

最近,在网上浏览时无意中看到一个卖书画的直播电商。出于对传统文化的爱好,就多看了一会儿,结果却发现了一个令我深感忧虑的问题。

这个名为某某斋的电商,卖的都是被主播称为“保老、保好、保真”的我国书画界顶级名家的作品。主播还在直播中反复介绍这是他家老一辈留下的,由于家里目前没有懂行人了,就拿出来给网上的哥哥、姐妹们欣赏,看上哪幅可以结缘,如果发现一笔是打印的,不是手绘的,可以直接拨打110。看到她如此真诚地介绍书画的来源背景和严肃的承诺,让人感觉她卖的不像假画。但是,再看看她展示的那些名家作品及标价——无论是无人赵孟頫的书画,还是齐白石、徐悲鸿、傅抱石等名家的大作,价格竟然都在2000元人民币以下。这就让人不由得对这些“名画”的真伪产生疑虑。但因为主播一再强调“老一辈留下的”和“家里没有懂行人”的说法,还是会让一些外行人抱有很大的捡漏幻想。

由于如今网络具有强大的“按需”推送功能,于是,这个斋、那个院的直播卖画视频很快出现在我的眼前。而这也彻底击碎了我捡漏的美梦。浏览这些售卖所谓名家名作的网上直播——有的说是老辈儿留下的,有的说是拍卖行留存的,有的说是通过什么渠道回购的,等等,但所卖书画都集中在那几位名家上。而令我惊奇的是,网上的十几家店铺,其所卖书画作品的“作者”都相对集中、固定,但作品却没有发现重复的!这让人感到其背后作假仿制的产业链之巨大。

至此,即使我不是书画鉴定家,也能判断出这些所谓名家书画的真伪了。现如今,别说花几千元,就是花几万元,甚至几十万元、几百万元,能不能买到如上名家的真迹都要打个问号。

不要以为书画作品售假不像假酒那样致命或影响健康,相关部门及平台就觉得无关紧要,就无动于衷,坐视不管。仿制名家书画的行为大行其道,不仅破坏了书画市场的正常交易秩序,还会影响书画界的健康发展,甚至破坏整个美术教育,直至切断中国千百年来延续的书画艺术传承。在此,呼吁有关部门尽快出手,及时制止网售假画的行为。

肝胆篇



●老树画  
春风

春风徐徐吹,万物又生发。有意求不得,无心梦生花。

# 羊杂汤,羊肉粥

沈嘉禄

味”,但是每天要喝两盅的老吃客就为此而来,羊蛋还要提前几天预订。

你肯定想不到,在上海老饕眼中,最抢手的居然是白煮羊头。羊头啊,文质彬彬的朋友肯定避避三舍,中国人对动物脑袋向来偏爱,鱼头、猪头、鸡头、鸭头、鹅头都是下酒妙品,而羊头从来不让众头一,只不过一定要等到华灯初上后才拿出来应市。这是小店专为吃老酒的朋友预备的。清代的文人美食家袁枚在《随园食单》里有详细记录:“羊头毛要去净,如去不净,用火烧之。洗净切开,煮烂去骨。其口内老皮,俱要去净。将眼睛切成二块,去黑皮,眼珠不用,切成碎了。取老肥母鸡汤煮之,加香蕈、笋丁,甜酒四两,秋油一杯。如吃辣,用小胡椒十二颗、葱花十二段,如吃酸,用好米醋一杯。”袁枚笔下的羊头酸辣兼备,纵然加了鸡汤切成小块,我想也不会太美妙,现代人更爱朴素单纯的味道。

最近被朋友拖至一家特色小店吃火锅,紫铜锅端上来,赫然坐着一只羊头,以瞑目沉思状,让我吃了一惊。不一会儿,汤沸溢出,诸位兄弟拿起筷子向羊头划拉几下,羊耳、羊眼、羊唇等活肉

纷纷落下沉入汤中,看来已炖得相当酥烂。还在踌躇的我,经不起朋友的劝,撇了一块面颊肉入口,味道不错啊。再环顾四周,每桌均有一只羊头盘踞C位,酒酣耳热之时,食客们个个眉飞色舞。少顷,只剩白化花的羊头骷髅独立锅中,活像考古现场。这情景,至今想来仍然发噱。

还有一次在苏州河北岸的黛外滩餐厅吃晚饭,此日气温骤降,大家被冻得涕泪横流。店家老板与朋友认识,就吩咐大厨赶紧做了一道白汤羊肉炖山药。白汤羊肉,我记得袁枚在他那本“葵花宝典”里也记了一笔,见“羊羹”条:“取熟羊肉斩小块,如骰子大。鸡汤煨,加笋丁、香蕈丁、山药丁同煨。”熟羊肉再加料煨,如果时间较长的话,羊肉肯定要碎。当然略勾薄芡,口味清淡,很适宜老人家进补。黛外滩的厨师是将羊肉煨至八成酥,再加切成大块的温州文城糯米山药,炖至汤色乳白起锅,羊肉肥腴不烂,山药软糯绵密,兼有粉质感,堪为冬令大补美味。

文城山药与常见的铁棍山药画风不同,它的根扎得很深,挖掘时需要用大力气,不太长,但很胖,茎须密布,

表皮粗糙,像千年老松一般。老板送我一截,就像一只尚未砸开泥壳的常熟叫花鸡。

半个世纪前,上海街头还有不少羊肉粥店。店外,白汤煮熟后的一块块羊肉平铺在松木板上晾凉,师傅再用快刀切成纸片样薄。切羊肉是需要一点技术的,师傅临街操作时带有很强的表演性。羊肉切得整齐,装小盆,卖相很好,只卖一角钱。羊肉汤用来烧粥,味道极鲜美。白切羊肉素朝天,以原味取胜,蘸店家自制面酱,鲜香难挡。大多数顾客买一碗粥,配一盆羊肉,吃下去浑身发热,价廉物美,是当时草根阶层的越冬恩物。

红烧羊肉多在面馆应市,凌晨必须烧好,转入大砂锅保温,客人起叫后用小碗盛好上桌。一碗面,一碗“红羊”,过桥制式,食客先用羊肉佐“小炮仗”(瓶装土烧),再用羊肉汤拌面,经济实惠。

五六年前,董家渡路上有一家藏羊羊肉馆,开间店面,有酒有面,生意不错。老板每天要煮一大锅羊肉。我每次去,买一块方方正正的白切羊肉(回家自切),半斤羊杂,再带个锅子讨半锅羊汤。回家后叫老婆大人用新大米加羊汤烧一锅粥,米粒开花后,再将切得极薄的羊肉放进去焖一两分钟,加盐和胡椒粉,味道超赞。后来董家渡路旧城改造,两边居民商铺拆了个全线寂寞,羊肉馆不知去向,羊肉汤也无处可讨了。

雪中,她如同上天赐予人间的小精灵,将童心和欢乐洒遍大地。

看到我,她非常开心,兜起自己的雨衣,指着上面面积的满满一层雪花,说:“阿姨,这是我送给你的礼物,好多好多的雪花!整整一雨衣的雪花!像你一样好看!”把雨衣作为量词,非常特别。当然,她还没忘记发挥长处,顺带夸一下我。

往往带着惆怅的况味,不仅因为“梨”和“离”谐音,还因为它的花期较短,暮春花落后如漫天飞雪一般凄美。元稹有诗:“江花何处最肠断,半落江流半在空”,描写的正是“梨花万片逐江风”的落花场景。苏轼的经典诗句“惆怅东栏一株雪,人生看得几清明”,也让人心生春光易逝、韶华不再的感叹。而“雨打梨花深闭门”“梨花满地不开门”的词句,更是将深闺女子的孤寂憔悴抒写得淋漓尽致。宋代陈藻的《梨花赋》却将梨花和“贞节”联系起来:“乃暴风淫雨,赴死无惧,生兮贞女,歿兮烈妇。”旧时礼教的陈腐跃然纸上。

星期文库

诗意春花之四

玫瑰一样好看!”下次再换成:“阿姨,你今天的发夹特别特别好看!你说话的声音特别温柔!为什么我妈妈没有你这么温柔呢?”然后不忘回头抱一下妈妈,说:“但是妈妈,我还是特别特别爱你!”

南方难得的大雪天,我出门看看雪景,正好又遇到小姑娘。她穿着一件粉粉的连帽雨衣,帽子上还有两

## 一雨衣的雪花

周毓之

喻为“白妆素袖碧纱裙”;许多外形美观的花没有香气,不少品种的梨花却有着沁人心脾的芬芳。或许因为梨花轻、白、香兼备,古代女子化妆所用的粉别名“梨花粉”。

在唐代,洛阳梨花开放时还有个习俗,人们三五成群地来到花下饮酒,宣称“为梨花梳妆”,将梨花视为需要梳洗打扮的美人。相传唐玄宗未登上皇位时,他的姬妾鸾儿别出心裁,用轻罗做成假梨花,裹入名为“月麟香”的香料,置于袖间,走动时悄悄飘落,如同天女散花。当晶莹的雨滴落在雪白的梨花花瓣,很容易令人联想起美女脸上的珠泪,《长恨歌》中则用“梨花一枝春带雨”来形

容杨贵妃哭泣的玉容。梨花开放时间晚于桃李杏梅诸花,通常在寒食、清明前后盛开,周邦彦在词中描述:“梨花榆火催寒食。”江南地区曾将梨花开时酿成的酒称为“梨花春”,白居易有诗“青旗沽酒趁梨花”,提到的就是这种“梨花春”酒。

明人笔记里记载的一桩“懒政”逸闻,也和春天开放的梨花有关。相传,某位南京太常寺卿终日清闲无事,有一天收到宣州紧急公文,称今年春风过猛,“所供太庙梨花被落尽,至秋恐难结实”,如果太庙的梨子不足,可能会影响祭祀。这位太常寺卿居然觉得公事打扰了自己的好梦,写诗抱怨:“印床高阁网尘沙,日听喧蜂两度衙。昨夜宣州文檄至,又嫌多事管梨花。”梨花在诗词中的意象,

# 副刊

冬天吃羊肉,是上海人的执念。红烧羊肉、白笃羊肉、烂糊羊肉……烟雾蒸汽中还躲闪着串烤、锅涮,都是老百姓喜闻乐见的东南佳味。

真如古镇有一条弹硌老街,鼎立着几家有点年头的专做羊肉吃食的店,羊肉面之外还有白切羊肉、羊肝、羊肚,生意兴隆,人头攒动。我每去那里走访亲友,都要买两盒带回家。闵行七宝的白切羊肉一直高挂于游客的必吃榜上,蘸自行调配的甜面酱,味道端的细腻。青浦赵巷和松江张洋的烂糊羊肉也很有名,大锅煮到肉酥皮不烂,趁热吃,蘸姑苏虾子酱油,鲜美无比,尤以“腰糊”部位最为丰腴软滑。卖烂糊羊肉的多是夫妻店,投料、火候、老汤,全是独家,不肯外露。除此之外,还有神器,比如用了几十年的木盖、木桶、铜锅等。有一老板说,以前用柴灶烧出来的羊肉味道更香。

城隍庙前的方浜中路,也叫上海老街,二十多年前我与朋友几乎每个周末都要赶个大早,去牌坊后面的藏宝楼淘宝,不管有无收获,九点钟一到就去侯家路转角的老头面馆吃面。别人吃咖喱牛肉面,我偏爱羊肉汤面,清汤,味浓,面条劲道,青蒜叶一撒,吃得满头大汗。有时候换换口味,来一碗葱油拌面,那么再配一碗羊杂汤——羊肚、羊肝、羊肠、羊血,切得飞薄,羊汤高冲,一烫抵三鲜。他家还供应羊眼、羊腰、羊蛋等女同胞闻之色变的“重口

同事跟我住同一个小区,她家里有个女儿,性情活泼,容貌娇俏。不知道为什么,看到她,我总会想到可爱的红头长尾山雀,在枝头欢快地跳跃鸣叫,呼朋引伴。

有段时间,她大概处在积累词汇和提升情商的摸索练习期,逢人就夸。比如遇到我,就说:“阿姨你真是太好看了,你的胸针真好看,是鲜红的玫瑰,你就像

## 粉淡香清自一家

李潇

素白淡雅的梨花,盛开时如皑皑新雪、皎皎月光,在百花丛中别具一番韵味,得到了“梨雪”“梨霜”的别称。唐代王建在诗中写道:“薄薄落落雾不分,梦中唤作梨花云……无人为我解此梦,梨花一曲心珍重”,描述自己梦见梨花与云雾融为一体,亦真亦幻,因此后世常用“梨云梦”或“梨花梦”指代梦境。

梨花不仅颜色与桃花、杏花不同,还有几个易于辨识的特点:花与绿叶同处于枝上,而不是花落后再生叶;洁白的花瓣簇拥着紫色的花药,色泽对比鲜明,被古人比

共情

落雪飞花

我与一位杂志编辑打交道十多年了,她很体谅作者。前不久,我又投去一稿。翌日,她回邮件说,这篇稿子写得不错,但篇幅太长,超过了栏目用稿的字数限制。她考虑删除一部分,但又怕损坏了稿子的整体性……希望我下次来稿时注意篇幅。邮件末尾,她还加了一句“要不然,不是白写了”。

就是这句“要不然,不是白写了”足足让我感动了好一阵子。

在物质社会中,文艺是一种冷僻、稀罕的

存在,熙熙攘攘里,它凸显出“另类”和“奢侈”。但这种“奢侈品”却成为诸多文字爱好者内心的火炉和明灯!一些“甘为他人做嫁衣”的编辑,凭借的是自身对文字真切的感悟和爱怜,有些编辑自己也是一名作者,他们深谙包含在密密麻麻的文字内的冷暖和艰辛,这就是“共情”。

我想,有些初出茅庐的笔耕者在孤独与迷惘中踟蹰不前,缺少的或许正是一句“要不然,不是白写了”。