的周啸天在微博上转了部分周啸天的诗词,并写下了这么一段话:“请关注周诗优劣的朋友耐心一读。然后想开骂再开骂行吗?”

事实上,对于周啸天诗词的优劣一直存在着两种声音。溢美者有之,如作家王蒙、杨牧等人。王蒙称,周诗“亦属绝唱,已属绝伦”。杨牧以“神奇、妙造、唐诗般的臻达品格”赞之。周教授本人似乎也不以网友所谓“打油诗”为耻。在接受《成都商报》记者采访时他甚至这样说:“鲁迅《自题小像》序云:达夫赏饭,闲人打油。就是说他自己,所以打油没啥稀奇。不值得大惊小怪。敷衍苟且,写诗完全不打油,就是自讨苦吃。此可为知者道,难与俗人言也。”

对于部分网友的议论,“鲁奖”诗歌评奖委员会主任、诗人高洪波不以为然,他认为,网友的标准有些滑稽,“在我看来,周啸天的诗歌有对生活、对时事的思想,旧瓶装新酒装得不错。”

对此,荣荣也对笔者表达了相同的看法:周诗中有对社会的关注,对时事的针砭,具有悲天悯人的情怀。“这几天,我也在重读李、杜的诗集,除了耳熟能详的经典外,也看到很多像‘知章骑马似乘船,眼花落井水底眠’这样的打油之句”。一些网友把周诗中的戏谑之作放大处理,很是不妥。她认为,“鲁奖”评的是四年一度的获奖者,而不是评出一个千古绝唱、没有瑕疵的完美大师。

对于网上周诗得奖是“跑奖”而来的传说,荣荣更是十分反感。“在拿到这本诗集之前,我们甚至不知道有这么一个人。”这也印证了周啸天对此说

耐心读一下 然后再发声

汤丹文

将进茶 周啸天

题记:余素不善饮,席间或以大白相消,退而作《将进茶》。

世事总无常,吾人须识趣。空烦频与恼,不如吃茶去。世人对酒如对仇,莫能席间得自由。不信能诗不能酒,予怀耿耿骨在喉。我亦请君侧耳听,愿为诸公一放话:诗有别材非关酒,酒有别趣非关愁。灵均独醒能行吟,醉翁意在与民游。茶亦醉人不乱性,体已同上九天楼。宁红婺绿紫砂壶,龙井雀舌碧玉斗。紫砂壶内天地宽,碧玉斗非君家有。佳境恰如初吻余,清香定在二开后。遥想坡仙漫思茶,渴来得句趣味佳。妙公垂手明似玉,宣得茶道人如花。如花之人真可喜,刘伶何不怜妻子。我生自是草木人,古称开门七件事。诸公恃恃无尽藏,珍重青山共绿水。



周啸天号欣托,1948年5月生于四川省渠县。现任四川大学文学与新闻学院教授。

的回应:“我一个评委都不认识。‘跑奖’只会给自己添乱。”

对于具体评奖过程,荣荣透露道,其实这次评奖,评委们都很慎重。因为这一次是格律诗首次获评“鲁奖”,四年前,格律诗与散文诗、新诗一起成为鲁迅文学奖诗歌奖的评选范围。在中国,在各级组织注册的格律诗作者有200万人。“鲁奖”若不接纳这支文学创作群体,组织者和评委们承受的压力都很大。这次周啸天进入评委们的视野后,他们还特意咨询了中华诗词学会等团体,在得到周啸天属于格律诗界公认的“创作第一梯队人物”后,方才下定决心把这个奖给了周啸天。

文学作品的优劣,每个人心中各有一

杆秤,惹点争议无可厚非。为何此次“鲁奖”诗歌奖评选在网上惹得一片纷乱,却是很多人没有想到的。这也体现了当下网络上公共话语生态的恶劣。

学者徐贲曾提及良好的公共话语伦理价值应包括“好”的动机、对他人的“善意”以及话语内容的“真实”。周啸天本人可以称自己作品中“已经有了不输于唐代诗歌的文采,写出了当代人的风貌和精神价值”;网友们也尽可以对他的作品作出相反的评价。但有一点是必须遵循的,所有的立论要建立在良善的、仅为文学批评的动机以及准确的信息上。你读了多少首周啸天的作品?问完自己这个问题后,你尽可以发声!

青奥会已售出39万张门票

新华社南京8月14日电(记者郑直)记者14日从南京青奥会组委会获悉,尽管还未正式开幕,但青奥会截至目前已售出39万张门票,篮球、马术等赛事甚至出现了“一票难求”的情况。

南京青奥会赛事组委会市场开发部部长助理韩冬在接受采访时表示:“本

届青奥会共有225个售票场次,发售门票约为65万张。门票分为普通票、学生票、亲子票与赛事通票等,目前已售出39万张门票。”

据韩冬介绍,截至目前,青奥会的很多项目已经一票难求,马术、篮球、跳水、羽毛球、帆船等项目除了个别的

预赛场次尚有少量余票,其他场次门票均已售罄。而包括跆拳道、现代五项、游泳、乒乓球在内的项目也很受欢迎,80%的门票已售出。

8月16日的青奥会开幕式门票目前也已售罄,在2.3万张开幕式门票中,价格最高的为3200元,这也是本届青奥会最贵的门票,最低则为600元。8月28日的3万张闭幕式门票价位则介于500元至2800元。

省运会男子举重比赛 宁波小将破浙江省记录

本报讯(记者姬联锋)省运会男子举重比赛昨天全部结束。在昨天下午举行的男子乙组77公斤以上级比赛中,16岁的宁波小将陆星宇以317公斤的抓举、挺举总成绩夺冠。此外,陆星宇还破了浙江省94公斤级挺举成年记录。

宁波举重队教练李冬瑜介绍,陆星宇在体育运动学校练习举重已有5年,身体素质很不错,训练也很刻苦,早在两年前就获得过全国青少年锦标赛冠军。在去年的亚青会上,他获得过亚军。

按照规定,想要破94公斤级的记录,体重一定要超过85公斤,而参加省运会前陆星宇的体重不到83公斤。为了能达到标,陆星宇每天加餐,约一周后终于达到要求,最终在挺举比赛中举起了181公斤,成功打破了180公斤的记录。

费德勒晋级第三轮

8月13日,费德勒在比赛中庆祝得分。当日,在美国辛辛那提进行的西南财团网球公开赛第二轮比赛中,瑞士选手费德勒以2:1战胜加拿大选手波斯皮斯尔,晋级第三轮。(新华社/法新)



画布上的海曙

昨天,“画说海曙——中国当代油画名家风景作品展”在天一阁图书馆展出。本次展览汇聚了全国20余位油画名家以海曙区的城市新貌、历史古迹、人文景观为题材创作的40幅作品。该展览将持续至8月20日结束。(记者 周建平 摄)



宁波的商业特色街

滨江美食街

“舟楫夜江”地处鄞州区、江东区、海曙区三区,奉化江、余姚江、甬江三江交汇之处,东起宁南北岸,西至长春桥,南临现状道路(樟溪北路),北濒奉化江,总用地面积约8.8万平方米,建筑面积约5.3万平方米,停车位约1200个。街区总投资约2.5亿元,是长丰滨江休闲居住区核心商业区,是集“餐饮、娱乐、休闲”三大功能于一体的综合性商业项目。

街区采取“只租不售”的运营模式,统一招商、统一推广、统一运营、统一管理。在业态布局上,沿奉化江一带作为中高端的品牌餐饮区,江东南路一侧作为酒吧、KTV、商务酒店等休闲娱乐区。街区引进包括中华老字号“梅龙镇”、“状元楼”、顶级酒庄会所“君顶华悦俱乐部”、“和天下”商务会所、“金莲泰SPA”、“A8酒吧”、飞越时光大剧场等20个知名品牌,其中餐饮11家、SPA1家、足浴1家、商务酒店1家、酒吧4家、KTV2家、大型影院1家。

开街运营三年来,各人品牌的运营情况良好:2011年、2012年、2013年,年营业额及利润逐年递增,丰富街区的经营业态,提升街区品质,倾力打造“滨江海鲜美食街”、“海鲜美食节”活动。

“舟楫夜江”滨江美食一条街作为“舟楫夜江”街区各主要商户的产业链延伸。滨江美食一条街的功能布局主体为渔人码头、情人桥和长丰左岸。渔人码头,以梅龙镇、状元楼、唐轩、涌香及天马水上餐厅为主,主营中高端平价海鲜排档,口味以宁波海鲜为主导,满足不同层次顾客需求。情人桥,打造沿江休闲步道,添设灯光、景观小品(古妙说),把渔人码头和长丰左岸两个功能区有机地连接起来。长丰左岸,以石顶华悦及味道餐厅为主,采用露天啤酒会、酒吧吧、中式茶点吧等形式,营造异域风情休闲场所。

滨江美食街于2013年4月28日正式开街运营,渔人码头的海鲜排档由梅龙镇江海鲜排档、天马水上餐厅、高轩海鲜大排档、涌香海鲜世界餐厅组成,人均消费在50至100元左右。每天从下午5点开始营业,直至凌晨2点。亲民的价格,地道的菜肴,新鲜的海鲜,优美的环境,使美食街日营业额达到10万元,日客流量达到1万人。

美食街几家海鲜排档各具特色。梅龙镇江海鲜排档推出的灵花园式海鲜排档,海鲜、蔬菜、肉类均来自山海排捞,向农家购买或自行种植;高轩海鲜排档坐落在江边,酒店以原生态的食材与口味为特色,酒店专门组织了一个采购队,定期到宁海、象山、慈溪、余姚等地采购本土特色食材,还专门聘请了广东、江苏、宁波等地专业厨师掌厨;天马水上餐厅则发挥游船优势,拥有360度无敌江景,除了能品尝平民海鲜大餐,还能沿途观赏奉化江、甬江的美景;涌香海鲜世界餐厅江海鲜排档正在打造“海鲜大皇宫”特色,有来自东海和南海近200种海鲜汇集于此。

