

狮子头的烹饪原则是对一块优质猪肉的粉碎性改造,无论七瘦三肥还是六瘦四肥的配比,最终都要经过细致粗斩,使组织结构得到优化,经过充分搅拌后保持适当的空隙及粘性,在熟化过程中,主辅食材中的谷氨酸盐、肌苷酸盐和鸟苷酸盐等物质通过多轮循环而达到至善至美。

不过,前提是猪肉要好。

事实上,早有厨师敏锐地认识到酱将不腻,肉将不肉,即以春秋笔法将自己的探索实践写进菜谱,不动声色地透露一个细节:另取一斤小排骨吊汤。如此,狮子头才能抵达袁枚在《随园食单》中对杨公圆描述的意境。可惜老师傅不曾想到,小排骨是猪身上不可分割的一部分,那么腿肉、夹心丧失了猪的本香本味,小排骨又能好到哪里去呢。于是,手笔更大的大师出场了,取草鸡、肥鸭、鸽子吊汤,狮子头得到家禽的加持,若再平淡无奇,就无脸见爹娘了。

比如,国家级烹饪大师徐鹤峰先生前不久请我品尝三件狮子头,就是这个思路的体现。三件

是苏邦名菜,农家老母鸡、太湖麻鸭,再加一只黑毛猪的后蹄,一次加足水(最好是高汤),小火慢炖三小时以上。汤水澄澈见底,无渣无屑,不温不火,三种食材犄角相望,鼎足而立,掀开砂锅盖,分明感觉到一股热量喷薄而出,芬芳鲜美,袭人欲醉。厨师根据雅集人数,搭配相应数量的狮子头。动物园大团结的精彩呈现,吉祥如意!

不过,美虽美,三件狮子头的成本相当高,所以不少饭店通常以蟹粉狮子头招徕食客。戏不够,歌来凑,这是厨师的惯用手段。江南人相信大闸蟹,蟹粉小笼、蟹粉汤团、蟹粉春卷、蟹粉粽饭中,蟹粉炒年糕等也是循着这个思路走的。

蟹粉一剥,好运自来。徐大师当然做过蟹粉狮子头,但更实诚的则是蟹柳狮子头,蟹柳贴在狮子头表面,经纬交错,肌理清晰,顶上再结一团蟹黄。蟹肉与猪肉相得益彰,甘鲜异常。每人一枚,清汤浮玉球,姑苏好味道。

在苏州吴江宾馆的运河宴的春季版中,我还吃过蟹肉狮子头。蟹子,在上



海人口中也称黄蚬,与螺蛳一样,葱姜一爆,诚为初夏时节的下酒小菜。同里有一个白蚬塘,所产白蚬曾经远销岭南,成为老广味道的点睛之笔。后来白蚬塘被填,吴江人儿时的美味就渐行渐远。近年来大家发现阳澄湖中所产的蚬子味道也很好,就以此为食材做成不少好菜,蚬肉狮子头就这样重现江湖。

在洁净河塘里长大的蚬子,野性未失,巧妙出壳后蚬肉柔软,内含鲜液,与猪肉组合后两鲜并美,捏成团后在平底锅里煎一下两面略煎,再加汤烧煮,味道甘鲜至极。

不管狮子头如何变脸,都必须有猪肉对吧。但是有一次徐大师做了一道鲥鱼狮子头,没有一丁点猪肉,全部用鲥鱼。鲥鱼骨肉用猪油煸过,加葱姜片汤。狮子头雪白粉嫩,入口即化,真真不同凡响。鲥鱼全身都可入菜,但如何去除养殖鲥鱼的腥味就成了关键。徐大师透露细节:鲥鱼剖开后用清水冲半个小时,就可去除腥味。徐大师

真诚,是青春的底色。梦想和热情呵护了这一片真诚,由真诚出发,丰富美丽的世界由此展开,从而让青春更清纯,更炽烈,更浪漫,也更色彩斑斓。

真诚也匮乏的青春不是纯粹的青春。一半狡诈,一半天真,也是虚伪不幸的青春。而以世俗庸俗待人接物,这青春的底色早已荡然无存,青春已然逝去。

我予你以真诚,就是青春物语;你以真诚相待,也是青春依然。即便缺少了梦想,甚至真诚带着沉静平淡,这青春的底色还在,青春终究不败。

而生活赐予你真诚,你则不屑以真诚相待。青春的底色为狭隘,为平庸,乃至为私欲重重掩盖,青春必长出杂草乱芽、苦花恶果,自己埋葬

真诚,是青春的底色

安 凉

了自己的青春。

青春的底色不应该被玷污。然而因为真诚而不慎有失有过,同样拥有或者认知青春底色的人,会给予你真挚的宽容。因为真诚本身永不错。

岁月会磨损这青春的底色,世俗会锈蚀这天然的色彩。用心去呵护,可贵而艰难。可以这么说,珍惜青春,就是珍惜真诚。保卫青春,就是保卫真诚。

青春万岁,真诚万岁。青春失却了真诚便黯然失色。真诚凭借青春

坦荡奔涌。青春离不开真诚。拥有真诚,心中自有青春。

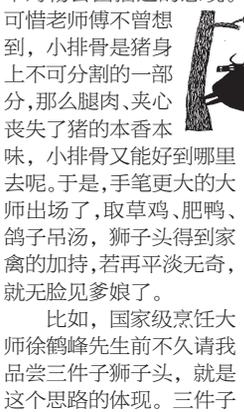
青春不是年轻人的专利。一如真诚,它与年龄没有必然关系。只是中老年的真诚,要比幼年年轻时的真诚更难,一如青春,在衰弱的身躯里奔腾更金贵。

有人在乎青春,却忽视真诚。有人享有青春,却不懂真诚。有人追逐青春,千金万银也肯抛,而对真诚的一丝用心,都不愿投入。青春徒有其表,底色早已剥落。

青春易逝,真诚不老。今天的青春不代表明天依然蓬勃。而明天的蓬勃青春里,必然保存着今天的真诚。真诚无价,真诚是青春厚重而珍贵的底色,这底色愈存愈纯,青春才不会像小鸟一样忽然飞走。

狮子头变脸

沈嘉祿



徐大师当然做过蟹粉狮子头,但更实诚的则是蟹柳狮子头,蟹柳贴在狮子头表面,经纬交错,肌理清晰,顶上再结一团蟹黄。蟹肉与猪肉相得益彰,甘鲜异常。每人一枚,清汤浮玉球,姑苏好味道。

在苏州吴江宾馆的运河宴的春季版中,我还吃过蟹肉狮子头。蟹子,在上

那天清晨,我们从德国赶赴法国,去游览塞纳河。

进入巴黎,我想起了《悲惨世界》里的警长沙威给自己戴上手铐入河的一幕。思绪刚展开,塞纳河就映入我眼帘。这是一条流经法国北部的河流,源自距巴黎东南几百公里的石灰岩丘陵地带。据高卢人传说,水是从一个沿小溪往上的山洞内的一尊女神雕像手捧的瓶里潺潺流淌出来的。她就是降水女神塞纳,河也由此得名。公元前300年,河西岱岛是法兰西民族的发祥地,岛上居住着一个巴黎西族,巴黎城市由此得名。

塞纳河水曲折宛转向西伸展,穿过巴黎市中心分别流向莱茵河、比利时以及英吉利海峡等。塞纳河沿岸地区为法国经济中心,货运量居全国河流之首。

随着游船的行驶往岸上观望,一排普通的梧桐树叶后面,衬托着一幢幢个性鲜明的建筑群,市内的主要建筑大都集中在两岸。

历史上无数个领袖人物,对这条河的改造和城市建设起到了至关重要的作用,比如:公元987年卡佩王朝诞生,巴黎首次成为法兰西首都;奥古斯都修建卢浮宫;波旁王朝时期路易十四兴建凡尔赛宫;拿破仑兴建凯旋门;19世纪

奥斯曼在旧城区开辟很多笔直的林荫大道……这些建筑充分体现了大都市各历史时期的艺术风格。

游船在水上航行,一座座各具特色的桥梁迎面而来。眼前的一座名为亚历山大三世,其两端四只桥头,柱上是镀金雕像,由长着翅膀的小爱神托着,造型华美,色彩明亮,将香榭丽舍大街和荣军院广场牵手相连,堪称河上三十多座桥中的“明星”。当年拿破仑率军攻打俄国,使莫斯科惨遭烈火屠城,俄法就此结下世仇。百年后一笑泯恩仇,二十世纪初,此桥建成,它象征着两国的友谊。

巴黎是塞纳河的女儿,故而市民称塞纳河是“慈爱的母亲”。塞纳河流淌出的是法兰西民族史,两岸建筑是城市的历史博物馆。

我上了岸,沿着河边漫步,接着开头的思绪,又想起了影片《悲惨世界》里的警长沙威。他是一个统治阶级的爪牙,不料被迫害已久的苦役犯冉阿让获救,让沙威良心发现,这个罪犯原来是个品德高尚的人,其坚持一生的信仰瞬间崩溃,在悲愤交加中投河自尽。

作者雨果认为:这是人间善对恶的胜利。也因此,塞纳河是一条为民除害、通向光明的河流。

塞纳河畔

薛 松

还用东星斑做过狮子头,配以太湖蔬菜,用松茸、羊肚菌、火腿等吊汤。东星斑质地嫩滑,色如瑞雪,味道清隽典雅。

上世纪八十年代,徐大师在南京丁山宾馆主理厨政时,曾借鉴淮扬名菜三套鸭,试制了一款三套狮子头。由内而外分别是一颗完整的高邮咸蛋黄,一层切得极细的干丝,一层肥瘦兼备的猪肉粒,再取一片焯过水的白菜叶将狮子头裹住,装入炖盅内,配以胡萝卜和莴笋,隔水蒸一小时。

这,这,不也是套中有套的双酿团套路?

“羊肚菌狮子头、霉干菜狮子头、鲜带子狮子头、银鳕鱼狮子头、三虾狮子头、葛仙米狮子头、腌笃鲜狮子头、冬阴功小龙虾狮子头、软兜狮子头、奶油豆茸虾仁白油蟹狮子头。太湖三白也可做狮子头,初夏时节赏味,风味最为清隽……”

夜晚降临,街上行人走得匆匆,灯光为他们结伴。家中的灯光透过窗户与路灯交织在一起,温暖的黄色灯光在街上蔓延到它所能及的最远处。对于回家的人来说,那盏灯是他们唯一的方向。

月明星稀,街上少有车辆经过,路灯散出的灯光为其排解寂寞。起身来到阳台,透过窗户看到红蓝色的警灯在闪烁。不远处的派出所灯光下依旧清晰,从大门庭院到楼宇走廊,每一处的灯光都是明亮的,要不就是那惹人注目的红蓝色的灯光,随时出击保卫人民。该暗而明的灯光仿佛“不近人情”,明明是在深夜,该安静休息的时候,却亮得醒目。

“不近人情”恰恰是饱含感情。派出所那明亮的白色灯光,是让迷途的人安全到家,躺在街头的醉汉得到周全保护,瘾君子垂下懊悔和自责的脑袋。有多少灯光亮着,就说明有多少警察在辛苦工作。对他们中的有些人来说,黑夜与白天是一样的。

派出所的灯光不会熄灭,在朝阳洒满大地之前都不会熄灭,永远等待着需要的人。

灯光

何俊杰

七夕会

水蜜桃拿铁,有丝丝的果香,不是特别甜,还不错,“蛋糕一定要大大地表扬,提拉米苏千层蛋糕,入口惊艳,结合千层的那种扎实感,无敌了无敌了!”还有一条:“唯一的店员小姐姐全程都非常耐心,就像热烫的咖啡一样有爱。”

不知小姑娘是老板还是店员,或者老板兼店员?这家小店今后还开不开得下去?我愿它安好。

我起身离店,回头看那姑娘身材修长,总有一米七以上,头发扎成马尾,一副眼镜后面是青涩的笑意,不免让我心底起了敬意!

我忽然想问她咖啡店上面画着的戴帽子的小老头是谁?那幅熊爸熊妈熊宝宝代表了什么?但是,话到嘴边,还是咽了回去。

上海的咖啡馆数量名列世界前茅,是当之无愧的“咖啡之都”。在上海,咖啡馆已经渗透进了市民生活。

那天到大宁音乐广场办完事,想找个地方歇歇脚,在地下商场看到有家不大的咖啡店,决定进去坐坐。店名好特别,小质馆咖啡,闻所未闻。

我在靠墙处刚落座,一个穿靛蓝牛仔上衣的姑娘笑着前来问道:“请问想喝什么?”我墙上价目表,有十几种奶茶与饮品,经典咖啡一栏中有意式浓缩、美式、拿铁、卡布奇诺、澳白、摩卡、焦糖玛奇朵;特调一栏中有风味拿铁(桂花、榛果、黑糖、香草、玫瑰)等。我随意要一杯榛果拿铁,

小姑娘笑笑说:“大多点桂花拿铁。”其实我很少喝咖啡,听她这么说,我便要了桂花拿铁。

趁姑娘动手做咖啡间隙,我扫瞄了一下店容,店门口是放置设备的柜台,右边靠墙是一排乳白色的小巧桌椅,左边墙上有一幅外国风情画,有点小清新。画框下也是一溜乳色桌椅,连接左右两边墙的墙体上有一幅很大的卡通画,好像画了熊宝宝一家,还有猫咪和狗狗,充满了温暖活泼的童趣。而靠左边一拐角上,有一段话吸引了我的眼球:“是一种客厅,令你有讲话的欲望,它没有纯然的安静,这正好使你精神提振,有时脚心暖烘烘的,不是居

小质馆里喝咖啡

春 华

守家中的凄清死寂。”这段话,真是写出了咖啡馆的好处。一下子来了四五个客人,把小姑娘忙坏了,但她脸上有着一丝不易察觉的笑意。她现磨着咖啡豆,空气中弥漫了浓浓的香味。好一阵冷寂,半个多小时后,来了二对青年男女。小姑娘又忙开了,微笑依然挂在脸上。我隐隐感到,这家三四十平方米的话,生意有点清淡,要是很好的话,一个人怎么也忙不过来的。我忽然想看看“大众点评”,打开,“环境是那种很舒服温馨的,算不上奢华,但有一种在家客厅坐着的既视感”“咖啡一直在创新,之前对他们家拿铁很认可,今

天尝试了水蜜桃拿铁,有丝丝的果香,不是特别甜,还不错,“蛋糕一定要大大地表扬,提拉米苏千层蛋糕,入口惊艳,结合千层的那种扎实感,无敌了无敌了!”还有一条:“唯一的店员小姐姐全程都非常耐心,就像热烫的咖啡一样有爱。”

不知小姑娘是老板还是店员,或者老板兼店员?这家小店今后还开不开得下去?我愿它安好。

我起身离店,回头看那姑娘身材修长,总有一米七以上,头发扎成马尾,一副眼镜后面是青涩的笑意,不免让我心底起了敬意!

我忽然想问她咖啡店上面画着的戴帽子的小老头是谁?那幅熊爸熊妈熊宝宝代表了什么?但是,话到嘴边,还是咽了回去。



漓江印象

(帛画)

穆益林

徐大师肚子里藏着多少枚狮子头,恐怕连他自己都数不清吧。“美食研发的最终目的,就是让老百姓分享。”他说。

淮扬名饌狮子头的定义,在圆、润、鲜、嫩之外还可以加载无穷多项。

春风拂面,芳菲繁胜,你也不妨“狮”心大发,一试身手!

梨园事又另有一功,朋友们称伊“全才”。伊只是以一只诚恳笑脸来应答。伊想出名,想到阿拉。

第一本书郑重其事交给阿拉,那是一种高度信任。东西一大堆,阿拉认真编好,结果皆大欢喜。高温天气与上海书城里厢签售的热烈互不相让。在伊举办的答谢晚餐上,高朋满座,伊客气请阿拉讲几句,恭敬不如从命,言简意赅,“妙春,加油!”《谈艺说戏》的出版,似打了强心针,伊的作品似“管涌”更似“火山”,阿拉有点挡勿牢了。

伊又热心真心牵线搭桥。“兄弟,我有一个朋友搞京胡收藏,阿拉好出一本书?”伊多讲一句闲话,阿拉得到了一只信息。阿拉做生活有一个不成文规定,先看看这位“神仙”长得啥样,再观其行听其言,如果觉得勿对路,工作就勿开展了。

与楼兄在东亚富豪酒店旁的“鸿瑞兴”相识,伊的痴情痴心痴迷早已耳闻,伊的姆妈省吃俭用,但儿子的事会倾囊相助更让阿拉体会世上只有妈妈好。如何做好这个工作阿拉倒是想了许多,单单几十把稀珍的京胡编一本画册固然不错,但总缺点点什么。一样做如何做足做强做大,阿拉想到了京胡的搭子:琴师,京胡琴师一搭一档,再与演员“铁三角”珠联璧合,这样一台戏才能完美。何不把两百多年的已知未知有名无名的京胡琴师“一网打尽”,做一本绝无仅有的京胡与琴师及其照片的工具书?我合盘托出自己的想法,楼、江两兄频频点头。“这本书的书名我也想好了,就叫《中国京胡与琴师》。”“加上‘中国’两字,黄先生,我的压力太大了。”

楼兄双眼放光,因为有底气,已有了60多位琴师的信息,而梅雨田、孙佐臣、陆彦庭、王云亭、徐兰沅、杨宝忠、李慕良、陈彦衡、陈道安等用的琴伊都珍藏,单单“清末胡琴四大家”的用琴花了20年时间才收齐。《中国京胡文化展——暨楼庄东收藏陈列》出版后,在“大世界”隆重举行,反响热烈。

那晚要签《中国京胡与琴师》出版合同,楼兄要把江兄的名字署上,两人现场“双推磨”。江兄执意坚持不署。10月里那晚的秋雨有点凉,但揣着合同走在襄阳北路上阿拉的心里暖洋洋。以后不断收到又有新发现新收获的喜讯,妙春兄也出力勿少。许多名家闻喜讯欣然留下墨宝。

或许太劳累,楼兄养病了许多。一晃三年过了,阿拉单位的当家人换了。做还是不做?阿拉坚持到底,一定要做!感谢上海市文化发展基金会青睐有加。一场及时雨,又见水晶莹。此书被收入《中国京剧百科全书》那是几年后偶然得到的喜讯。我想英年早逝的老领导张跃进先生也会很欣慰的。

有一次与早已退休的老领导陈达凯先生雅聚,伊告诉我一个秘密,伊曾担任评审工作,一看到书的选题:灵格。伊得意地笑说,让阿拉不胜感谢。漏讲一句,楼兄当年也是专业琴师。

京胡与琴师

黄政一