

姬发三次“不杀”背后， 《封神第二部》里的中国式“仁者无敌”



电影作为当今世界最重要的意识形态承载内容之一，始终扮演着传播本土文化形象与理念的关键作用。而对于当代日新月异的中国文化产业来说，如何讲好中国故事，提高国家文化软实力与中国文化影响力，一个关键要素就是要如何从五千年文化长河里撷英拾萃，用心用情、有理有节地传递传统文化智慧。尤其是具有更强传播度的电影工业化大片，应具备更扎实的文化内涵与价值传递，而今年春节档的《封神第二部：战火西岐》给出了自己的答案。

作为一部取材于《封神演义》和《武王伐纣平话》两部作品的当代电影作品，该片天然承载了一个主题，传统中国文化如何看待战争？这与西方方式的个人英雄主义叙事，或以往主流革命战争叙事显然是存在差异的。而《封神第二部》选择以姜子牙、姬发、邓婵玉、闻太师、殷寿为核心人物，刻画了两种战争理念的碰撞，并表现了姬发所代表的传统文化智慧“仁义”，逐渐影响并推动邓婵玉觉醒的整个过程；在这个过程中，男主角姬发在与邓婵玉交锋的过程中，有过三次“不杀”，这种“手下留情”的底层价值逻辑正是“仁义”，并进一步表现为中国传统文化智慧的战争观、生命观、世界观。

首先说战争观，儒家认为的“义战”，不但要在战争的发起时极其慎重、具备正当性，更寻求在战争过程中的“仁义”。从《周易》“师贞，丈人，吉无咎”到《左传》“师直为壮，曲为老”，都强调战争的正当性决定了战争胜负的观点，孟子更指出“义战”应该是“以至仁伐至不仁”；而在战争过程中，从儒家的“可杀而不可欺百姓”到兵家的“不战而屈人之兵者，善之胜也”，也都承袭了在战争中慎杀伐、行“仁义”的原则。事实上，《封神第二部》中姬发的选择也大抵如此，三次“不杀”无不是为了试图规避战争、避免扩大仇恨，甚至在最后关头的那一份悲悯，都表现出面对战争的慎重，以及尽可能在战争中尊重生命的准则。

这实则基于“仁义”的生命观。“仁”是孔子思想的核心，孔子倡导“仁者

爱人”“泛爱众”，仁者要爱普天之下的百姓；而孟子强调“仁义礼智”都发端于“不忍人之心”，更以“无恻隐之心，非人也”强调推己及人、对他人的“仁爱”。历史上，周室正是最早提出“皇天无亲，唯德是辅”、开民本思想先河的时代，由农耕始祖后稷开创的农耕文明，也深刻影响着后来的传统文化；而其所造就的人民，那种源于土地的朴实与乐观、如种子一样蓬勃的生命力，在电影《封神第二部》中有着丰富的呈现，无论是守护家园的众志成城，还是社火时的其乐融融，其内在逻辑实则是一致的，是姬发与历代祖先奉行的“仁义”价值观，推动着这个“适此乐土，我居我处”的西岐。

“仁义”更是传统文化奉行的世界观。“以不忍人之心行不忍人之政，治天下可运之掌上”，是我们对美好世界的想象，也正是电影中那个从土地上生长出来的西岐具有的样子。从《封神第一部》里懵懂地“追随殷寿摧毁他人家园”，到不忍心对平民苏妲己痛下下手，再到《封神第二部》里的三次“不杀”，在少年姬发心中，“为何而战”的母题逐渐清晰。电影通过以西岐和殷商形成的对照组，鲜明发出了自我表达，这是一场光明与黑暗、正义与邪恶、残杀与爱民、野心与公心的较量，在这种对立中，姬发会从一个善良、迷茫的青年逐渐变得坚定。仁义的底色是铺就姬发走向新王之位的必备基石，他也会在这段征程中验证“得道多助”的真理；而邓婵玉成为这种变化的重要标尺，在三次“不杀”之后，她替姬发做了最后的决定，也帮助这个青年成长为真正的王者。

这是《封神第二部》希望在视觉震撼之外带来的更深层次认同。或许会有声音认为这样的“仁义”不够“爽”，但五千年来曾一次次被验证过的“仁者无敌”，至今仍通过“民惟邦本，本固邦宁”的理念深刻影响着今日的世界。而或许这也是《封神第二部：战火西岐》试图传递的理念与能量，在神话史诗的外在呈现之下，以姬发的心性与价值选择为引，传递中华民族传承悠久的宝贵精神财富，为当下的文化内容表达带来新思考、新理念。
来源：新华网

《舌尖上的中国》新春归来

近日，大型纪录片《舌尖上的中国（第四季）》在中央广播电视总台央视综合频道和央视纪录频道首播。作为一部时隔七年才和观众“重逢”的国民纪录片，《舌尖上的中国4》的开播可谓备受关注。

恰逢春节申遗成功后的首个新春佳节，第四季精心选取了美食与百姓生活联系最紧密的七大空间，这些空间不仅与中国人的日常生活息息相关，更淋漓尽致地呈现出人间烟火与生活百态。七集分别为《绝活》《烟火》《焕发》《天作》《风物》《洞天》《华流》，其中首播的第一集《绝活》，关注手作之美，礼赞自然。片中展示了中国人亲手制作食物的各种高超技艺，在锅碗瓢盆的美食“江湖”中隐藏着各种独门绝活。

片中既呈现了江浙一带普通百姓加工制作红钳蟹的绝招，也展示了淮扬菜名师大厨的绝妙刀法，更有台湾渔夫不厌其烦剔除鱼刺，实现整鱼食用的特殊习俗，盐帮菜厨师10秒成就一盘爆炒腰花的绝技，而江苏泰州烤饼师傅以“焰火麒麟臂”成就的大炉烧饼更是让人叹为观止。

除了展示这些难得一见的美食“绝学”，第四季在视听呈现上再次突破，将食物“掰开揉碎”，多视角、多维度打开美食纪录片更广阔的想象空间。迭代的拍摄技术不仅提高了视觉美感，更让观众体会到美食背后的奇妙世界。

《绝活》一集中，高速摄影就清晰记录了自贡盐帮菜厨师的爆炒绝活，让观众“听”到香气，“看”到温度，更能感受锅中食材变成美味的过程。而后续即将播出的《焕发》中，微观镜头让各类菌群攻占食材的“微生物之战”，菌丝在豆渣表面织网的轨迹以及酿醋时发酵结晶的琥珀纹路，都在科幻大片般的视觉奇观下得以呈现，揭开美味背后的科学密码。

在选题方面，节目致力于探寻美食纪录片的内容增量，深入民间，挖掘了众多新奇、有趣且温馨的故事。从辽阔雄壮的阿勒泰冬季牧场，到四季如春菌类汇聚的云南菜场，再到追风逐浪的“海上厨房”，展现了特殊环境下人们对美食的执着与巧思。同时，节目采用更为活泼的年轻化叙事方式，深入发掘平凡生活中真挚的人生百态。这些故事，在味觉、嗅觉、视觉、听觉的交织中，织就一幅让人口舌生津的中华美食生态图。

在本季节目中每集正片结尾的彩蛋时间，来自全国网友的集体创作——由广大观众、网友共同拍摄，通过“都来拍舌尖”融媒体活动征集而来的视频作品一一呈现，直观体现了每个人都是“舌尖”的主角，都是生活的主角。

来源：北京日报

