

穿越回宋朝
我们能和古人愉快地聊天吗？

最近,热播古装剧《清平乐》凭借精致的服化道、浓厚的文化气息吸引了不少粉,甚至有观众表示,很想穿越回宋朝,看看那个时候的生活是不是如此美好。

也有人发出疑问,为什么我们会觉得古代的许多人名、地名很唯美?北宋有没有“普通话”?如果真的可以穿越,现代人能和宋朝古人愉快地聊天吗?



北宋时期的 “普通话”啥样？

中国古代官方语言有雅言、正音、官话等不同的称呼，也是中国不同历史时期对“普通话”的定义。规范读音的最大作用就是为交流提供便利。

据说孔子讲的就是“雅言”，因为他长年累月在外游历讲学，还收了许多弟子，如果只用当地方言来授课的话，沟通就很成问题。

宋朝建立初期,以今天的河南开封为东京,以今天的河南洛阳为西京,北宋人往往以洛阳方言作为当时的标准语音。

北宋前期，大臣寇准和丁谓在政事堂上，闲时论及天下语音何处为正。寇准说：“唯西洛人得天下之中。”丁谓说：“不然，四远各有方言，唯读书人然后为正。”

比较一下的话,宋时读书人与洛阳语之间的差别,类似于现在普通话与北京话之间的差别。

“北宋官话一般指文人写字作文所用的语言,方言更多是老百姓使用。这是中原的情况,其他各地也有自己的方言。”《东言西语》作者郑子宁说,宋朝时四川方言以非常难懂而闻名,和现在的四川话关系不大。

他说,没有人特别记录过北宋朝堂上使用的语言到底是什么样子,但理论上说,应该会倾向于一种当时大家能听得懂的沟通语言。



地名、人名…… 距离产生美？

另外,在《清平乐》等一些古装剧中,很多人名、地名都会让观众觉得颇具美感。但郑子宁说,其中有些确实非常有文化内涵,但有些可能是“距离产生美”造成的。

像“兰陵”，以今人眼光看有一种朦朦胧胧的美感，但在古代地名中，带有“陵”的非常多，也比较普通。

“比如现在的地名中带有‘庄’字的，假设再过上几百年，人日常生活中远离了农村生活不再用‘庄’

这个字,在后人眼中,也可能认为这是个多美丽的名字。”郑子宁解释。

再比如，现代人读历史，会觉得“西域三十六国”很遥远，精绝国、楼兰国的名字听上去都挺美好，而依据现有资料，其实也就是对当地某个词语的音译。

“具体到取名字,现代人看‘梓’‘萱’这类的词儿流行但有点俗气,其实古代有些人取得也比较随意,据记载,重耳指的有双重耳垂。”郑子宁说。

(上官云)



电视居《清平乐》居照



穿越回宋朝？ 只是听上去很美

《清平乐》中展示的一幅幅宋朝生活图景,令许多观众感叹想穿越。但这种想法只是听上去很美。先不说生活上的诸多不便,单纯聊天就可能存在很大问题。

北宋时期使用的是中古汉语,整语音体系和现代差别比较大。郑子宁举了一个例子,现代人说心脏的“心”、欣喜的“欣”、新旧的“新”,基本发音一致。

但在北宋,心的发音是“sim”,新的发音是“sin”,欣是“hin”,万一穿越回去,现代人以普通话的发音习惯与北宋人对话,估计会发生很严重的误听。

就连“清平乐”这几个字,古今读音也不一样。郑子宁说,据考证,如果一定要

用汉语拼音模仿一下的话,在北宋时期,人们可能会把这三个字读成“cieng pi-eng ngaoh”。

“除了语音以外，词汇使用或许跟现在有一定差异，这就会造成很大的沟通困难。”郑子宁说，在宋朝，战争的争可以表示相差多少的意思，现在则是一个比较少见的用法。另外，宋朝人要是说真假的“真”，会听起来像是金子的“金”。

所以,假设一个姓陈的现代人穿越到宋朝,因为那时“陈”的读音类似于金,陈姓现代人在自我介绍时,宋朝人想来想去,想到最接近的姓没准可能是岑参的“岑”。



人们对食物的热爱
是无疆的



绵,同时征服着人们的味蕾。

沙嗲酱，是印度尼西亚最常见的一种酱料，早年下南洋的华人，回归故土，饮食习惯一路相随，沙嗲酱在广东、福建落地生根，拥有了新的名字——沙茶，这种漂洋过海的酱料入乡随俗，成为潮汕味道的标志。

刘瑞兴十五岁从印尼回到泉州,和妻子莫兰花一起经营沙茶小吃,五十多年以来,时光见证了他和妻子的相守,也把这种异域酱料雕琢成了乡味。

食物跟随人的脚步,从一个地方到另一个地方,有些骤然消失,有些慢慢沉淀,有些依稀能辨别最初的模样,记录下这种食物借助人的迁徙交流,《风味人间》撬开了风味一角,让观众得以窥见食物背后那些属于人的动人故事,那是隐藏在血脉中有关乡土的痕迹。正如制片人张平所说:“我们在试图寻找有根的食物,透过这些食物能看到当地人的生活样态,感受他们对生活的热爱,对待食物的智慧。”

《风味人间》不仅用味道征服了大家的胃，也用镜头征服了大家的眼睛。而这些极具设计感的镜头，也是稻来团队经过多次的尝试和革新后的结果，总导演李勇曾提到，《风味人间》第2季在拍摄手法上，做了很多规定动作，“比如更多的运动镜头拍摄、更具仪式感的人物肖像拍摄、更有凝视感的美食肖像刻画、超微延时拍摄、超高速拍摄动态瞬间等等。”

10日,美食探索纪录片《风味人间》第2季播出。由总导演陈晓卿、李勇,制片人朱乐贤、张平领衔,这部豆瓣评分9.4的美食纪录片,是稻来纪录片团队打磨一年半后的归来之作。第3集中,节目组带领观众走进了酱料这一风味伴侣,在人们餐桌上的千年迁徙之旅。

芝麻酱，在河南和北京讲究不同，河南人不仅做酱，还做芝麻盐等，北京人则常常把它看做羊肉火锅的天然搭配，一粒微小的种子，见证了中国人餐桌上的风味迁徙。

还有日本人常常用于激发鱼肉鲜美的山葵酱,法式西餐中必不可少且举重若轻的黄油白汁酱……游览寰宇,酱料以不同的姿态出现在不同的食物身边,让风味在舌尖延



本版稿件均
据中国新闻网