

尽管“男女平等”、“妇女也半边天”的口号已强调过很多年，但男人的“大男人主义”和女人的“小女人主义”依然残留在一些人的思想观念中，不但在人们平时的言谈举止中不时流露出来，就是大众传媒，有时也自觉不自觉地传播这种陈腐的思想观念“广而告之”。有则T恤衫的广告词说：“兄弟如手足，太太是衣服。不知道穿T恤衫的男人不会视太太为另一个太太；依赖的、不自觉地衬托出男人的自尊、地位、虚荣与满足。”这则广告想以拟人手法来赞赏T恤的功用，以达到吸引男人购买的目的。若论“创意”吧，或许是够独特的了。但可悲的是，女性在这里被贬低了，女性在这里被物化了，女性在这里被当成了“衣服”了。一个“是”字，把作为“人”的“太太”等同于一种用物，且这种用物不过是可穿可脱、可丢可弃的“衣服”而已。换句话说，女人别说什么“独立的人格”了，就是连基本的人格也没有了。在这则广告词的作者看来，女人的价值就在于“依赖的、不自觉地衬托出男人的自尊、地位、虚荣与满足”。一副赤裸裸的“大男人主义”的嘴脸跃然而出。

“大男人主义”与“小女人主义”

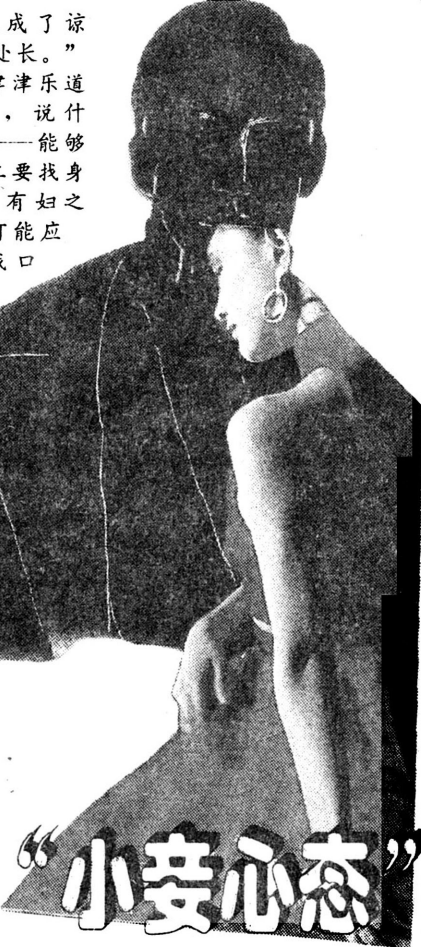
■家常随话

□文/毛泽南

地、牛羊，这是一份好的人生。”女人靠出卖“身子”供男人淫乐而换取钱财，本是社会的丑恶现象。而在有些人眼里，这竟成了“一份好的人生”，如此赞颂，竟把女人贬到了一种什么地位，又要把女人引向何方呢？

如果说女性的尊严被损害，让世人认为女性是不平等的，女性的自贱就让人哀其不幸了。一些女性自轻自贱的表白，我们在传媒上也不时地看到。比如某刊物载某未婚女子写的“情人独语”曰：她情愿作某处长的情妇，声称：“我与该处长的私情，并不影响任何人”。

俗言：“人上一百，形形色色”。这则广告的“创意”者，为追求广告效果出此下策，已是可笑可悲。让人百思不得其解的是，它如何竟能一再、再而三地刊登在报上？这则广告至少是经过企业主、广告制作单位、广告审查机关、报刊把关人等多个环节审定通过的。



“小女人主义”

《放肆》的女人》写道：我对她，将来规定可以三妻四妾时，我保证让你做大的，她则表示：做大的多半是最不受宠的，我要做小的，好让你永远对我好。如此“小女人”式的心态和论调，说明有些女人是多么的自甘轻贱！

当然少数女人有这样的态度也不足为怪。但是如今有些传媒将这类东西也堂而皇之地刊登，这就不单是女性自己的悲哀了。

曾经有个时期，我们宣传“男女平等”、“妇女解放”，过多地在“男人能干女人也能干”上做文章。这自然有未

目前，为死人提供的“白色服务”日渐兴盛，寿衣店、花圈店、棺材铺、墓碑场、喇叭队、冥品商店……样样俱全，应有尽有，丧事服务呈现出“一条龙”服务式的产业化趋势。

人有生有死，这是无可回避的自然规律，举行一定形式的葬礼，表达生者对死者的哀思，乃人之常情。然而，那曾经辉煌一时的巫婆神汉又重操旧业，现代化的交通工具也充当起抬轿，就不能不说是它出格了。

畸形的丧葬消费，吸引着一批批“淘金者”。巫婆神汉们为丧葬的奢侈推波助澜。

苏北某镇的“阴阳先生”王某，从事阴阳业已有40多年。看阴宅、定乾坤、念佛经、走道场样样行，加上几十年的摸爬滚打，成为当地独一无二的“德高望重”之人。谁家有人去世，生者头等大事就是去请这位“救世主”。对王某的光临，生者往往受宠若惊，不敢有半点怠慢，并任其摆布。王某说“风水宝地”在哪里，立即就有人去挖坑打墓；说要大红公鸡“驱邪”，马上就有人从鸡窝里逮来；死者穿什么、穿多少，甚至何时下葬，墓头偏东偏西都由王某说了算。据了解，王某生意很是红火，每送一户逝者，要收取“引路费”、“超度费”等等200元左右。目前，王某年事已高，为使其阴阳术“发扬光大”，膝下已收有4个徒弟。

紧跟“阴阳先生”之后，大发死人财的要算丧品专卖店的老板了。

某镇一丧品专卖店经营品种齐全，香蜡、纸钱、花圈、要多少有多少，光店库存的纸钱就达9000多张，这些有的是几十元钱一本面值百万上亿元的“冥币”现钞；纸糊的现代化音响、冰箱、彩电、组合家

具以及高楼大厦应有尽有。据店老板透露，这些“家具”、“电器”很好卖，有时还脱销呢。殡葬用品专卖店出售百元至千元上的骨灰盒，500元以上的寿衣，大获暴利。

近年来，一些丧户在坟墓建造上攀比斗富，冒出了不少建造讲究、式样翻新的“别墅坟”、“椅子坟”，这就为许多建筑工匠提供了大显身手的机会和挣钱的渠道。

为活人建墓也趋繁荣。湖南省某县部分干部群众争“祖业”、“占龙脉”，大肆为活人建墓。有人统计，该县自1987年以来，共建“活人墓”5000余座，占地150亩，耗资80多万元。

1992年，贵州遵义市某银行更是离谱，竟动用8万余元业务发展基金为50名活着的职工购买墓穴。

在温州地区，鳞次栉比的高楼和豪华别致的墓家宗祠竞相崛起；广州市郊，多条公路边都是连片的坟墓，似有坟墓包围城市之势……

某县农村部分农民办理丧事时，向死者棺材里撒钱，在送葬路上扔钱，名叫“铺金盖银搭金桥”。办理一次丧事要耗掉硬币数十元。有人对1000户农民作了调查，估计把硬币当作陪葬品埋入地下的数额达4570元。

有关部门的统计资料显示，仅我国农村每年为死人办丧事的耗资就达70亿元以

上，加上城里人的消耗，将更是一个惊人的数字。

现今农村，为死人奏乐的“吹鼓手”很是吃香，为了谋此职业加入吹鼓队，往往要请客送礼“走后门”。据调查，川北镇已有专为死人服务的吹鼓队6个，有吹鼓手30多人，其中，初中生占40%。这些人有男有女，有老有少，操作工具既有喇叭铜锣，又有现代化的电声乐器，表演形式既有吹吹打打，又有歌舞小品；有的鼓乐队成员还统一着装，颇具职业化色彩。

推行遗体火化是我国殡葬改革的重要内容，其基本宗旨在于移风易俗，减轻丧户经济负担。可是现在有的火化场利用丧属在悲痛的心情下不愿与其计较的心态，乘机弄出一些名目繁多的收费项目，使丧户经济负担加重。

据有关资料统计显示，我国现有的十几亿亩耕地中，有5000万亩已被死人的坟头占去，尽管每年各地都有“平坟复耕”的报道，但有的平坟不久又被恢复起来。

目前我国直接从事“白色产业”的约有180多万人，因此行业有暴利可图，所以呈现出有增无减之势。我国每年死亡人数已经超过700万，由此产生的丧葬奢侈之风，是一个急需认真考虑和对待的问题了。

是留下学？她问刘老师，刘老师说：“部队是个大学校，是培养人的地方，能锻炼人。演员除了理论知识，台上功夫，还需要深入基层，体验生活，当兵对你来说是个锻炼的好机会。”而学艺则是“师父领进门，修行在个人”。刘老师这么一说，赵鸣坚定地走进了军营。

赵鸣深知，一个真正的独唱演员，光凭一副亮丽的嗓子并不优秀，只有扎实的基本功和深厚的

13岁那年，一首《黄土高坡》的演唱成功，赵鸣再也没有改变自己的唱法。

认识赵鸣，起初是在陕西电视台的节目中。赵鸣从小随父母生活在陕西的汉中，父母均是工人。赵鸣的少时时代是伴着《黄土高坡》等富有陕北特色的民歌成长的。人是“小江南”的山水养育的，她的歌则是黄土滋润出来的。

1990年赵鸣在别人的帮助下，来到西安，随陕西交响乐团刘嘉林先生开始学习声乐。她嗓音高亢、恢宏，得到刘老师的赏识，认为赵鸣有唱歌的天赋。赵鸣留下了。赵鸣是个好上进的女孩，每当老师指出问题，她都反复练，练不好就偷偷地流泪，然后再练。

仅仅才学一年，便遇上兰州军区某部文工团来陕西特招文艺兵。这时候，赵鸣矛盾了，究竟是当兵去，还

艺术底蕴才行。从此每到逢年过节，部队野营拉练，她都坚持到一线去为战友演出。

赵鸣身穿战士服，心连战士心。作为一名文艺兵，她感觉只有挑选适合战士的歌，才能和战士共鸣，才能贴近他们。几年来，赵鸣尽到了一个文艺兵的责任，她汗水洒在演出路上，歌声留给各位战友。为此，部队先后两次给她记三等功。

通称“自然肩”，并以直身款式为时髦。

目前在中国市场占主流的仍是意大利、法国流派的西服。意大利杰尼亚、法国的皮尔·卡丹等国际著名品牌纷纷抢滩入市，中国的圣达菲、杉杉、海螺等品牌也都属于此种风格。然而，眼下走秀凌厉、在大城市的销售风头正火的，却是以简约流畅、举止方便见长的美国风格西服。美式西服的代表品牌NEW YORKER（纽约人），1997年刚在市场露面。其销量就扶摇直上，而且80%以上的销售对象都是中国人，而不是在华工作的洋人。由此可预见洋溢着自然韵味的正规西服，将成为市场的新宠。

从专业的角度来看，不同的西服流派在于西服制作的各个细节所表现的迥然不同的风格和韵味。也许正是这小小的差别和同人的“忽略”，使国产西服同世界名牌始终没有站在同一个平台上。

略去长达一个多世纪的演变过程，西服在当今世界有三大流派。最高贵、最传统的是英国流派：高贵的垫肩，厚实的胸衬，庄重严谨，显得威风凛凛；第二种是意大利流派：注重表现人体曲线，修腰展其精致，显示柔和的浪漫风格；第三种是美国流派：以简约舒适和便于行动为特征，以薄型垫肩和柔软挺括的胸衬，形成从领围到肩部、袖口流畅而又贴切的线条，

方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

巧煮糯米 淘洗干干海带放入蒸笼里蒸30分钟，取出后用碱面搓一遍，再放入清水中浸泡2至3小时即可。用这样的方法洗海带，既没有腥味，且又脆又嫩。

巧存酱油 先将酱油煮沸，待冷却后再装入酱油瓶内，然后再滴上几滴白酒，经过这样的处理，既清洁卫生，且存放时间即使长一些，酱油也不会发霉。

巧除铁锈味 先将新铁锅放在火上烧一二分钟，然后放入1块肉，再放些韭菜，将肉炒熟至发出香味时，将韭菜倒掉清洗，铁锈味便可消除。（蒋文）

近一段时期，一些报刊杂志大量刊登有关投资艺术品回报率高的报道，使得一些知名名家作而不了解作品内涵的收藏者和投资者匆忙介入，为制假售假者提供了孳生的土壤，以致于艺术品市场在一夜之间奔出许多像悲鸿的马，游出许多齐白石的虾，郑板桥的竹子像磨菇一样在一夜之间冒出许多。至于李苦禅、王雪涛、陈子展等大家的作品就更不在话下了。就连北京的不少名店都公开出售齐白石、徐悲鸿等名家的赝品，价格从200元到800元不等，常常是售货员刚卖掉一张又从柜台里拿出一张挂上。在成都一公里长的书画街上，到了你要什么名家的作品，几乎就有什么的地步。据分析，与宋和民国这两个时期相比，这两年的艺术品作伪现象之普及与手段之高明，可以说是有过之而无不及。

书画艺术品市场如此多赝品的出现，引起了当代一些书画名家的极大不满。1993年，著名画家吴冠中状告上海朵云轩和香港永成古玩拍卖有限公司擅自拍卖一幅署名吴冠中的《毛泽东肖像》（即《炮打司令部》）假画侵权案，就是画家状告“每个星期都有人给我寄来一大堆照片，让我鉴定是不是我的画。（实际上99%都是假画。”吴冠中说：“造我假画的，也有美院的学生。由于他们跟我学过画画，造我的假画也就更容易了，甚至有画的画贩子像点菜一样，要谁就有谁的画，那些造假画的，分工也越来越细，有的搞‘地下工厂’流水线作业，有的专门画人，有的专门画景，有的专门题款等等，真不得了。”

中国的艺术品作伪从何时起，尚无准确考据。从已知的文献上看，作伪最猖獗的时期大约是宋和民国，这两次的作伪高潮曾达到登峰造极之境，令藏家们大为恼火。中国书画有多少是仿冒之作，中国历史上又有多少制造假画的人，已不可详知。书画作伪现象之所以产生甚至猖獗，

主要有以下几种原因：

其一，由于古代书画作品极为丰富，每一个画家的作品数量也没有一个准确的数字与具体的目录，便给制假人以可趁之机。比如齐白石一生作画不计其数，有的说3万张，有的说6万张，难以精确统计，容易给人钻空子。

其二，书画精品历来被同行和后世学摹、临、仿、代已经形成一种传统，这在客观上也给制假者提供了一定的便利。一些书画名人在闲散之时，也临摹一些古人作品以为消遣和研究。比如张大千的作假水平，历来为人们所佩服，他对石涛、八大山人的画曾进行过细致深入的研究，因此他作假时，不用对临，可以不用底本，全凭感觉，便能与石涛、八大山人的画风达到默契。陈半丁就曾把张大千临仿的石涛画视为稀世珍品。其三，谋利是作伪者的普遍心态。也有不谋利而临摹古人作品的，但其作品到了谋利者的手中却变成了可以利用之物，他们或把临作上名人款识，或把小名头改为大名头。有的在真迹上作手脚，或割裂拼凑，或重新组装，或改挖款识；等等。总之，只要有利可图，就会有人去干。

书画艺术赝品的横行，损害了有关消费者的利益，败坏了经营机构的声誉，干扰了艺术品市场的正常运行，同时影响了艺术创作与艺术事业的发展，应当引起世人的高度重视。为此，国家文物局文物鉴定委员会于1994年11月至1995年4月底，在北京故宫博物院绘画馆曾举办了一个奇特的展览“全国赝品书画展”，全国各省市36个文博单位和收藏单位的156件书画赝品展，故宫博物院特别提供的具有针对性的48件书画赝品也同时参加展出，以警示世人。