

2018年7月17日

编辑:康辰辰

网红,要红就红出正红色

张一琪

“裁判他铲我。”“他怎么不铲别人?这球场上这么多人他为啥偏铲你?凡事多从自己身上找原因。”这个口气是否似曾相识?这是7月6日《papi酱:今天的世界杯,我买裁判赢》中一个桥段,指的是如果让老师当裁判怎么判罚足球场上的犯规。看完整个视频,让人捧腹大笑,勾起了很多人关于老师对自己的教诲的回忆。

Papi酱,著名网红,凭借变声器发布原创短视频内容而受人关注,其单条视频最高播放量可以超过2700万。从百度百科的定义来看,网红是指在现实或者网络生活中因为某个事件或者某个行为而被网民关注从而走红的人,或长期持续输出专业知识而走红的人。而由网红带动起来的网红经济也成为一种新的经济形态,比如“papi酱”融资1200万元,网红电商张大奕近几年每年营收破亿。

但不可否认的是,网红也存在着许多问题。污名化、低俗化从网

红诞生至今挥之不去,其使用的营销手段、表现方式,有时会向社会传达一种错误的价值观,会对网红的主要受众青少年带来诸多不良影响。

但我们也不能因噎废食。网红是伴随互联网而来,其存在有着深厚的社会背景。网红也不是洪水猛兽,加以合理引导会产生正能量,对社会产生积极影响。

网红因何而红

近年来,互联网技术带来的媒介迭代,一部智能手机就能为一个人带来曝光,网红应运而生。

技术带来的媒介迭代,只是网红走红的基础,网红因何而红,有着深刻的社会背景。“网红是经济发展到一定阶段的产物,民众在收入增加之后心理需求也在不断增加。”中国社会科学院信息化研究中心秘书长姜奇平说,“从社会的基本矛盾的变化中,也可以分析出在物质需求

逐渐被满足之后,心理需求也不断地增长,需要满足。”因此,经济的发展带来的社会心理需求的增加,为网红提供了生存的土壤。

消费网红的主体是“90后”“00后”等“千禧一代”,他们是与互联网共同成长的一代,能够熟练使用新的媒介,更易于接受网红这种新的社交模式和消费模式。“这一代人完全在互联网的环境下生长起来。他们所掌握的信息媒介,他们所以对世界的认知方式,与启蒙时代500年以来的所有人相比,都是完全不一样的。他们获取信息的迅捷度、便捷度,不是我们过去能够想象的,是一种完全不可思议的状态。”中国艺术研究院孙佳山在分析为什么“90后”“00后”能够推动网红起来时总结说。

个人价值观的多元化也是推动网红发展的一个重要因素。“个人价值观是与社会价值观对应,社会价值观是指一个社会的共同价值,是一元化的。而个人价值观则

是求同存异中的存异,更强调个体的不同价值追求。”姜奇平解释道。当吃喝等生存问题解决之后,个体也有时间和精力来关注个性发展,而网红就正好满足了个体关注个性发展的需要。大量的各种各样的网红正好也是个人价值观多元化的体现。

除此之外,姜奇平还表示供销两旺的文化产业也为网红发展提供了一个大的环境背景。

网红要红得正

不可否认的是,当下有些网红为了增加自己的知名度而制造低俗内容,有些内容甚至不堪入目。因此,治理低俗内容是网红监管中必不可少的内容。国家相关部门一直在不断督查相关企业,明确要求坚持正确的价值导向,营造风清气正的网络环境。

姜奇平表示,治理低俗理所应当,但也要区别对待俗和低俗,“俗



【第124期】

敦煌研究院推出文化研学游

新华社兰州7月12日电(记者刘能静)记者从敦煌研究院了解到,12日起,敦煌研究院将推出“世界文化遗产之旅”研学游。这项研学游主打“文化牌”,专家讲座常态化入驻,让游客在观光中了解敦煌全球丰富多彩的历史和文化遗迹。

“世界文化遗产之旅”研学游是“敦煌文化研学之旅”系列文化产品的一部分。游览为期3天,包括聆听有关敦煌文化的讲座,观看敦煌莫高窟主题电影和《丝路花雨》情景舞剧,参观莫高窟和榆林窟,游览锁阳城、玉门关及阳关烽燧遗址等9部分内容。

据介绍,研学游开展期间,敦煌大讲堂每天都有一位专家学者开办一场关于敦煌文化的讲座。这些专家分别从历史、文化、艺术、经济、宗教以及考古等各个角度解读敦煌,与游客互动,让游客全方位获得敦煌文化知识,深入了解敦煌。

书博会将亮相深圳

第二十八届全国图书交易博览会(以下简称“书博会”)将于7月19日至22日在深圳举行。本届书博会以“新时代 新阅读”为主题,设有1个主会场和5个分会场。

本届书博会主办方将以多姿多彩的阅读形式唤醒全民的阅读热情,以优秀的作品与活动满足人民群众日益增长的阅读需求。本届书博会实行展销结合、以销为主的模式,在深圳会展中心主会场集中组织2352个展位,展现来自全国31个省区市的800余家优秀出版单位的精品图书。

本届书博会强调创新出版,突出载体创新,不仅采用了一系列的新科技、新技术,还将举办“对话大数据中的城市阅读”“想象力的表达:科幻创作与出版对话”等活动。另外,适逢香港书展同期举办,深港将推动展会联动,开通香港与深圳之间的穿梭巴士,扩大书博会在香港的宣传推广力度,加强书博会与香港书展的共享与互动,并举办“两岸出版交流30周年纪念座谈会”“第二十八届书博会香港、澳门宣传推广活动”“首届大湾区劳动者文学发展高峰论坛”等活动,推动粤港舞台的文化交流与合作。

(据《中国文化报》)

购物小票能“套现” 警方提醒勿乱扔

新华社深圳7月12日电(记者周科)利用他人的购物小票,在超市搜集小票上所列商品,再盗取这些商品前去服务台“退货”,以此套取现金。近日,深圳警方发布一起典型案例提醒公众,要妥善保管好手中的购物小票,切勿乱扔。

据警方介绍,近段时间,薛某从其他顾客手中购买或捡拾他人的超市购物小票,自行进入超市搜集小票上所列商品,随后把这些商品的防盗磁扣拆毁,在未扫码付费的情况下秘密夹带离场。然后,再拿这些盗窃来的商品和购物小票到服务台,要求“退货”,将退款揣入囊中。短短一个月,薛某作案十余起。

面对这位“退货常客”,商场管理人员产生了警觉并报警,警方通过搜集证据,最终确认薛某的犯罪事实并将其抓捕到案。

高校教材盗版缘何愈演愈烈

近日,有媒体报道,某地高校的不少学生从书店购买盗版教材,高校教材盗版有愈演愈烈之势。杜绝高校教材盗版,既需要加强大学生的版权意识,也需要有关部门加大版权执法监督力度,斩断制作、贩卖盗版图书的利益链条。与此同时,对于推荐使用教材的教师、院校以及教材的编写者、出版者来说,更应该从提高正版教材使用效率、降低正版教材使用成本上多动些脑筋。

对于中小学教科书的定价,国家明确规定,由各省、自治区、直辖市人民政府价格主管部门会同同级出版行政部门按照“微利”的原则来确定。高校教材则没有特殊政策,多是市场定价。与中小学教材相比,高校教材种类繁多,同一门课程,不同学校、不同的院系甚至不同的任课教师,所指定的教材都不尽相同。而且高校教材更新换代速度快,即便是讲授同一门课程的同一位教师,也会根据具体情况在不同的学期选用不同的教材。这使得单一品种的高校教材印量有限,出版印刷的平均成本高于发行量极大的中小学教科书,其定价与市场上的普通图书差别不大,有的可能还会略高一些。大学生一般每学期要选修多门课程,将全部正版教材购置齐全,再加上购买部分参考书的费用,确实是一笔不菲的开支。

不过,一些大学生之所以选择盗版教材,不仅仅是因为盗版书价格低廉。在很多大学课堂上,教师讲课并不完全依赖于某本教材,而是以自编的讲义、课件为主,通过打印、电子邮件等形式将这些课程材料分发给学生。在这种情况下,教材只是相对重要的参考书,只是期末考试前值得信赖的复习材料。特别是一些高校教材编写水平不高,不具备收藏价值。据统计,有的高校基础课,全国有近500家出版社出版了逾千种教材,这其中难免有粗制滥造的情况。那些虽是正版但编写水平不高的教材,被大学生视为“用过即抛”的消费品,而不愿意为其付出太多的费用。

目前,纸质图书价格一直呈现上涨的趋势,大幅降低高校教材定价似乎并不现实。在慕课、网络公开课日渐流行的当下,不妨多为大学生编写、制作更多价格低廉的数字化教材。

充分利用高校图书馆、资料室藏书,推动经典教材的循环使用,也不失为对抗盗版的另一种方法。近年来,有关部门对高校及周边复印店的侵权盗版行为进行了严厉打击,相关出版社积极举报盗版教材制售情况以维护自身权益。让高校真正走出盗版图书“重灾区”,不仅要打击盗版,而且需要多管齐下,关心大学生面临的实际问题,在教材建设、使用等方面下功夫,把正版做得更有吸引力。



硕果

盛利者(四川)摄

上海的小吃

夏爱华

人在上海,穿行于繁华都市的大街小巷。遍寻小吃,每每带给我惊喜。

先说杏仁豆腐。形似豆腐,凉甜爽口,消暑解热,夏食佳品。入口即化,软嫩香滑,甜蜜馨香。上海也有臭豆腐。臭豆腐,就跟榴莲一样,以“异味”独步天下。档主为了照顾本地人的口味,特别制作出臭味稍微淡一点的臭豆腐。吃的时候配上由红萝卜、黄瓜和醋腌制的酸菜,格外开胃。生煎馒头是典型的上海小吃。金灿灿的,皮薄如纸,却薄而不破,互不粘连,肉馅是用剁碎的猪肉,加上酱油、葱姜末、花椒面、香油调制成的,再用半发酵的面包

住宿,排放在平底锅内,用油煎,最后还要撒上芝麻。这道小吃底部金黄、硬香带脆,肉馅鲜嫩稍带汁,咬嚼时更有芝麻及葱的香味。云吞面,我一直以为云吞是很大很多的意思。云吞面端上来,我才知道我的理解有误,原来云吞就是我们说的馄饨,云吞面是馄饨和面煮在一起的。汤底澄清透澈,鲜香扑鼻,汤鲜味美。面条精细,卧在底部,上面漂着似花朵一样的馄饨,汤面上飘着几茎鲜绿的青菜,诱人食欲。牛肉锅贴味道真好,香菇锅贴味道也不错,外脆里嫩,鲜香酥软。小笼包是传统美食,素负盛名。因其形态

小巧,皮薄呈半透明状,以特制的小竹笼蒸熟,故称“小笼包”。小笼包中,以汤包最为诱人。上海汤包的特点:做工精细,小巧玲珑,皮薄、馅多,虾肉、蟹肉,不论是哪一种馅,都咸淡适度,口感极好。每一小笼内一般放汤包十个,用松针铺底,不粘皮、又清香,端上桌后,观其形、闻其味,食欲大增,咬开皮,包内有少许油水,故称“汤包”。

我喜欢吃小吃,但是更喜欢吃小吃的意境。时值傍晚,太阳落山,微风徐徐的阳台上,一张小圆桌,两碟盐水花生,三个辣鸭颈,有冰镇啤酒就更好了。对很多上海人来说,小

吃是平民文化的缩影,只要花上几元钱,就能美美地吃饱肚子,也能领略一番小食多乐趣的滋味。传统的上海小吃,甜味是少不了的。但是它甜得香、甜得透,绝没有让你生腻的感受。

返回故乡后,我依然对上海的特色小吃念念不忘。因为钟情,有一天,我动手做杏仁豆腐。做出来了,滋味却差远了,既不具备豆腐的外形,更缺少香滑甜润的内涵。原来,美食就是一乡一味,正所谓十里不同乡。在心里,我默默期盼着与上海小吃的再次重逢。在一碗可爱的杏仁豆腐面前,惬意而幸福地微笑。

一次上瘾折耳根

冯广博

有些菜,只吃一次,就上瘾。凉拌折耳根就是。几年前的端午节,去贵州菜馆,朋友推荐说:“这里的凉拌折耳根,你一定要吃。”

什么折耳根?端来之后才发现,这,不是鱼腥草吗?儿时记忆的田埂上,随处可见,却没有当菜吃过,母亲偶尔用它熬水治头晕。凉拌折耳根,香,辣,脆,爽。味道出奇的好。完全颠覆了我对折耳根的印象。鱼腥草似乎变了魔术一般换了名字,成了一道这么好吃的菜。

几年之后的某天,妻子说,猜猜,今天有什么菜?凉拌折耳根!在她的提醒下,我味蕾忽然活泛了一下。这是我一直念念不忘的啊。自从有了菜园,妻子第一件事就是种折耳根。冬季、春季都是种植折耳根的季节。从

河源弄了一些幼苗,栽下,它喜阴凉,只要不早着它,就会悄悄生长。

那个月我几乎没有关注菜园,居然就长成一片了。凉拌折耳根,主要是吃根,可保留少量叶子,洗净,切成两三厘米,拌辣椒油、酱油、醋、花生油、盐、花椒(花椒油)少许(后来我们也用辣椒丝,有时会加香菜),自己种的折耳根,淡淡的鱼腥味略带甜味,清香扑鼻,脆爽嫩滑。我已经忘记几年前贵州菜馆的味道了,妻子做的味道已经完全将其盖过了,可以彻底忘记了。

我的口味就这样被取代。那家凉拌折耳根出名的菜馆,不去也罢。那次在贵州菜馆,妻子并不爱吃折耳根,受不了这个鱼腥味。但她第一次自己凉拌的折耳根,让她开始喜欢了这

味道。儿子阿布在吃了一次妈妈做的凉拌折耳根之后,也爱上了。

还有,一些朋友也是。这是折耳根的魅力,还是妻子化鱼腥为神奇的厨艺?当然,折耳根不仅可以凉拌,它的根、叶是可以做药的。做成绿豆沙,下火立竿见影,还可以治流鼻血。根被我吃了,妻子将叶子洗干净,晒干,存放,需要时煮绿豆。流鼻血真是我们家传的小毛病。我的哥哥小时候就爱流鼻血,最多的时候据说流了一碗,奄奄一息。而最让我们焦心的是,我的儿子阿布从3岁也开始就莫名其妙的流鼻血。

有什么好的办法可以治吗?用了无数的偏方,都没有明显的效果。但,只要一上火,喝一碗折耳根叶子绿豆沙,还是有点效果的。便秘,出

汗,都可以吃折耳根绿豆沙的。我不知道,妻子从哪里学来那么多偏方,阿布的头疼脑热,大多时候,她煮些汤汤水水喝喝就好了。

一查,这折耳根,从来没有典籍说它是蔬菜,都说是草药,能清热解毒,健胃消食,可治实热、热毒等。也罢。这个季节,雨后的菜园,最葱郁鲜嫩的,就是折耳根。折耳根还有很多种吃法,蒸鸡、炒鸡蛋、炒肉丝、猪肺汤、炒腊肉等。但我还是多么专一的人,凉拌,足矣。而妻子的凉拌折耳根手艺,对我来说是开天辟地的——她的厨艺,天下无双。

食坊闲话

