

小人书最高拍卖到了10多万元？

昔日几角钱的小人书，如今身价暴涨

□大河报·大河客户端记者 张弋 文图



本报讯 几分钱一支的冰棍，矮矮的马扎，老旧的黑板，泛黄的奖状，课桌里藏着的“小人书”，趁着老师不注意，偷偷拿出来瞄几眼，赶紧放回抽屉……这是众多60后、70后甚至80后共有的回忆，似水流年般的美好过往，那些再也回不去的童年时光，一切都已渐行渐远。近日，一条微博把被遗忘很久的小人书重新拉回了人们的视线中，儿时一角两角的小人书，如今身价暴涨几百倍，这让大家不由地惊呼，我竟然扔了那么多钱！

据国内媒体报道，在鸭绿江畔的临江市的集市中，新鲜的蔬菜一元一把，和其他市场并无差别，但旧书摊上的小人书，却是个例外。一套五六本，每本30元，算下来每套将近200元。“这是绝对良心价，有的小人书光一本就已经拍卖到了10多万元。”卖货的老板说。

小人书身价暴涨，它的

收藏人群起到至关重要的作用。河南省收藏协会连环画专业委员会理事、碧波园古玩城宣毅书社掌柜何淼告诉大河报·大河客户端记者，连环画收藏的中流砥柱是30至50岁之间的人群，多是情怀使然。还有一部分人是学习画画的人，想通过临摹老一辈绘画大家的作品来学习。

据何淼介绍，上世纪80年代以前的小人书都算老版书，能保存至今的越来越少，以至于90年代初的也被归为老版书范畴，新版书基本上是2000年以后的再版书。以老版书稿子为母本再次印刷的书，一版一次的贵，一版多次的不贵，也有个别的因为二版或二印的量特别小从而导致价格较高。“由于很难保存，因此老版的页码越多的书价格越高。一些80年代的套书缺本更是贵得超乎想象，几千元到几

万元的都有。决定连环画价格的有以下几个方面，名家的连环画贵，获奖的作品贵，年代久远的贵，印量小的贵，品相越好越贵，套书成套的贵。”

“小人书的没落和连环画画家青黄不接有很大的关系。”河南美术出版社总编辑许华伟坦言，以前老一辈的连环画画师，如刘旦宅、贺友直等，真的是在认真作画，对人物细节、神韵拿捏得恰到好处，不仅要画得好，对文学素养要求也很高。老一辈大家纷纷淡出江湖或早已不在人世，新生代画家兼具绘画和文学素养的人身价也很高，因此想再重新创作也很难。就拿皮影戏来说，确实好看，但是现在也没人看了。“不过，我还是希望在新的时代出现好的新时代小人书，它不仅是记忆的回望，更是文化的传承。”许华伟感慨道。

小人书知多少

微博认证为知名历史博主的网友@安逸主说，小人书其实就是连环画，和现在日本漫画的单行本是一样的，往往是一个故事或一个系列的画。民国时期连环画有了较大幅度的发展，南方称为公仔书、菩萨书、仔仔书，北方多称为小人书，张乐平的《三毛流浪记》就是这一时期开始出来的。1949年到1966年，由于图画的通俗性，政府把连环画作为教育民众的一种重要方式，连环画有较大的发展，在传统题材之外，还有一些革命性题材，文艺管理上叫创作大众喜闻乐见的作品。连环画也不再仅仅是青少年的重要课外读物，也是许多成年人文化娱乐的重要内容。他认为，小人书价格暴涨是很正常的，当时一本书一两角钱，过了这么多年，不算通货膨胀，就是现在出版的如此多插画的新书，也需要几十元一本。

“百年陈皮，千年人参”

新会陈皮——时间造就的养生佳品

□大河报·大河客户端记者 魏浩

它是名医张仲景和李时珍口中的“良药”

近年来，越来越多的人认识到了陈皮的好处：不仅能理气健脾，还有助于燥湿化痰。张仲景国医馆特聘专家、副主任中医师赵慧芳说，名医张仲景就将陈皮入药做成“陈皮半夏汤”，用来化痰、改善脾胃之湿气；李时珍也说过，陈皮是理肺健脾的良药。

民间有“百年陈皮，千年人参”“一两陈皮一两金”的说法，因此很多人将陈皮看做养生佳品，茶杯中、厨房里处处是它的身影。

从中医角度讲，陈皮养生效果确实很好。

喝适量陈皮水对预防心血管疾病也有帮助。专家称，新会陈皮中的陈皮苷，有助于降低血管脆性及改善血管的通透性。

陈皮还能健肠胃，增进消化吸收。陈皮含有的甲基陈皮苷有抗胃酸分泌作用，对胃痛和肠胃不适有很好的调理效果。

新会陈皮是药食同源的养生佳品

据介绍，新会陈皮早已被列入药食同源目录，其含有的黄酮类成分和挥发油成分很高。现代研究表明：新

会陈皮的陈化时间越长，其黄酮类物质有增加趋势，黄酮类成分具有抗脂质氧化、清除氧自由基、抗炎、抗病毒、抗菌、延缓衰老等作用。

专家称，陈皮辛散温通，自身没有不良的副作用，可理气健脾、降逆止呕、调中开胃、燥湿化痰，适用于脾胃气滞、湿阻中焦或痰湿壅滞所致的消化或呼吸方面等问题。

另外，专家提醒，新鲜橘皮挥发油含量较高，性味比较浓烈，且有可能残留保鲜剂和农药等有害物质，最好不要直接拿来泡水。

新会陈皮为什么越来越贵了？

《舌尖上的中国》节目中曾专门介绍新会陈皮的采摘和制作技艺。随着《舌尖上的中国》的热播，新会陈皮的保健价值逐渐被大江南北的人们所认知，因而需求量急剧增加。

但新会陈皮核心产地受到地域限制，以及特殊工艺需要多年陈化的缘故，所以市场上真正的新会陈皮价格被不断推高。不仅如此，新会陈皮每增长一年，其内囊会自然剥落，也会导致重量的损耗，所以多年陈化的新会陈皮更显得弥足珍贵。

据了解，遍布我省各地的张仲景大药房门店，销售的新会陈皮就来自《舌尖》节目中介绍的新会陈皮生产线。



新会陈皮对加工工艺要求非常严格



节后胃肠不消化 不妨来碗陈皮粥

长假过后，不少人发现自己没胃口了。这可能是假期饮食不规律，暴饮暴食导致的消化不良，胃动力不足。中医建议，此时不妨喝碗陈皮粥。

陈皮粥，即用陈皮加生姜、山药煮粥喝，能够健脾、理气、温中。这款陈皮粥大概吃一两天后，就能改善胃口不好的情况。

材料：新会陈皮3~5克、生姜10克、山药(鲜品)50克、粳米100~150克、精盐少许。

做法：锅内加入适量清水，煮沸后把陈皮、生姜、山药、粳米一起放入，煮好后，放入一些盐，搅拌后，即可食用。