

媒体报道,目前月饼礼品市场已经预热。今年的月饼市场除了能吃的月饼,还有不能吃的“月饼”。过去推销月饼的是商家的营销经理,今年则增加了银行的理财经理。一条来自某银行理财经理推销“金银月饼”的短信称:“心到想到得到,福到运到财到。我行隆重推出中秋金银月饼,不一样的月饼,不一样的情怀,让您的祝福永不过期,让您的情谊永不褪色!详情请……”

据悉,在这家银行网点的贵金属区,果真有“金银月饼”,说是两家文化礼品公司的制品。50克的“银月饼”售价850元一个,100克的

整理自己书画印旧作,又见到早年两组赴日本展出的篆刻。1976年夏在吉林省时参加了文化部主办的《现代中国书法展》;1983年初春入选中国书协成立后首次与日方合办的《中日书法艺术交流展》于两国巡展,其中刻鲁迅诗句“却折垂杨送归客”一印(见图),刊

垂杨归客

徐梦嘉文图
梦笔寻踪

应短,书本正字印刷要以此规范。就书法美学言,两横此长彼长均可,写书法时则灵活运用。

杨(楊),简体杨从草书演绎而出。易即陽(阳)的初文,甲文(图三)上是旦,形如旭日从“地平线”升起,下竖画为泻出的阳光。杨树生命力旺盛,以勃勃朝阳给此“木”(树)“定位”是有道理的。古代习俗,送别亲友时折杨柳枝,以杨柳依依喻别情依依。亦希望被送者坚强如杨,到哪里都能“扎根成活”,而柳又与留谐音。

归(歸),甲文(图四),从自(duì)从帚。自有土堆与人的臀部两解,臀部解更恰当。如追字,甲文止(趾)自组(图五),跟着屁股后追。商时行文,人用追、兽用逐,则迫人逐兽。官,从宀、自(上无丿同),官在房子里“坐着办公”。老师(師,師的市古字形为“止”的倒写)走到“课堂”,“坐着”传道授业解惑。归(歸),旧时女子出嫁曰“于归”或单称“归”,是归往夫家的意思。《诗经·周南》:“之子于归,宜其室家”。归字有自,后增止,女子走入夫家“刚坐定”,便拿帚洒扫庭除了。妇(婦)即女子拿帚图。

客,金文(图六),构形不是“宀、各”组(尽管各字的构形义为“趾入”),而应是“向、止(趾)”组。“向”是有窗向南的好屋,屋中置止,表示客人之脚已步入家中“贵宾屋”。甲文有从宀和止一字,无“口”(窗),可隶定为客,与金文客比除屋的“硬件”差点,基本字义无歧。

垂杨归客留朱迹,铁笔飒然忆旧庚。读印解字,思绪万千。今天,当中国文化不断走向世界的同时,也日益面临着文化苍白的现象。笔者认为,我们要以持“垂杨”时眷恋之情,补上对汉字这中华文化载体和介体认识的一课,维系好民族文化之根,文化回“归”路上不做看“客”。

为推动中华文化大发展大繁荣,向世界展示中国文化深层魅力,深化新民晚报“飞入寻常百姓家”的办报理念,丰富广大读者的文化生活,特举办2012新民晚报“夜光杯”全国书画大赛。现将此次活动的具体事宜公布如下:

一、组织机构:
主办单位:新民晚报副刊部
承办单位:上海幸缘堂书画有限公司
支持单位:
文化部华夏文化遗产中国画院
中央电视台央视国际书画院
中国绘画年鉴
上海市文化广播影视管理局
上海美术馆
上海市美术家协会
上海市书法家协会
二、大赛组委会:
顾问:刘振元、高式熊、陈佩秋、赵立凡、叶志康、何麟
主任:陈保平、陈燮君、韩天衡
副主任:朱大建、严建平

元的你可以开100件,平均每件就200块钱,回去也好处理。”

呜呼!如此“买了送人”,而且,有发票——“回去好处理”,说白了,不就是为公款送礼准备的么!

显而易见,赤裸裸的“金银月饼”闪亮登场,无疑让贿赂腐败现象又多了一块滋生地,添了一种“新武器”!“金银月饼”成了现金“压缩饼干”,区区一块“金月饼”便值两万块钱,送和收的人都“好出手”呀!一年一度又中秋,今年中秋多了这赤裸裸的“金银月饼”,真是多事之秋啊!



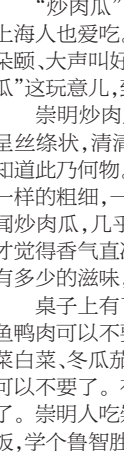
图一 垂(金文)



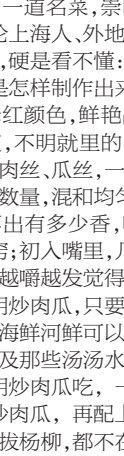
图二 垂(小篆)



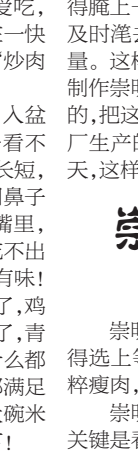
图三 易(甲文)



图四 归(甲文)



图五 追(甲文)



图六 客(金文)

“炒肉瓜”,崇明一道名菜,崇明人爱吃,上海人也爱吃。不论上海人、外地人,在一快朵颐、大声叫好之余,硬是看不懂:崇明“炒肉瓜”这玩意儿,到底是怎样制作出来的?

崇明炒肉瓜:绛红颜色,鲜艳晶莹,入盆呈丝缕状,清清爽爽,不明就里的,猛一看不知道此乃何物。只见肉丝、瓜丝,一样的长短,一样的粗细,一样的数量,混和均匀。用鼻子闻炒肉瓜,几乎闻不出有多少香,吃到嘴里,才觉得香气直冲鼻窍;初入嘴里,几乎吃不出有多少的滋味,可你越嚼越发觉得有滋有味!

桌子上有了崇明炒肉瓜,只要你吃了,鸡鱼鸭肉可以不要了,海鲜河鲜可以不要了,青菜白菜、冬瓜茄子以及那些汤汤水水,什么都可以不要了。有崇明炒肉瓜吃,一切都满足了。崇明人吃崇明炒肉瓜,再配上三大碗米饭,学个鲁智胜去倒拔杨柳,都不在话下!

崇明炒肉瓜,得用崇明的特产——“生瓜”作为主料。先把半成熟的生瓜洗净,用菜刀把生瓜从中间剖成二片,刮去中间的瓜瓤,再洗净。这时的生瓜,水分太多,不可直接腌起来,得把生瓜在阴凉处晾干。是晾干,不是暴晒,一直到它有点蔫了。然后,再把这半干半湿的生瓜腌将起来,一条条的生瓜整整齐齐地腌在缸甑里,上加盖子,再压石块。生瓜

金10000元;银奖10名,各得奖金5000元;铜奖20名,各得奖金3000元;优秀奖50名,各得奖金1000元;入选作品300名,各得奖金300元;均颁发获奖证书,赠送画册一册。作品全部由组委会收藏。(注:奖金均含税;所有奖金、证书等由承办方统一发放)

3.获奖作品将结集出版《2012新民晚报夜光杯全国书画大赛获奖作品集》画册,参赛作者均可任意订购。优秀作品免费入编《2012中国绘画年鉴》,并赠送《2012中国绘画年鉴》一册。

我们乘坐的奔驰大巴,从瑞典首都斯德哥尔摩前往挪威首都奥斯陆,全程有500多公里。公路不宽敞,有的地方还在修路,幸亏路上的车很少,两旁则是树木林立,绿茵如毯。沿路欣赏北欧夏天的田野,真养眼!

我是个天生的树木爱好者,不断向导游请教两旁栽种的树名,导游问了司机吉姆,才一一告知,这一段公路的两边,栽满了白桦树、桦树、水杉和松树,还有橡树和各种果树。司机说,树丛中有狐狸、兔子、松鼠、野鸡与梅花鹿,天上则飞着海鸥、鸽子和乌鸦,司机说乌鸦可是瑞典人最喜欢的鸟类,这些动物见了游客并不害怕,因为北欧禁止人们随意捕杀,打猎有指定区域,想拥有猎枪还必须先有执照。

车子开过一片又一片草地丛林,时不时有棕色的马出现,还有奶牛与白色的羊。沿途有漂亮的红叶树与紫色的熏衣草,这让北欧的田野里显出亮丽而温馨的色彩。

车行两小时后,导游把我们带到了瑞典南部的维纳恩湖(Vänern),这是北欧最大的湖泊,也是欧洲第三大湖泊。它长145公里,宽80公里,最深处达97米,面积达5500平方公里,比中国的第一大淡水湖——鄱阳湖大很多。

湖泊周围有一片茂密的丛林,丛林中有许多红色的小房子,原来是为游客来此度假建造的。我们去的时候,正是蓝天白云艳阳天,我朝湖边望去,只见远处是水天一色,烟波浩渺;而沿岸则是众多游客休闲的天堂,很多北欧人都穿着比基尼在沙滩上晒日光浴,小孩子则在水里游泳、打水仗,丛林中有几个老人在边聊天边烧野炊。金色的阳光给绿油油的树涂上一层灿烂的金色,而粼粼水波在

得腌上一两个月,其间若有水与白沫渗出,得及时滗去,重新清理生瓜,继续腌制,以保质量。这样腌制生瓜的程序,可能要反复几次。制作崇明炒肉瓜之难,就在这里。还有更讲究的,把这样腌制出来的生瓜,放入崇明大陆酱厂生产的“酱板”(类似豆板酱)里,再酱腌几天,这样味道就更上乘了。

崇明名菜炒肉瓜

吕震邦 王家昌

崇明炒肉瓜,除了瓜,当然就是肉了。肉,得选上等猪肉,后腿、臀部的肉尤佳,得是纯粹瘦肉,不可沾些许肥肉。

崇明炒肉瓜的制作过程,并不十分复杂,关键是看厨师的刀工与火候。刀工切丝的技巧,决定着崇明炒肉瓜的质量。生瓜与瘦肉,要切得一样粗细、差不多的长短,一般一寸左右。肉丝与瓜丝,切得较细一点为佳,但又不可太细如细粉丝。太细了,禁不起爆炒,吃在嘴里也不耐嚼。崇明炒肉瓜之所以越嚼越有味,这与肉丝与瓜丝的长短、粗细、爆炒程度的适中有关系。

爆炒前,肉丝与瓜丝,各占一半。等釜下

阳光下变幻出无数个金币,环境相当优雅。这是一幅描绘北欧人享受生活的和谐画面。

我们站在岸边,同行的施先生摸了摸湖水,水有点凉,北欧的6月只有22摄氏度,看来我们是无法游泳的,但北欧的孩子却不怕冷,因为他们从小锻炼出耐寒的体魄。

微风过处,松树林中有隐隐的海声,我看着这一大片美丽的湖泊,不由想起我见过的欧洲第一大淡水湖——俄罗斯的贝尔加湖。那个湖有3.15平方公里,比维纳恩湖大得多,那湖水也是清澈见底,周围有起伏的群山与无数丛林,但比起维纳恩湖,贝尔加湖显得有点荒凉。而北欧的维纳恩湖既不嘈杂,又聚集了人气。在远处的湖面上还有石拱桥,施先生说,很有点江南水乡的韵味。

在维纳恩湖小憩时,让我感受到北欧山水的壮丽秀美,在这个旅游旺季,游客却是寥寥无几,面对宁静的景色,游客中没有人在大声喧哗,大自然给予维纳恩湖一种宁静的美。

车子自瑞典进入挪威境内,时已中午。我们的午餐是在挪威小城卡尔斯塔德的餐馆吃的,这个小城有欧式的建筑,宽广的街道,市容干净而优雅。

饭馆对面有一家杂货店,卖的东西真便宜,三辆精致的仿真小汽车才5欧元,还有一只造型别致的小花瓶,才3欧元,导游见了也大为惊奇,她说这在欧洲大城市购买,可要翻好几倍呢。一问之下,才知道是处理两手货的旧货店,不少居民把自己家里闲置不用的生活用品与玩具来此寄售。由于物品宛如新品,大家纷纷解囊,我又买了五把很漂亮的小汤匙,才2欧元。在欧洲小城淘到又便宜又美观的二手货,很让我意外。

火旺,釜里油热,先倒入肉丝,加些料酒、花椒、葱花、姜片,迅速翻炒,等到肉丝稍稍转色,就可盛出来。锅里倒少许精制油,再炒瓜丝,等到瓜丝转色、收缩,再把肉丝重新倒入锅里,加入浓油赤酱,继续快速翻炒,可略喷点水,但不要盖锅盖,等水气一干,香气溢出,即可出锅。此道菜禁放胡椒,谢绝味精,味道绝对纯正。

崇明炒肉瓜不当热炒吃,只作冷盆使。在餐桌上,面对琳琅满目各色佳肴,崇明炒肉瓜一开始可能并不抢眼。但只要有识货的“美食家”尝上一口,喊声“好吃”,当大家尝到崇明炒肉瓜的香脆、鲜美、耐嚼、爽口的味道后,霎时,崇明炒肉瓜的盘子上便筷如雨点,整盘炒肉瓜很快一扫而光,盘子见底。吃了这道菜,再吃其它,都感到淡而无味、等而下之了。

令鄙人深感遗憾的是,时至今日,上海还没有一家饭店店家能如法炮制出崇明炒肉瓜来。常下馆子的我,在上海几十年没有吃到过崇明炒肉瓜。究其原因:上海不缺猪肉,唯缺崇明土生土长的生瓜!

所以,当我想吃崇明炒肉瓜时,只有回到崇明去,才能过这瘾。崇明炒肉瓜,常在我梦中萦绕……

则,由资深专家组成评审委员会进行初评、复评、终评。

2.评审工作于2012年12月上旬进行。

3.获奖作品将于2013年3月6日~3月10日在上海图书馆颁奖、展出(若有变动,另行通知)。

八、其他:
1.大赛评委会对获奖作品拥有展览、研究、宣传、收藏、交流、摄影及出版版权。作者享有永久署名权。所有参赛作品一律不退。凡投稿者视为认同并遵守本启事的各项规定。

2.获奖信息在《新民晚报》《解放日报》《书法报》《美术报》《书法导报》《中国书画报》及网上登载。

九、投稿、汇款请寄:
上海市河南南路398弄2号A座大赛组委会陈爱东收 200010
联系人:彭小姐 王小姐
电话:021-60542701 53077316
传真:021-22061570
2012新民晚报“夜光杯”全国书画大赛组委会

2012 新民晚报“夜光杯”全国书画大赛征稿启事

秘书长:刘芳、陈琪、戴小京
副秘书长:龚建星、吴建平、陈爱东

评委名单:(按姓氏笔画为序)
方增先、王宏喜、乐震文、刘小晴、陈燮君、陈琪、陈人力、陈爱东、张培成、张森、李中贵、李磊、杨留义、杨育才、吴建平、周志高、郑辛遥、赵立凡、高式熊、黄伟明、韩天衡、戴小京

三、征稿对象:
凡有一定造诣的海内外书画家及爱好者。为保证大赛的整体质量,谢绝敷衍、庸俗、应付之作。

四、奖项设置:
1.该赛评选出的优秀作品作者在新民晚报上刊登报道。
2.奖金设置:特等奖2名,各得奖金30000元;金奖4名,各得奖

金10000元;银奖10名,各得奖金5000元;铜奖20名,各得奖金3000元;优秀奖50名,各得奖金1000元;入选作品300名,各得奖金300元;均颁发获奖证书,赠送画册一册。作品全部由组委会收藏。(注:奖金均含税;所有奖金、证书等由承办方统一发放)

3.获奖作品将结集出版《2012新民晚报夜光杯全国书画大赛获奖作品集》画册,参赛作者均可任意订购。优秀作品免费入编《2012中国绘画年鉴》,并赠送《2012中国绘画年鉴》一册。

4.组委会在大赛画展现场向获奖者颁发证书。因故未到现场的获奖者的奖金、奖状、入展证书、收藏证书及作品集等在开展后3个月内寄出。

五、参赛要求:

1.参赛者需提供参赛作品1-2件,要求:画幅尺寸不小于4尺至6尺整张,横竖不限,作品无需装裱。

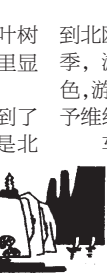
2.在送件作品同时请另附信纸工整写明:姓名(以身份证为准)、标题(和画面相同)、尺寸(高x宽cm)、详细地址、邮编、联系电话、身份证号码及150字以内个人艺术简介。作品背面无需标明姓名、标题、尺寸等。

3.通过邮局汇寄作品评审费每件50元(海外以美元计),切勿随信夹寄。送件需妥善包装并附汇款单复印件一份用挂号或特快专递邮寄,防止邮寄中破损遗失。

六、征集时间:自启事发布之日起至2012年11月30日,以当地邮戳为准。

七、作品评审:
1.坚持“公正、公平、公开”的原

陶醉在维纳恩湖畔



曹正文