

一个人的地域、家庭乃至调格，通过饮食大概可以管窥。

地域自不必说，苏浙的甜，云贵的酸，川地的麻，山东的咸，陕甘的辣……

至于家庭，透过饮食，也得以显露，锦衣玉食和小康之家的吃食不同，跟勉强度日，更是判若云泥。吃食不同，吃的人的状态自然也是不同的……

当然，吃的人的调格千姿百态：饕餮而食，看似奢而无礼，或也是种直白爽快；精细餐食，或有几分疏远，但也是种礼仪和追求……有所区别，但难说高下。多说话以群分，人以吃分其实也大有道理。

不过，想来，你虽多在大庭广众饮食，但其实饮食是件私密的事情。济济一桌，其实可以是同桌异味的。我之所恶彼之甘怡，反之亦然。但此时为何还能同桌，共与饮食？这又说明饮食毕竟不能完全私密。

如此想来，平常饮食，妙不可言。食客人心，更是很难揣摩。

面筋须塞肉

——生活分子之十四

徐金忠

说多了，还是扯回来吧。就说一味吃食——油面筋。

生于江浙，我得感谢创造油面筋的人。谁能想到能有这样的妙物！

但至于面筋的做法，未曾做过，不甚了解。看看资料也是简单精练，说什么小麦面粉水洗沉淀，副产品便是水面筋，过油炸制，迅速膨大，便是油面筋。想来其中还是有不少奥妙的。

先不管了，好吃就行。可不是嘛。肉糜剁进葱花、姜末、盐和味精，剁到彼此融合，肉糜变成糊状。越是融合越

是美味，这个环节，不能舍不得功夫。还见过剁冬笋进去的，冬笋硬实，自然是不一样的味道；还有剁榨菜进去的，榨菜增加嚼劲和咸味，也是很好的。

剁好的肉糜，打个鸡蛋进去，一方面给肉糜增加了汁液，另一方面又加了一味吃食进去，添了弹性和润滑，更显丰腴。

金黄澄亮的油面筋戳孔，面筋中间是虚空的结联，不需用力，便可塞入肉糜。就这样，塞一个塞一个，不消多久便是一盘。

准备妥当的油面筋，将面筋烹饪方法的分野了。浓油赤酱，便是红烧油面筋；淡酱水煮，便是淡烧油面筋；还有上锅蒸的，比淡烧更干香一点。

红烧油面筋，便是适量的水，加了老抽、糖进去，大火烧开，小火焖煮至收汁。肉糜因为细碎，容易煮熟，时间不需太长。油炸膨大的油面筋迅速吸收汤汁，你会看到面筋瘫软下去，色泽渐渐厚郁，一边是肉糜煮出的油脂，一边是汤汁的色和味，面筋本是素淡，但却是很好的味道集成。

这样做，不加别的配菜也可以了，但是你要要有冬笋片、冬菇，那也是很好的，其中冬笋片最好先焯水去除苦味和糙感，这些配菜因食性不同，下锅时间有早有晚，但都是随同油面筋烧煮至收汁即可。

装盘时，油面筋酱色油亮，包裹在中间的肉圆附近。撒上葱花，用烫熟的青菜作为点缀，就等着动筷了。

吃的时候，你先接触到的是吸饱了汤汁的油面筋，汤水多一点的，你不妨先吸一口，酱香味道，然后再动牙齿，咬碎肉圆，品尝其中丰富味道。

红烧之外，有淡烧，别的步骤差不多，只是不添老抽了，代之以生抽或是细盐。淡烧，不妨汤水多一些，味道更鲜美。

另有一种做法，很是推崇，面筋塞肉放汤。此时的面筋，不要塞太多肉，而



花木四时春 徐淑荣篆刻

是一小粒即可，上了汤水，添了油，若是用猪油，那更是油香的，然后加面筋和各类菜蔬，做成汤。做好的面筋，悬浮在汤汁中，面筋软散开来，但又不会碎散，形状飘逸。

这碗汤里，不妨放几个干张包，加了开洋……想想都觉得美好！

但这个做法，在外头吃到的不多，更像是家常的简便做法。

至于求诸干香的蒸，便是用火煮焖出肉圆的丰腴，浸染油面筋了。这种做法，泡在汤里的油面筋，软润；露出汤汁的，则是干香一些，真正也是很好的。

说到这种做法，便得说油豆腐了。看着都是金黄澄亮，其实两者不同。油豆腐的原料是黄豆，经磨浆、压坯、油炸等多道工序制作而成。油豆腐外皮油滑，内有丝网，富有弹性，一捏成团，放开则又复原。

油豆腐也用来塞肉，肉糜制作等等，与油面筋一致，但肉糜宜多塞一些。

不过油豆腐塞肉，因为豆皮和丝网相对厚实，多不用来红烧，否则外皮过于酱咸，而内中肉圆不一定入味。多就是淡烧或是蒸制。也用荠菜塞油豆腐，便是一道素菜了。也是好吃，但是总不如塞肉有味道。不过，各人各吃吧。

对了，无论是油面筋还是油豆腐，不塞别的食材，整个或是剖开炒菜，也是绝佳。譬如丝瓜炒油面筋/油豆腐，两者都是软嫩的吃食，都能吸汤汁水，是不可多得的美味。

问春彦，这辈子，听过的，最好听的上海话，是谁的？

我姆妈的，姆妈讲一口老法上海闲话，钞票叫铜细格，以前叫铜细格。妹妹，我跟依讲，顾敬的语言，不凶，跟平和和，跟依相安无事的，是文的，后来的语言，是武的。

依讲好听的上海闲话，颜文樑先生么，讲一口苏州上海闲话，伊苏州人，是大长辈，我老师的老师级别的，太老师，沧浪亭隔壁，苏州美术专科学校的创始人。我还没生出来，人家已经名满天下，法国留学，拿了大奖回来的。伊顾敬住在华亭路对面的新康花园，我去看伊，不管啥人去问伊，颜先生的习惯，一定是拿依送到家门口，还要跟依鞠一躬，自然流畅的一躬，从头到脚，天然的谦恭，依一辈子不会忘记的。从前的大画家，举手投足，有本事让依平静下来，这个么，是大师了。我那个时候年轻，宣纸也买不起，摸出张不晓得谁的名片，请颜先生写几个字，颜先生毫无难色，拿支钢笔，蓝黑墨水，在名片背后，写了四个字给我，美学渊海。我慢点寻出来给依看。

贺友直先生么，讲一口宁波上海闲话，十几岁就到上海来学生意，贺先生对故乡方言的固守能力，简直是叹为观止的，宁

波人奇怪，蛮多是这样的。贺先生是彻彻底底从底层奋斗上来的，伊算我老师一辈子的了，但是我打死也不学伊，因为伊的风格实在太伟大了，我绝对不能学。贺先生画得赞吧，伊什么风格？伊白开水风格，外

星人都会喜欢他的风格。样样么事，依会得厌腻，白开水不会。贺先生最大本事，伊画的，全部是底层人的生活，但是伊画得干净，笔下天生高贵，清气扑面，画地痞流氓，照样干净，照样美。这个跟演戏是一个道理，京剧里的丑角，不但不丑，而且好看煞。

贺先生屋里的宁波菜，绝品啊妹妹。贺先生的太太，姓谢，阿拉谢家门里人，所以我不叫伊师母娘，我叫伊姑姑奶奶，烧得一手地道宁波菜。贺先生习惯，每日中饭夜饭，要吃酒的，姑姑奶奶每顿饭，总归要端靠十只小菜，小碗小碟子，铺铺半台子。咪咪大的，幼儿园程度的小黄鱼，油煎煎，煎得恰如其分；马兰头拌拌香豆腐干；一小碗红烧肉，啧啧。我讲姑姑奶奶依吃力煞了，弄这么多，少弄两样吧。阿拉姑姑奶奶讲，老头吃老酒，让伊各种味道嚼嚼。贺先生一只谢顶宁波老头，历次“运动”，吃尽辛苦，就因为讨了阿拉姑姑奶奶做太太，享了一辈子福。不过红焖牛肉，倒是贺先生自己焖的，是伊秘制，烧好了，拿张宣纸，还是画过的废宣纸，盖在牛肉上，清蒸若干小时。我每礼拜要去贺家陪贺先生吃酒吃饭，贺先生九十多岁了，还会进厨房下碗面给我吃，阿拉两家头，讲讲闲话，每礼拜要的。

白开水 石磊

依看贺先生，极土的人，极土的画法，极土的小菜，乃么奇怪了，伊听贝多芬听巴赫的，这是啥境界哦，妹妹，我满服帖伊。

我从前，空下来的辰光，会想想以前的女朋友，对我好的女朋友们，现在我八十岁了，我最想的，是我姆妈。我姆妈九十岁生日，我画了一幅画给姆妈祝寿，油灯，绒线，几根绒线针，我姆妈年轻时，丈夫被抓起来，自己带着孩子们，被发配到山东，一个大小姐，官太太，啥事体也不会做，但是会结绒线，我姆妈就靠结绒线，换粮食，养活我们这些孩子。这幅画上，我诗啊词啊一句都没写，写了十个字献给姆妈：妈妈爱我们，我们爱妈妈。

darling，轻易，不要跟八十岁的男人谈姆妈，因为你，恐怕会一个人，辗转反侧半天。

开时如莲花般向四处散开，白得纯粹，紫得婉约，像一名隐逸的高士，让人只可远观，不可亵玩。玉兰花简静单纯，如同童年游戏时丢起的手帕。“丢手绢丢手绢，轻轻放在小朋友的后面，大家不要告诉我，快点快点捉住他。”我们笑着，闹着，不经意间时光已将它们抛向空中，挂上树梢，待你踮起脚想要触碰时，又扑簌簌掉了一地。

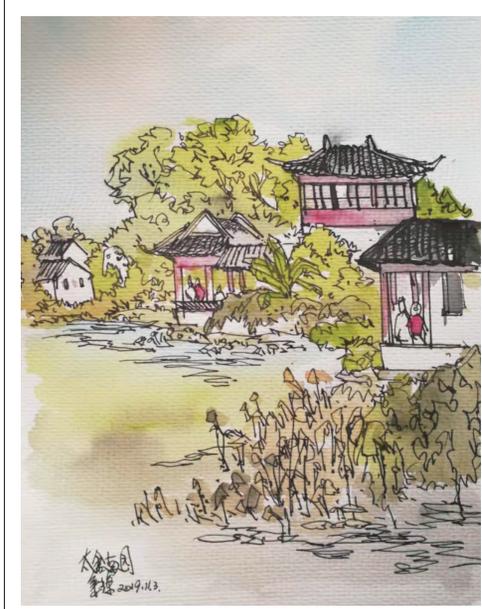
我喜欢玉兰，因它虽然普通，但干净高雅，纯真自然。它与群芳争宠，只独自散发幽香。说到它特有的芳香，会联想到一个民间故事。很久以前，在一处深山里住着三个姐妹，分别叫红玉兰、白玉兰和黄玉兰，三姐妹为帮老百姓讨盐，将自酿的花香迷倒了守卫盐仓的蟹将，把所有的盐浸入海水里，村子里的人得救了，而三姐妹却被龙王变成花树。人们为纪念她们，将那种花树称作“玉兰花”，而她们自酿的花香也成了玉兰花特有的香味。待到星夜里，我想象着自己躺在一片洒满玉兰花的青草间，枕一席清梦，拥静幽暗香，如同身处瑶池仙境。

从梦想回到现实，由于女儿上网课要用家里的电脑，于是我取出多年前的旧电脑，等了半晌，屏幕才缓缓打开，我瞬时呆住了，背景，赫然是一帧盛开的白玉兰。

原来玉兰花，早已在我心头开放多年了。

旧时光，新岁月，织成又一幅明眸皓齿的春意图，明请看本栏。

赏春记 责编：殷健灵



太仓南园湖景 (钢笔淡彩画) 杨秉辉



“当我 50 岁生日的时候，一定会传承我们温州人吃苦耐劳聪明智慧的秉性，在事业这份蓝图上，写下精彩的一笔……”蒋洁说，好多年前，当她还是个孩子时，她便有了这样的梦想。

她梦想过，在她 50 岁的时候，她已经周游了世界，领略过山河湖海和人间百态；梦想过有成功的事业，梦想过有丰富的人生，甚至梦想过青春常驻年轻依旧。但就是没有梦想过，当她 50 岁到来之际，她竟藏有了一百多幅俄罗斯著名画家的油画，并正在编辑出版收藏集。

1993 年至今，她便一直在中国和俄罗斯两地生活和工作。她和她的先生被许多俄罗斯和中国朋友誉为中俄两国的友好使者。同时，她本人还是俄罗斯研究中心特约研究员并担任俄罗斯上海商会会长。

2004 年，她在莫斯科开了一家日后收获赞誉的中餐厅“梦东方”。因为餐厅需要葡萄酒，从 2007 年开始，她又在法国波尔多投资了酒庄和葡萄酒。如今，当年的投资已经凸显出了它的商业和文化价值……

这些年里，民生的吃穿用行她几乎都涉足过，而且都做得还小有成就。唯独没有想到过，在 2020 年 50 岁生日到来之际，献给自己的礼

物竟然是俄罗斯的艺术。

“俄罗斯是公认的世界最著名文化和艺术强国，它是普希金和托尔斯泰的故乡，它也是希什金和列宾的故乡，而这些伟人则是世界艺术史和文化史上的明珠。所以，我在俄罗斯经营生意的同时，也耳濡目染了俄罗斯的文化并渐渐地喜欢上了它……”

2005 年的一天，蒋洁的朋友、著名收藏家范建祥和曾建华夫妇

画(200cmX180cm)便映入眼帘。后来她知道，这是迄今为止能够见到的戈留塔最大尺幅的作品之一，也是戈留塔一幅难得的精品之作。

画面描绘了一对母子在干渴难耐的情况下，贪婪地用两根吸管在同一个可乐瓶中吸饮料的场面，画面的背景在戈留塔的工作室。妻子、儿子、工作室是戈留塔的生活常态，描写并刻画生活中最熟悉的人和物，是戈留塔的过人之处。画面虽然只出现了母子两人，但戈留塔有意把她们放在了自己的工作室中，画外的第三人就呼之欲出了，作品很好地体现了夫妻恩爱、母子情深主题。

她特别喜欢这幅画，于是便当场“拿下”。一百多幅俄罗斯精品油画，见证了蒋洁十多年来在艺术投资之路上的跋涉。她深深地体会到，艺术的耕耘远比商业和生意来得辛苦和不易。幸运的是，在俄罗斯这片广袤的原野上，她的辛勤终于有了收获。

她把这一切归功于她的先生。她说：“他是我生命中的港湾。正是他，让我内心的艺术之帆可以随意地靠泊和远航……”

介绍她去看了俄罗斯著名画家戈留塔的绘画工作室，自那天起，她开始了俄罗斯油画的艺术收藏之旅。

她颇为自豪地告诉我，在过往的十五年里，她收藏到了许多非常珍贵的苏联时期的名家力作，其中有著名的盖拉辛莫夫、梅尔尼柯夫、乌加洛夫、法明和列赫特等艺术家的作品。同时，她还多次造访了俄罗斯现代艺术大师戈留塔、贝斯特洛夫、别尔纳茨基和克雷梅尔的绘画工作室，将一大批当代学院派艺术家的精品佳作囊获其中。

她念念不忘 2010 年夏天的一个午后，她来到戈留塔工作室选画。刚进门，一幅题为“口渴”的巨幅油

画(200cmX180cm)便映入眼帘。后来她知道，这是迄今为止能够见到的戈留塔最大尺幅的作品之一，也是戈留塔一幅难得的精品之作。



春日偶题

张文禄

细雨无声润草芽，熏风解语促春华。芳菲惹醉游人眼，直把梨花作雪花。

春色满园关不住。晚上散步走出小区，透过因口罩热气变模糊的眼镜，才发现路的一侧，竟开满了一树一树的玉兰花，它们像高高擎起的玉杯，斟满玉露琼浆，舞动这一季的芳华。远处一轮晕黄色的圆月，与同样晕黄的路灯一起，将柔和的光线洒在那纯白的玉兰花瓣上，圣洁又温暖。凑近些，一阵淡雅的清香飘来，令人心旷神怡。“缔约新妆玉有辉，素娥千队雪成围”，如枝头缀满琼瑶，正是玉兰最美的时刻。文征明《玉兰图卷》落款题字上，形容玉兰为“芬馥可爱”，在这明月的夜晚，闻着这一树馨香，与古人有了心领神会的感受。

玉兰不是名贵的树种，我所在的城市，街头巷尾，庭院间，都可以见到它的踪影。它有着望春、应春、玉堂春等诗意的别名，尽管只有 10 天左右的花期，而脱俗的花容与挺拔的身姿，在这梅花落尽、百花尚未争妍的初春，足以让人惊艳流连。“霓裳片片晚妆新，束素亭亭雪殿春。已向丹霞生浅晕，故将清露作芳尘。”在明代诗人陆石的《玉兰》诗中，玉兰花宛若穿上素白或粉紫霓裳羽衣的仙子，起舞翩跹，片片落入凡尘的花瓣，于梦醒后迎接露珠的亲吻。

玉兰花与白兰花是不同的品种。白兰花小而香，只有一个小手指大小。吴依软语的苏州阿婆挎着小竹篮，一路叫卖：“梔子花，白兰花”，它可以如花簪般插在发间，别在衣襟，或是在花萼处穿一根红线挂在胸前。相比白兰花的小巧玲珑，玉兰花则是高大的乔木型花，它高高地挂在枝头，有的有小拳头大，盛

玉兰幽香徐自来

郭瑜

花香也成了玉兰花特有的香味。待到星夜里，我想象着自己躺在一片洒满玉兰花的青草间，枕一席清梦，拥静幽暗香，如同身处瑶池仙境。

从梦想回到现实，由于女儿上网课要用家里的电脑，于是我取出多年前的旧电脑，等了半晌，屏幕才缓缓打开，我瞬时呆住了，背景，赫然是一帧盛开的白玉兰。

十日谈

赏春记 责编：殷健灵