

上海点心界的烧卖,境遇比较特殊,不少点心店可能都不经营,市民也不如对馄饨、生煎那样可能会隔三差五光顾。有些小朋友可能还叫不出烧卖之名。但烧卖在上海点心界的“位置”“口碑”“功用”,则如同海派商业文化孕育下市场的一道风景线,术有所长业有所短,各有千秋而无可替代。

外孙黄子曾经疑问过“烧卖”之命名,与大饼油条之形、糜饭豆浆之义、小笼之蒸、生煎之烹等等都不相同;食物的名目繁多,比如说烧饼,因烧与饼之配,一说明便;又如定胜糕,也因糕之相叠,节节高喻为胜,也能理解;惟这烧与卖的搭配之称,有点牵强。原来,烧卖非能顾名思义,可见其有故事了,有说语音的谐音而来,有说食材之料而成,有说食物形状而定,也有说经营方式而来,更有一“非遗”称“边烧边卖”而来。

吃货老黄说,上海烧卖一般以糯米为主,配以肉丁、菇丁或笋丁,辅以鲜酱油拌和而成。虽与用芦苇叶、箬叶包裹的粽子,味觉上难说有特别的异样,可烧卖用面皮包裹,就是不叫面什么、皮什么。

更有甚者,烧卖与小笼、生煎境遇不一,名称费猜详外,哪位吃货又能说出或者找出一家以烧卖命名的“专卖”店?据称,专营以酱香糯米、

闲话烧卖

陈甬沪

超猪肉丁、香嫩菇丁为“主料”的烧卖店,在大上海竟然很难找。

烧卖这“三怪”,丝毫挡不住消费者对喜食的热情,许多吃货也许不解其名来由;众多经营者或许也因“火候”之故,不以专业专营店“出市”。那天参加了徐汇区妇联在乔家栅体验中心举办的“海派点心”文化讲座,主办方匠心独具,从点心的由来,江南小吃的意境,海派点心需求的传承性,让参与者知识点、信息量大饱口福。但是,在罗列的众多

多点心中,烧卖则不见踪影。一位朋友真是上心,特地从隔壁店堂买了两盒烧卖嘱我明天当早餐。咖喱饺、椒盐饼、绿豆糕口味很时尚,这速冻烧卖还要蒸了吃,有点麻烦吧。出于礼节而收下了。然而出乎意料,不显山露水的烧卖,味道还真不错,糯米可粒粒数,不粘牙有酱香;肉丁可称肉块,差不多有2厘米见方,现在猪肉身份不菲,块肉进口好像“捡了外快”;外皮韧、糯米肉丁油而不腻,热而不烫,入口细嚼十分有味道,这一吃颠覆了长期以来速冻点心难称心

或不好吃的概念。烧卖制作的技术比较简便,食材配料也简单,再者加热工夫也不长,可烧卖何以敌不过小笼生煎?也许正是它的“宿命”。何以见得?

回到烧卖之名来由上,有说“烧”是“捎”的谐音,有说“卖”是“麦”料之故,我则以为两者兼而有之。而“边烧边卖”之顾名思义太牵强不能置信。能让烧卖经久不衰,传说中兄弟俩分家而成就“烧卖”的典故或可采信。古之,弟弟顺从了兄嫂分家而不“分工”,为解兄之为难嫂嫂之疑,一边继续包裹馒头卖,一边制成“开口如莲花、糯米当馅儿”的新品包,顺便“捎”带着卖。这经营模式——捎卖,让烧卖诞生了。

包子功用自然无可撼动,而烧卖多滋味也有立足之地,于是捎着卖的“烧卖”,不成主流也风流。

烧卖,因经营模式而生,在今天海派创业浪潮中,让人启迪多多。创业者专注专业,专注专业的“配套”安身立命,借助成熟的渠道,体现自身价值,赢得市场需要份额而多赢共赢。反观那些术不专攻,而又图跨界,或以资本为载体图谋者,结果被“烧卖”嘲笑。

烧卖,上海点心的普通一员,演绎的经营之道,精明而高明。



边看边聊

枫枫之旅接近尾声,从大阪到奈良,到琵琶湖,到京都,到岚山……一路过来,无论是路边、湖畔、大山,还是教堂、神社、庭院,到处都是红枫黄叶,真的是层林尽染,让人有点目不暇接。驴友老许对枫叶情有独钟,拍了一组又一组好美的照片,枫枝招展;驴友小余对枫叶的往事浮想联翩,出了一道命题作文,想一起聊聊枫叶的故事。那好吧,拉开话题,就说说枫叶为什么会变红?

古人很有想象力,宋代诗人杨万里写过那两个诗句,“小枫一夜偷天酒,却倩孤松掩醉容”,有多浪漫!他用拟人的手法,把枫叶变红说成是小枫偷吃了“天酒”,堪称一绝。又记得小时候听大人讲故事,说那是因为黄帝为民除害,在黎山杀了蚩尤,宝刀被鲜血染红,插入泥中,变成了一棵枫树,从此枫叶就有了血染的颜色。长大了才知道那是《山海经》里编的神话故事。

那么,究竟是什么原因使枫叶变红?先来普及一点小知识吧!枫叶呈绿、泛黄、变红、发紫等,都是植物生长过程中的一种自然现象,与植物体内含有的天然色素有关。万物生长,无论枫树还是其他植物,在它们的生命体内都含有多种色素,有叶绿素,也有类胡萝卜素,包括胡萝卜素或叶黄素,还有花青素等。自然界的植物中,天然色素多达几百种。

植物天然色素可以分成两大类,一类是脂溶性的叶绿体色素,还有一类是水溶性的细胞液色素。存在于叶绿体的色素它与光合作用有密切关系,在中学读生物学时应该做过实验,那时候就知道它叫“叶绿素”。而存在于液泡中的色素,大多与花朵的颜色有关,比如含有花青素的兰花、蓝莓等,它属于黄酮类物质。

说到这里,大概有点明白了吧,植物体或者叶片色彩的变化,实质上就是看它体内的哪一种色素占了上风。比如红色色素表达,西红柿会变红;叶黄素显现,柑橘会变黄;还有花青素促使茄子发紫,等等。它们都是由于在不同的生长条件下,不同的植物体内本有的色素以不同的方式对外表达的结果。

如果你仔细观察的话就会发现,初春时节,万物复苏,温度开始回升,但还没有达到叶绿素合成的充分必要条件,此时所见的枫树可能是绿叶中藏红,或是红叶里透绿;到了春夏之交,光照充足,水分滋润,光合作用促使枫树体内的叶绿素“一马当先”,合成加速,并向叶片表达,叶绿素占据了绝对优势,这时候的枫叶是那么鲜嫩翠绿,滋润欲滴;然而,秋季来临,光照日渐缩短,气温明显下降,枫树的叶绿素合成能力越来越弱,且受到一定阻碍,相反它体内含有的叶黄素、胡萝卜素等则开始“异军突起”,此时的枫树上挂满了一片片黄叶;随着光照时间越来越短,枫树体内一种叫花色素苷的红色素“后来居上”,这时候只见那漫山遍野的枫叶红色一片;至于红枫为什么又会“红得发紫”,那是因为花青素的“魅力”。

回过头来说,其实我国的北京香山、南京栖霞山、长沙岳麓山和苏州木渎天平山,是历史悠久的传统四大红叶观赏胜地,如今又增加了辽宁本溪,那里有规模更大的红枫景区。

那么,为什么又有好多人奔日本、加拿大去观赏红枫?那是因为风格有所不同。全球枫树品种多达199种,我国拥有的枫树树种资源最多,占了全球的四分之三。最具特色的是“中国红枫”,又名“红叶羽毛枫”。它是落叶小乔木,枝条光滑细长,从幼枝到叶柄,直至花柄都为红色。而日本其实并没有太丰富的红枫资源,同样是落叶小乔木或灌木,但是,他们把红枫当作旅游资源潜心研究,依靠科技,开发新品种,通过嫁接、扦插等途径,再造红枫,而且融入美学理念,园林内配置不同色彩、不同树种,修剪成各种造型的枝条,红枝招展,婀娜多姿,被誉为“四季火焰枫”。加拿大属于“北美红枫”系列,高大粗壮的乔木树,树干参天可达二三十米之高,树叶也比亚洲红枫宽大多。加拿大种植枫树,其目的是利用枫叶作为一种产业,最出名的产品就是加拿大“枫糖”,没想到它的红枫也成为旅游爱好者的亮点。

说了这么多枫树的故事,还是提醒你,想要选择观赏红枫的最佳时机,建议你学一点气象知识,了解一点农历农事常识,那将会事半功倍。

韩秋岩是一位传奇人物,人们都知道他是一位诗人,因为苏州沧浪诗社的社长是韩秋岩;人们还知道他是一位书画篆刻家,因为苏州画院的画师中也有他,然而韩秋岩真正的职业也许少有人知,实际上他也是一位科学家、工程师。

韩秋岩生于1899年,本名韩士元,江苏黄桥人,早年毕业于北京工专机械科,和胡厥文为同学,后留学于法国、意大利,专攻航空机械,获法国航空工程师学位,回国后历任中央大学、河南大学、江南大学、西北大学教授,中国第一辆坦克动力系统即是由韩秋岩设计完成的,由此成为二级教授工程师;1949年后,他又多次以科学家的身份受到毛泽东、邓小平等领导人的接见。

晚年韩老定居于姑苏,专门从事书画印创作,因其学养精深,阅历丰富,因而作品大气磅礴,绘画有青藤、白阳、八大遗韵,书法深厚老健,风神超迈,治印直追秦汉,诗词恢宏豪放。

七夕会

特别

是隆冬时节,久坐不动可不是个好习惯。我们不妨在工作、学习之余,邀上同事、同学来一场说拔就拔的运动吧!简简单单的运动,便可以让我们身体迅速暖和起来。拔河比赛赢了的,也不要骄傲;输了的,亦无须气馁,重在参与嘛。嘿!嘿!嘿!相约下次,再来切磋,不亦乐乎。

众所周知,拔河是项户外运动。可有时在我们家中也会进行一场拔河比赛。诸位看官,不要以为是老婆与我抡枪头,进行的“拔河运动”,而是我家的大花猫“花花”,每次看见我用拖把拖地时,它总会咬住拖把不放,这就好像要跟我拔河似的。看来,身体在于运动的道理,动物们也是知晓的呀。

套用一句话作为本篇小文的结尾——不拔不知道,世界真奇妙。

苏州才子陶文瑜

曹正文

认识苏州陶文瑜,已二十余载。上世纪90年代中期,我去苏州拜访陆文夫并约稿,当时陆文夫住在带城桥弄,一幢独门独院的二层楼房。高高瘦瘦的老陆,说话不快不慢,他谈起江南风情与《苏州杂志》的情况。谈话间,他问起我未进报界之前干什么工作,我说在一家理工大学当教师。老陆便讲了一个我不太熟悉的名字:陶文瑜。老陆说,这是一个很有才气的苏州年轻人,他也在一家学校教书。

老陆办的《苏州杂志》实在很好看,苏州的文史美食、风景典故,几乎包罗万象。我前不久也从杂志上读到陶文瑜的诗与他写江南风情的散文。后来,他调进杂志社当编辑,我们见了面。文瑜面带微笑,神态真诚,举止随意,一口苏州话蛮好听咯。2005年陆文夫去世,主编是范小青,但范小青是江苏省作协主席,工作单位在南京,操心这本杂志的重任便压在文瑜身上。再后来,文瑜当了副主编,又当了主编。

陶文瑜除了把杂志编得有声有色,苏州的名家(文学与绘画)都请上杂志:叶兆言、苏童、张继馨、江文兰、王锡麟、盛小云、荆歌、王稼句、华永根……各路神仙俱在。有专题,有逸事,有掌故,有诗有画,总之,十分好看。我在上海的朋友也有不少人了这本杂志。薄薄一本,分量十足,姑苏美食与吴地山水背后便是沉甸甸的厚重历史。

文瑜的文字,幽默风趣,别具一格,仿佛走进苏州园林,看似山穷水尽,常有曲径通幽之妙。他的随意之作,曠在其中。我曾约他撰文,他写来一篇《连锁反应》,他说他有次去朱鸿兴吃面,面一上来,觉得不是滋味,再一问,原来是百年老店的加盟店,虽打着朱鸿兴的牌子,质量却极不讲究。他打个比方,说电视台上站着三个韩红模样的女子,都是胖胖的、戴着墨镜,粗看相像,却未必是歌手韩红,一开口就现出真假了。朱鸿兴的牌子借给加盟店,不代表挂上招牌就是朱鸿兴。这个批评很幽默,也很委婉,但骨子里是对名店乱开加盟店的连锁反应现象进行了讽刺与批评。文章刊出后,大受好评。我鼓励文瑜兄继续写,于是他每月写一篇,每篇都不同凡响,如《送书的趣话》《文人笔下的馄饨担》《我的书房是车间》《苏州人斗蟋蟀》《园林里吃饭》《回忆滋味》《文人梅花一家人》等三四十篇。

我退休后,回到苏州老家小住,文瑜兄便呼苏州的文朋画友来舍下小聚。文瑜兄是性情中人,又好姑苏美食,肚里有说不尽的好听故事。我们还一起听过评弹,玩过园林,看过画展。这多乐观的人,谁知道他因病每周要做几次透析,而且透析已十年载。想来文瑜兄最近十年人不敷出,写文章又精力不够,他便写字卖画,还一本正经写了润格。其实,他哪肯收人家钱呢!何况这一点钱又怎么能帮到他呢?

今日斯人已去,倒是他留下的精妙书法与文人画常在我手边抚摸,留给我无限的怀念与感慨。苏州文坛少了一个才子,真是可惜哉!

在蓟州的一个农家乐小住,附近有座盘山的巨龙横亘于京东津北,占地面积一百余平方公里,是自然山水与名胜古迹以及皇家文化相融的旅游休闲胜地,于是,欣然前往。

据悉,此山旧有“无终”等名。东汉末年,无终名士田畴不受献帝封赏,乃隐居于此,人称田盘山,简称盘山。它始于汉,兴于唐,盛于清,曾有72座寺庙,13座玲珑宝塔,一座皇家园林。唐代就以“东五台山”著称佛界,因其雄踞北京之东,清康熙年间又以“京

东第一山”驰名遐迩,还一度与泰山、西湖、故宫等列为中国十五大胜景。

踏进山门,迎面看到“人胜”两字。它源于古诗“山色有无中,空谷低回溪流声”,为清末军机大臣兼总督兼录事手书,寓意进入了佛教净地。

不远处有“三盘暮雨”四字,其中“三盘”指的是盘山的“三盘胜境”,而“暮雨”意为傍晚的云气。“三盘”以古松取胜的上盘雪花飘;以怪石取胜的中盘雾雨渺;以流水取胜的下盘夕阳照。诗云:“峰秀喷玉珠,惹得柳枝舒。池水映三盘,醉景走不出。”时至今日被称作“三盘暮雨”。

春天,盘山遍野的桃花、杏花、梨花争奇斗艳,和风吹过它们的脸,飘得花儿化作小燕子,飞舞而来,然后在空中仙女散花般撒落缤纷的花瓣雨;仲夏薄暮,雨后初晴,青绿山水,生机勃勃;秋季雨水充沛,瀑布成了悬空下垂的水帘;严冬白雪皑皑,苍松翠柏,点缀其间。

由于山奇景佳,晋代《三国志》作者陈寿、文学家陶渊明,北魏《水经

盘山

薛松

欧洲印象 (常画) 穆昉澜 穆昉昀 穆益林



拔河是一种集体游戏,也可以说是集体运动。数量相等的两队人马(男女不限),一根较粗的麻绳,还有一条用粉笔画成的界限(代替河),再加上一块空地(草地、水泥地皆可),便可以拔河了。拔河时,其中一方将另一方拽过界限就算胜利。

在我看来,拔河运动如此深受民众喜欢,是因为这项运动既可以培养参与者的团队协作精神,又能锻炼身体,更主要的是开展拔河运动时对场地没有什么过多的要求,说白了就是简便易行好操作。正所谓:想拔就拔,强身怡情。我想称其为“中国民众集体运动之王”,应该没有谁反对吧!至今,我未曾见到过比中国人更爱拔河运动的人群了。或许在外星人也如中国人这般喜欢拔河吧,谁知道呢?你千万不

一起来拔河

黄昱耀

要以为,拔河比赛时队员们只要有一把子力气,就可以稳操胜券,轻而易举地获胜了。其实需要排兵布阵,比如让力气较大的几位队员站在前面,把女士们安排在末端。而在这个过程中,需要沟通协调,以便让各成员达成共识,这也就是拔河的魅力所在吧。

另外,在拔河比赛时,还要善于运用巧劲儿。俗语说得好:四两拨千斤。哨声过后,拔河比赛,旋即开始,鼓劲加油,齐心协力,勇夺优胜。拔河时,我们的双手和双脚都在有节奏地运动着,同时我们的心肺等器官也得到了相应的锻炼。拔河过后,那种运动带来的愉悦劲儿真是

健康

