

网文成为中国文化产品“出海”最大IP来源



【第400期】

我国将举办亚洲文化遗产保护对话会

新华社北京10月25日电(记者 施雨岑)记者25日从国家文物局获悉,为推进亚洲文化遗产保护行动,由国家文物局与北京市人民政府共同主办的亚洲文化遗产保护对话会将于10月27日至28日举行。

据介绍,对话会将围绕“增进文明对话、共塑亚洲未来”这一主题展开。30余个亚洲国家和联合国教科文组织、国际文化财产保护与修复研究中心等国际组织确认参会。本次对话会将采用线上会议的形式召开。

本次对话会预期形成多项成果:发起成立“亚洲文化遗产保护联盟”、发布相关倡议、设立亚洲文化遗产保护基金和启动“亚洲文化遗产保护青年大使”计划等。

此外,对话会主题网页还将陆续推出以“亚洲文化遗产”“北京中轴线”“海淀三山五园”为专题的数字线上展览,多维度展现多元丰富的亚洲文化遗产资源。

粤港澳大湾区(广州)文化周系列活动开幕

一曲节奏明快的民乐《湾区步步高》10月24日晚在广州塔响起,拉开了“粤韵飞扬 乐美湾区”——粤港澳大湾区(广州)文化周系列活动开幕文艺演出的帷幕。

开幕演出上篇“源·脉动湾区”,以民乐演奏、歌舞表演等为主。粤曲演唱艺术家梁玉嵘演唱原创粤曲新作《人民就是江山》。国乐大师方锦龙联袂广州歌舞剧院为观众带来一曲今古“碰撞”的乐歌《玄鸟》,舞台效果炫酷十足。打击乐《五月荔枝红》则以欢快、活泼的旋律,表达新时代人们的愉悦生活。

中篇“缘·风起湾区”以广东音乐为轴,串联起湾区人民的共同记忆。当晚,欧凯明、黎骏声、吴非凡等八位中国戏剧“梅花奖”获得者同台演唱粤歌《南国红豆竞芳菲》。广东音乐曲艺团则带来改编自广府童谣的粤语表演《落雨大》和广东音乐合奏《早天雷》等多个节目。

在下篇“圆·筑梦湾区”中,中国音乐家协会副主席何沐阳作曲的歌舞表演《大湾区的风》,出自广州原创组歌《我笃信你》,表达了粤港澳大湾区肩负改革开放再出发的使命;广东音乐曲艺团和星海音乐学院岭之南古筝室内乐团带来古筝齐奏《春之岭南》;广州歌舞剧院等多个单位合作的合奏《金秋·醒狮》,则融合了荣获中国舞蹈“荷花奖”舞剧奖的大型民族舞剧《醒·狮》精彩片段。

在演出最后,全体演员以粤语合唱“广府版”《我和我的祖国》,齐声表达了湾区艺术家对祖国的深情表白。

该系列活动由中共广州市委宣传部、广州市文化广电旅游局主办。活动期间将举办湾区城市文艺晚会、文艺精品剧目展演、非遗展览、文物展览、影像展映、穗港澳青年文化之旅等活动。

其中,“跨越海洋——海上丝绸之路·中国史迹”文物展览汇聚了澳门、湛江、阳江、江门等湾区城市的海丝文物;文艺精品剧目展演将带来舞剧《醒·狮》等多部佳作;“珠水同舟——粤港澳大湾区非遗展”则是首个由粤港澳大湾区各城市合作举办的非遗展。

(中国新闻网 程景伟)

网络文学出海近20年,已成为中国文化产品出海最大的IP来源。“2021中国国际网络文学周”近日举行。中国作家协会在开幕式上发布的“网络文学国际推广片”和《中国网络文学国际传播报告》显示:截至2020年,中国网络文学共向海外输出作品1万余部。

新名片

网络文学国际传播成效显著

在中国网络文学向海外输出的1万余部作品中,实体书授权超4000部,上线翻译作品3000余部。网站订阅和阅读APP用户1亿多,覆盖世界大部分国家和地区,国际传播成效显著。

阅文集团已成功输出包括《庆余年》《赘婿》《鬼吹灯》《琅琊榜》《全职高手》在内的IP。在10月9日至11日举行的第五届中国“网络文学+”大会上,阅文集团海外业务内容负责人孙丹青介绍,旗下海外门户起点国际用四年多的时间,吸纳和培养了来自世界各地的近300名优秀翻译和编辑,上线了1700余部翻译作品,培育了近19万名海

外作者,覆盖英语、西班牙语、印尼语、印地语、马来语等语种。

瞄准阿拉伯和拉美地区缺乏有实力的数字阅读平台的市场机会,五洲传播出版社推出了that'sbooks平台。五洲传播传媒有限公司副总经理关宏在第五届中国网络文学+大会上透露,目前,that'sbooks西语APP下载量达到52万,用户覆盖墨西哥、哥伦比亚、秘鲁、智利等国;阿语APP下载量超过640万,用户遍及全球175个国家和地区,在阿拉伯本地数字阅读平台的排行榜上位居第二,被阿拉伯主流媒体评价为“送给阿拉伯读者的中国礼物”。

瞭望智库的一份报告更指出,网络文学是中国文化产品出海最大的IP来源,覆盖区域从东南亚、东北亚、北美扩展到欧洲、非洲,现在已遍布全球,成为中国文化走向世界的新名片。

新引擎

中华文化魅力吸引海外读者

伴随着网文出海不断升级,越来越多的网络文学IP改编的影视作品在海外受到欢迎。

《扶摇皇后》改编电视剧的《扶摇》登上欧美主流视频网站及多国电视台,引发全球观影热潮;根据《凰权》改编的电视剧《天盛长歌》成为Netflix最高级别预购的第一部中国古装大剧,正在被翻译成十几种语言走向全球。

2019年底,电视剧《庆余年》在国内成功的同时,也登陆了包括韩国在内的全球五大洲27个国家或地区多种新媒体平台和电视台,并获得好评。2020年10月,韩文版上卷第一册《庆余年:古老新世界》正式在韩国上市,荣登韩国搜索引擎和门户网站NAVER“畅销书”等多个榜单前列。其他诸如《鬼吹灯》《全职高手》《将夜》《许你万丈光芒好》《盘龙》《择天记》《凡人修仙传》等在国外也获得好评。

海外读者为什么会喜欢这些中国网络文学作品吸引?在阅文集团海外业务内容负责人孙丹青看来,海外读者通过中国网络文学作家笔下的人物,可以感受到兄弟恭、尊重重道等中华文化的魅力。网络作家柳下挥曾创作过以中医为题的《天才医生》,以太极为核心的《终极老师》,以文物鉴定为主题的《猎鹰》等小说。他的书写中,以中国传统文

化为主题,坚信民族的才是世界的。90后网络作家“会说话的肘子”说得更为直接,“网络文学的核心竞争力就是故事。网络文学未来必然会成为文化产业发展的重要引擎之一,因为这里有会讲故事的一群人。”

新机会

帮助女性作者实现经济独立

2020年全球疫情暴发后,网络文学作家这个职业因其灵活性和稳定的收入,吸引了越来越多的人在网上兼职或全职写作,也改变了很多作者,尤其是女性作者的生活。

“我们看到,创作有机会帮助全球更多女性作者实现经济独立。在起点国际的创作者中,女性占53%。一位来自孟加拉的女性作家被迫接受父亲安排的婚姻,她所创作的言情故事深受读者欢迎,每月的版权成为家庭的重要收入来源,在实现了经济独立后,她终于有勇气拒绝了包办婚姻。一位来自菲律宾的女性作家是一位年轻的全职母亲,成为作家后她有更多的时间照顾年幼的孩子,而写作所获得的收入远超全职工作所能提供

网络文学“疾驰”路上要以自律“导航”

谷中凤

近日,《网络文学作家职业道德公约》发布,发出抵制历史虚无主义、歌颂真善美、传递正能量的号召。应该说,这既是网络文学界的自律之举,也是行业自觉和自信的表现,值得我们点一个大大的赞。

作为新兴的文学门类,我国网络文学发展时间虽然不长,却以其迅猛的发展势头和庞大的规模体量引起世人广泛关注。根据最近发布的《2020中国网络文学发展报告》,2020年我国网络文学作品多达2905.9万部,网络文学作者超2130万人;网络文学市场规模达到249.8亿元,用户规模达到4.66亿人,日均活跃用户约为757.75万人。由此可见,网络文学不但为当代中国人提供了丰富的精神食粮,而且实现了许多文学创作者、爱好者的“文学梦”,汇聚起磅礴的文学创新创造力量,重塑着中国文学的当代版图,并为其注入新的活力,增添新的成果,也为中国文化的海外传播开辟了新路径、新

空间。从这个意义上说,网络文学能否以及如何继续繁荣发展,实为中国文学乃至当代中国精神生活状况的重要影响因素。

与此同时,我们也应该看到,网络文学的繁荣盛景之下也出现了一些不良现象。从创作状况看,网络文学质量良莠不齐已是不争的事实。在海量的网络文学作品中,既有题材新颖、内涵深刻的优秀之作,也有胡编乱造、文辞粗鄙的低劣之作。有的作品假借玄幻之名大写封建迷信,有的作品拿言情当幌子塞入色情私货,有的作品在“穿越”的设定下肆意篡改历史,抹黑民族英雄,还有的作品则沉溺“耽美”“虐恋”等小众文化,满足于描写杯水风波,缺乏道德情怀和现实关怀,甚至突破伦

常底线、与公序良俗背道而驰。另外,网络文学理论评论与创作发展不均衡,大量新出现的网络文学现象得不到及时有效的研究和批评,这也制约着优秀网络文学作品的经典化进程。

作为天然带有较强技术属性的文学门类,网络文学的变化和互联网技术变革息息相关,也与文化产业资本的活动密不可分。一方面,互联网技术的发展使网络文学创作和阅读的新平台、新样式不断涌现,这反过来又“倒逼”网络文学创作模式和手法的更新;而算法等技术的引入,深刻改变了网络文学的读写关系,在固化阅读者的口味、偏好的同时也给创作者制造了“茧房”桎梏,加剧了创作中的同质

化甚至抄袭、洗稿等错误做法。另一方面,在资本与平台逐利目的的推动下,作家写手化、作品商品化、阅读消费化、文学爽文化、评价流量化等趋势若隐若现,文学的属性逐渐淡化、流失,长此以往,网络文学或将陷入有“网络”无“文学”的境地。

行业建设、行业管理是现代网络文学比作一辆快速行驶的列车,那么,行业自律就是为其铺设的坚固路轨。推动网络文学繁荣发展,固然需要方方面面共同努力,但最关键、最根本的还在于提高网络文学行业建设的意识、能力和水平。这次《网络文学作家职业道德公约》的出台,无疑是增强行业自律的一项重要举措,我

们相信,只要把公约的内容真正转化为网络文学作家的立身之矩、创作遵循,一定能够进一步弘扬社会主义核心价值观,营造更加风清气正的网络文学发展环境,推动网络文学高质量发展,让网络文学作者创作出更多给人以温暖和希望的文学精品,以富有时代感和文学性的作品引领社会审美风尚,更好地满足人民文化需求、增强人民精神力量。



东台鱼汤面

王阿丽

说起面条,江苏东台人脱口而出的一定是东台鱼汤面这五个字。

鱼汤面的味道取决于鱼汤。东台盛产鱼鲜,因此野生鲜活鲫鱼、鳊鱼骨是鱼汤的主要原料。将鲫鱼剖肚,清除内脏残血,打鳞去腮,清洗干净备用。猪油下锅,油热后下鱼,炸至两面金黄时出锅。鳊鱼骨是划鳊鱼时剩下的下脚料,即鳊鱼的骨头、头和尾部位,放入锅中炒透。将炸过的鲫鱼和炒过的鳊鱼骨一起放入锅中,加入开水,淹没鱼、骨,大火烧沸,再用小火熬煮,直至锅中鱼汤呈奶白色,过滤去掉鱼渣,留下第一份汤备用。将过滤掉的鱼渣再次入锅,用文火烘干,然后放入熟猪油,用大火把鱼渣煸透,加入沸水烧开,再次过滤鱼渣,烧得第二份汤。将两份汤混合倒入锅中,放入适量虾籽、生姜、葱,倒入几滴黄酒,烧开,一份浓稠奶白样的鱼汤便熬制而成。

汤熬好后,接下来就是下面条。在锅中加水烧开,将面条放入锅中,用筷子在锅中挑散面条,煮开后,撇去浮沫,再加入少许凉水,烧开后即可。用漏勺捞起面条,放置早已准备好的凉开水中过一下,然后,连勺带面放入面锅中浸烫片刻,盛入鱼汤碗中。此时,装碗也是有讲究的,用筷子挑起面条左折一下,再右折

过去,装入碗中,如此,面条在碗里排列整齐,似用梳子梳过一样,纹丝不乱。大汤小面也是鱼汤面的装碗之道,盛的面过多,时间久后面会成坨,也就品不出鱼汤的味道了。最后,佐以胡椒粉、盐,撒上细细的蒜苗花,一碗富有东台当地特色的鱼汤面便做好了。

只见碗中白里透黄的面,浓稠似乳的汤,碧绿晶莹的蒜苗花,令人垂涎欲滴。用筷子轻轻搅动,面香、蒜苗香、胡椒香伴着鱼汤的鲜香氤氲升腾,呷一口热气腾腾的鱼汤,“鲜”字便在舌尖上打着旋;“香”字急不可耐,早已穿过鼻腔“通风报信”去了;五脏六腑也已准备完毕,迫不及待地迎接“鲜美”大驾光临;嚼一小筷面条,劲道柔滑,松软爽口。一口汤,一口面,瞬间就被这浓而不腻、鲜而不腥的绝世美食俘虏。

东台人以“靠水吃水”的方式,将智慧与浓情烹于鱼汤面中,那长长的面在舌间缠绵,浓浓的汤在胃里温润。东台鱼汤面,这个特殊的文化符号跳跃在人们的唇齿舌间,滋养着小城一代又一代人,成为东台餐饮文化的精髓。



秋实

郑国华 摄