



余早岁即闻崔君如琢之名,知其非庸常画手艺人也,曩时于京华于NY以及港台地区,他每作出非凡响动,传闻甚夥,当绝非甘于寂寂者,画止于口耳之间,未睹原作,人尽在传言其后,未接真象,徒生遐想耳。及至零八年,于保利博物馆,共观齐白石、李可染诸先贤遗作展览,方始握手接谈,品评丹青艺术,激出火花,虽识有异处,固亦有大同处可商,渐生共振,有同道之慨也。复于北京画院,共其十年封笔畅游后之水墨指墨首展,洋洋洒洒,超迈俗流,大气迫人,令我耳目一新,诚当今画坛不可多得之大将也;于京华同行间引起的震动,亦为多年来所罕见,发人长思。

崔君是有大志有担当的艺术家,其后携新作并所藏先贤巨制巡回全国,题为“大写神州”,并在上海世博会期间展于上海美术馆,影响颇巨,他所力倡的民族基因说,更展现了他对于实现中华文化梦的巨大勇气和坚实努力。他为人民大会堂所绘制巨幅《盛世荷风》及指墨《千山飞雪图》皆以十二张丈二匹连接,直抒胸臆,雅正雄肆,诚一时之奇观。

今番崔君应上海图书馆之邀,来沪举办《太璞如琢·崔如琢系列学术展讲》,演说《我之中国画实践与对前景的思辨》,并配合展出他的水墨指画手卷专题暨所藏石涛百开罗汉册页以及《崔如琢谈艺录》新书发布,为上海奉上一笔色彩浓重的文化礼物,京海交流,打开新的一页,不亦令人至深期盼耶! 值此春夏之交,繁花如绣,让我们共同铸造吾华夏文化艺术更加璀璨的明天,亦贺崔如琢先生艺事奋发,所向大道无止。

甲午四月于沪上浅草斋画室

太璞如琢, 交胜海京
——写在崔如琢上海系列学术展讲之际
谢春彦

浪漫主义者都是从漫游开始的。仿佛是一个预言,一个给风的承诺,一生要漂泊到老。他们在漫游中寻找,在行走中解脱。即使拘谨得有些沉闷的勃拉姆斯,也是如此。

18岁之前,勃拉姆斯在汉堡的贫民窟长大,沿着音乐家父亲的道路,在酒吧里伴奏谋生。天才少年注定不会被扼杀在贫民窟里。一无所有,他可以拔腿去流浪。1853年,20岁的勃拉姆斯告别了他的父母,跟着流亡的犹太小提琴家雷曼尼去旅行演出,他为雷曼尼弹钢琴伴奏。一开始是在德国的策勒等小城镇演出,广受欢迎。后来雷曼尼带着他去魏玛见识李斯特。他看着骄傲的李斯特和他的情妇,被催眠的门徒,华丽的博物陈列室和沙龙,还有风景明信片式的音乐,觉得那不是他的地盘。很快就抛下雷曼尼独自离开了。之后的流浪演奏中,他遇上当时知名的小提琴家约阿希姆,约阿希姆赏识天才,带着他一起演奏,他们在哥廷根大学愉快地待了一个月。后来约

阿希姆将他推荐给舒曼。去拜访舒曼之前,勃拉姆斯在莱茵地区旅行,徒步行走了5个星期。他想用自己的眼仔细观看身边的这个世界。莱茵河扑面

眼泪盈眶。内向的少年,后来一生都如此默默行走。此时他对未来毫无预感,只觉得心里有千万种哀愁暗涌。在这样青春激荡的时刻,一个

勃拉姆斯的漫游时代

田艺苗

而来,风声水声在耳边呼啸,青春的感官忽然打开了,眼前的土地焕然一新,树林第一次那样葱郁深邃,每一片树叶都绿得新鲜,迎着阳光激动地颤抖。少年时他对知识如饥似渴,总是一边练琴一边读书。眼前真实的风景与书中的城堡、墓地、莱茵河的水妖传说,凝聚成梦幻般的慢板在心里流淌。那段时间,他的曲子都有典型的浪漫主义语气,一种诗歌朗诵的语气,如风中火焰。《钢琴奏鸣曲》、《e小调谐谑曲》和《维特四重奏》,梦与现实浑然一体,浪漫主义的神圣激情激荡在他的胸口,在江畔迎风独立,望着朝阳

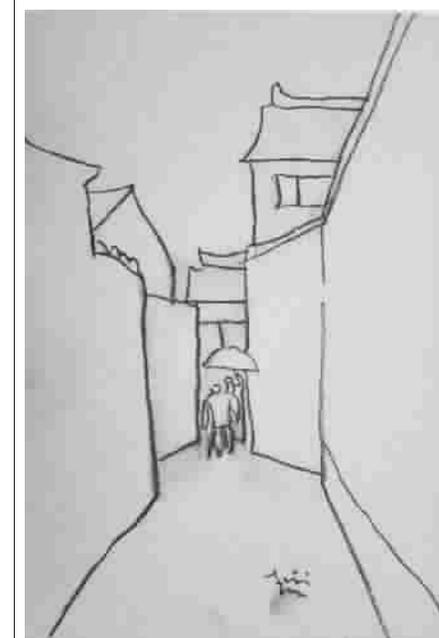
天气晴朗的清晨,他来到舒曼家,见到那传说中的音乐家太太,温柔典雅的克拉拉,怎不醉神迷?感情还是先回避一下吧。后来勃拉姆斯一辈子都在回避自己的感情问题。

这趟旅行的最大收获,是他一夜成名了!照他沉闷的个性,一夜成名这样的事情似乎不属于他,但他运气太好,遇见了舒曼这个专识天才的大神,一篇文章就让他声名鹊起。这是他根本没有料到的。他去舒曼家弹琴给他听,弹了自己新作的几首奏鸣曲,舒曼与克拉拉听了很兴奋,他很开心,弹完就走了。过了几个月,当勃拉姆斯翻开新一期的《新音乐

杂志》,停笔十年的舒曼竟为他写了一篇《新的道路》。舒曼在文中不吝笔墨赞美,“我肯定有个人注定要以最高尚和理想的方式来表达时代的精神,他将会登峰造极,突然地,像罗马女神密涅娃全副武装地从天帝朱庇特的头中跳出来一样。”就是说,天才是像孙悟空那样直接从石头缝里蹦出来的,而非艰难历练而来。可见勃拉姆斯的天赋有多么惊人。勃拉姆斯又惊喜又得意,紧接着就感觉到压力。他对自己苛刻,对他固执又生硬,一直听不得赞美吹捧。但舒曼绝非吹捧,他是好不容易发现一个天才而激动万分。如此天分和踏实的性情,已经预见勃拉姆斯不会昙花一现,他将会成为一位不朽的大师。

舒曼这位殿堂级大神的吹捧十分管用。森严的德意志音乐圈为他敞开了大门,权贵们对他刮目相看,他的作曲家事业起点很高,毫不费力地成了备受瞩目、冉冉升起的新星。

但此后这一年勃拉姆斯竟毫无动静。——他恋爱了。



烟雨黎里 李磊文图



李磊画语

有没有两全其美的粮食,既能用它解决饥饿和贫穷,又不会污染环境?

有一种名叫昆诺阿瓦的植物,它源自南美洲印第安山脉,6500年来生长在海拔4000多米的高度,玛雅人、印加人和阿兹特克人

一举多得印加稻

陈钰鹏

的原始居民(印第安人)之所以那么勇敢和不屈不挠,和他们吃印加稻有关,下令不许种植印加稻,强迫当地人吃从欧洲进口的粮食。

近几年来,印加稻颇受农业专家们的青睐,联合国粮农组织十分重视印加稻,联合国秘书长潘基文曾提出将2013年定为“国际印加稻年”。

印加稻富含蛋白质、镁、钾、钙及不饱和脂肪酸,不含谷蛋白,易消化,有利于降低胆固醇,能在贫瘠的土壤和盐碱地正常生长,不需要花很大气力灌溉(因而被列入“旱稻”)。它既耐炎热和直射的阳光,又能抗风暴及夜间霜降,几乎不需要施肥,仅靠其他农作物留在土壤中的养料就能茁壮生长。印加稻的稻壳(脱壳时被

2006年,妻子罹患了腹膜后脂肪肉瘤,并在上海长宁区中心医院进行了第一次切除手术。自此,我们全家就走上了漫漫求医路。至今,已是第八个年头了。其间,妻子也历经六次手术,吃尽了各种让人难以想象的苦头。

腹膜后脂肪肉瘤这个名字,我们当时从未听说过,大多数人包括一些医务人员也不知晓这种疾病。这种腹腔腹膜后长出的高分化的脂肪肉瘤,虽然不长在人的器官上,但是从小而大,越长越快,挤压强占腹腔内正常器官的位置,甚至包裹肾脾等器官和血管,使人无法正常进食、排泄,直至危及生命。在上海中山医院第二次的手术中,切除的脂肪肉瘤就达三十多斤。而这种肿瘤的麻烦就是极易复发,一次切除后很快又复发。两次手术后,有些医生就不愿再做这个手术了。怎么办

为这种“重新发现的新粮食”非常适合于在空间站作为“可控生态生活的支撑系统”。

值得强调的是,获得同样的蛋白质,生产牛肉所投入的能量是生产印加米的30多倍。今天,全球已有70多个国家在种植印加稻。随着需求量的增长,印加稻的价格在一些富裕国家迅速上涨。遗憾的是,人们仍缺乏用一种全球眼光看待这一极为环保和健康的粮食。

有朋自南方来。家宴小酌,把酒言欢。席间,佐酒佐聊油爆虾,荠菜馄饨热腾腾。立春时节,荠菜当令清香鲜美,河虾并不逢时。特地备这两样,是待客的心意。

印象中,爸爸最会做油爆虾。外公顶顶欢喜吃油爆虾。这油爆虾的味道,叫做甜味咸丝丝香喷喷鲜嗒嗒,看上去金红油亮,咬上去壳脆肉嫩,小葱点缀姜丝作伴,鲜美美味赏心悦目。每年暮春河虾最肥美的时节里,爸爸总是一清早去鱼棚候着,等一网网鱼虾上来,挑上一斤多鲜活河虾。仔细剪净每一只虾的枪须,精心烹制油爆虾。趁着小虾还在活蹦乱跳,马上下油锅。“刺啦”——香啊,我们只闻到香味,油爆虾一出锅,爸爸马上开着助动车送十里地外的外婆家,赶上外婆家洗菜做饭时。外公吃菜俭省,这一饭盒油爆虾,外公早上过过泡饭晚上抵根老

呢?我在网上苦苦搜索,了解到北京世纪坛医院结直肠肛门外科的罗成华主任对这个病有较深的研究。

在罗主任的科室病房内,有来自全国各地的腹膜后肿瘤患者。在这个疾病苦苦折磨下,都是来找

为何不抛弃

陶达报

罗主任救命的。从2009年至今年2月,我妻子先后三次在罗主任的主刀下手术切除肿瘤。尽管每次手术难度和风险都极高,但是罗主任依然把我妻子从死亡边缘给抢救回来。这次手术,从早晨8:30推进手术室,到晚上10:30才从手术室推出,历经14个小时的生死战斗。这需要何等

的耐心和爱心啊!对待病人生命不抛弃不放弃,一是态度。即怎样对待病人?罗成华主任真正做到把病人当亲人。这里让我感动和难以忘怀的还有北京肿瘤医院季加孚院长。那天近下班时,找他门诊。我告诉他有医生讲这病没有治的价值了。



今晚灯谜
陈汉臣
弄瓦之喜(电视剧)
昨日谜面:谁人堪称“超级丹”(汉乐府曲名)
谜底:《羽林郎》
(注:羽毛球中羽林丹的小伙子)

他说了两句,一句是你问问如果病人是他亲人他会怎么办?第二句是总得要想办法治!

是啊,每一个人,在社会上是渺小的,微不足道的,可是在亲朋好友间,在家庭里,就是不可或缺的部分,对于父母孩子来说,是攸关自己性命的重要。如果医生都把病人当自己的亲人,就会千方百计地治病救人!二说到医术,尽管医技是随着科学技术的发展而发展的,但有了正确的态度,就会不断提

理也”。失了真实,丢弃了公德,人非信不立,还有什么“对”的理由?

张森

对?从现场看老人确实是“饿倒”了,但他为什么会“饿”?这才是判断这事对与错的关键所在。经常从媒体上获悉,那些“专业”乞讨者,甚至有了“组织”,以可怜甚至“自残”之相,博得他人的同情而讨捐助。其实这些人的“悲”多是装出来的,不乏好逸恶劳,得到了些善良人的同情,还有有些人明知是“骗局”,行为却怜悯而掏出钱袋给了钱。结果,一是助长了某些人的欺人之心;二是坏了社会风气。——骗,也能捞到好处?!

酒,有得享用一段辰光了。河虾没有不贵的时候,但是,春暮夏初的河虾相对便宜,虾子饱满最是鲜嫩肥美。买上八两鲜活河虾,将小虾的枪须剪净,洗净,水

江南风物油爆虾

李源华

稍稍沥干。姜切细丝葱白切段归一碟,葱绿切段葱花另置一碟。取一小碗,一调羹生抽,三调羹黄酒,三调羹糖,半小勺盐,调好汁。油三两,七八成熟时虾下锅,过油一分钟即起。再下锅,半分钟起。留底油,小火,葱段姜丝煽出香味,即调中火,虾入锅,汁紧随,颠锅翻炒一分钟,调小火撒葱花,颠几下,即可起锅装盆。这个油爆虾,要的就是壳脆肉嫩汤汁紧

火星石从哪来

晨星

一块神秘的石头不请自来,据说,它是因“机遇”号火星车车轮碾压碎了附近一块红色的火星石所造成的。科学家将这块火星石命名为“尖峰岛”。此外,它的锰与硫含量很高。科学家猜测这些成分是在水的作用下浓缩在岩石中而形成的。

啥人说得对?

张森

对?从现场看老人确实是“饿倒”了,但他为什么会“饿”?这才是判断这事对与错的关键所在。经常从媒体上获悉,那些“专业”乞讨者,甚至有了“组织”,以可怜甚至“自残”之相,博得他人的同情而讨捐助。其实这些人的“悲”多是装出来的,不乏好逸恶劳,得到了些善良人的同情,还有有些人明知是“骗局”,行为却怜悯而掏出钱袋给了钱。结果,一是助长了某些人的欺人之心;二是坏了社会风气。——骗,也能捞到好处?!

灯花

裹。做油爆虾的要诀就一个字,快!三分钟搞定。千万不能手忙脚乱,一会儿倒酱油一会儿加盐,一会儿切葱花,一会儿尝咸淡,这些功课要预先做好。小虾那么嫩,一磨蹭就老了柴了,一丁点的肉也缩进去了,咬在嘴里一嚼虾壳,索然无味。所谓费工夫,是一只一只剪虾须虾枪的工夫,这可不能偷懒哦!油爆虾要地道好吃,除了火候得当调味恰当之外,枪须必须剪清,不仅美观精致,更宜于上嘴,这才是至要。否则,那像油爆虾的样子?再说了,若枪之除,恐有刺戳唇舌之险,弄得好生没趣。不要心疼油,这个炸过虾的油成了虾油,河虾没什么腥味却有鲜香味,虾油炒咸菜笋丝下面过粥刚刚好,物尽其用。

暮春的河虾,另有美名,叫作时虾。

