



这一阵沪上光明邨前的长队又得蜿蜒了,为的是一口刚出炉的鲜肉月饼呀,自吃送人的,也不排除网点代购吧。那就先说鲜肉月饼,无论老字号的,或以黑毛猪为卖点的网购,我都感觉一般,浅尝辄止即可,不会渴念。自然个人偏好不同,没有一个清晰的理由,就是味蕾认定鲜肉馒头比鲜肉月饼好吃,尤面皮和肉馅相会处,面粉之柔软香气和肉汁之鲜美的

一年一饼

有点核桃杏仁啥的。近年以松茸为高端卖点,松茸之厚味在吾等口味里并不以为然,做好做扎实传统馅料倒是延续食脉的。一馅豆沙其实不简单,从原料到熬制调配,水分火候色味,端的考究。广式月饼头面光鲜,窃以为少了些面食点心的层次感,面皮和馅料之间参差感不够,于此食材的口感变化不够显著,无论交融还是反差。

鲜肉的,广式交融,才是一个优质鲜肉馒头的品相,换成月饼,本已酥皮,油腻不免,再兼猪肉之油腻,油而上油;从色调观,前者朱褐加白,后者则以色相差无几,视觉感亦不佳。大概鲜肉月饼之咸鲜符合江南人的吃口,又热腾腾香喷喷出炉,于是在常态甜腻月饼中胜出一筹。

再说广式月饼,大多数月饼皆是。资料显示自19世纪末于广州开始兴盛。如今广式月饼的外形大小也不再统一,有大更多迷你型,以符合现代人并不缺食物的胃纳。馅料在传统之外频添其他,抹茶的紫薯的巧克力的叉烧的鲍鱼的松茸的,甜的咸的,单一的拼搭的,兼倡少油少糖,或者改白砂糖为赤藓醇之类代糖以便糖尿病人食用。其他总体而言,广式月饼究竟还是旧日模样,虽然在吾等少时广式月饼可谓高级点心,厚笃笃油光置于食品店白色搪瓷盘里,像是大小姐,矜持得很,一般人家岂能高攀。如今的广式当然已然不尊居宝座了,但名列前茅于月饼家族也是实情。只是看看豪华包装盒底部除了主料食材外的一系列添加剂,虽然符合食品安全标准,个人总觉得一只月饼诡异重重起来,当然饼面蔓草牡丹之花纹还是颇端庄妩媚。开发的新花样按下不表,传统的豆沙椰蓉莲蓉,吃起来味道差不多,即便老字号的玫瑰豆沙馅,玫瑰的香气,豆沙之细腻绵密,还是寡淡了;只有五仁倒口感明确,磕磕碰碰的,毕竟

虽然,其实,好文倒并非需多少修饰。以月饼计,如苏式月饼,再如何修饰,苏式月饼的朴素属性打底,起承到转合不算离谱。也是自第一口月饼至今历各种月饼依然不变之好。苏式月饼的馅料大致以果仁类为主,松仁豆沙、百果、苔菜椒盐是主打,一口咬下去,酥脆饼皮与馅料裹挟,因饼皮片片分层,油腻似乎得以分散,也因此而中和了甜腻,若不备

之,旅途匆匆,于郑州仅停一晚。友人厚谊,百忙之中,小宴豫菜一席,精妍隽永,美不可言,大幅拓展我对豫菜的视野。与对的人,吃对的饭,总是殊难忘怀的好人好事。对豫菜的认知,我这个上海人,自然是肤浅的。吃惯了字,连豫菜的滋味,亦是鲁迅日记里翻查。当年文豪,似乎颇钟情豫菜,宴客爱上豫菜馆子,笔下记录的铁锅蛋、核桃腰、糖醋软熘鲤鱼,俱是豫菜里功夫深湛的名肴。这两年频频行走亲爱的豫,除了核桃腰闻所未闻未见之外,铁锅蛋和鲤鱼焙面,一见识过,果然美味且漂亮,厚重壮丽,带一点点妖娆,颇似隶书那种气概,跟江南饮食的味甜色嫩,迥然两种意思。而今夜所种,是一席长垣精饌。河南长垣是出了名的厨师之乡,自唐朝起,即盛产烹工、厨护,此地历代御厨辈出,有长垣村妇,赛国厨的说法。刚刚炸起的油馒头,松喧柔润,面香油香馥郁,像是唐纳子的咸味版本。这是中原的寻常小食,我却是第一次吃到,每到河南,难有机会清晨上街吃个当地早餐,竟与如此美食擦肩。油馒头伴一盅胡辣汤,刚刚游完五百米泳,食来真真温暖有情。太守八宝豆腐,呈现得极为清俭的一盘菜,宽阔的方盘,整齐罗列豆腐数砖,清油薄煎,老老实实在,没有任何花巧。不吃都想得出

九月的小学学校园,熟悉的铃声、天真的笑脸,一切似乎都恢复了正常。可是,我总是觉得哪里有些不对劲。课堂上,孩子们变得格外安静,静静地听着,静静地写着,甚至连我邀请回答时,有的孩子仍是静静地坐着,然后静静地看着我……仿佛忘记了自己是一名学生,现在正在上课中。

疫情前,我们班的孩子是出了名的上课活跃,每当谈论到感兴趣的话题时个个争先恐后如滔滔江水连绵不绝,为此,我没少进行思想教育。如今,更多的孩子课堂上变得沉默是金,的确,课堂纪律是得到了改观,我也不再担心教学内容因为他们七嘴八舌的交流,随时随地质疑而来不及完成,可是,我快乐不起来。

我知道,这不是孩子们长大懂事的表现,而是线上教学的后遗症。受疫情影响,特殊时期的特殊学习方式带来了教育新成就。作为市空中课堂网课录制

的参与,我清楚市“空中课堂”网课教学由各区学科优秀教师执教,学科团队通力协作,学科专家严谨把关,较好地实现基于课程标准和教材内容的标准化教学;作为一名一线教师,我了解市“空中课堂”网课教学突破时空限制,随

时随地异步学习,教学过程可记录、可回放,可以说,很大程度上促进了教育优质均衡发展。但是,不可回避,在线教学期间,孩子们每天面对电子屏幕学习,学生学科核心素养的培育、学习习惯的培养难以关注评价,造成了孩子间差异大。

后疫情时代,如何缩小学习差距做好弥补?复课后的空中课堂课程资源还用不用,怎么用?我们需要在实践中大胆探索,寻找出路。

教师节那天,学校工会为每位教师购买一杯奶茶。课多,外加课间导师,领回奶茶来不及喝一口我又匆匆进教室上课。这天,我们学习的是第四课《繁星》。当请孩子们交流作者巴金时,全班只有嘉城举起了手;当理解词语“摇摇欲坠”的“坠”时,又是嘉城举起了手。我既失望又感动,心想该给孩子怎样的奖励鼓励他坚持良好的预习习惯。于是,我随口说道:“努力的孩子最可爱,下课邀请你来办公室分享教师节的奶茶。”接下来,孩子们上课格外投入,发言踊跃,一瞬间,我仿佛又回到了从前那个欢快课堂……最后,在孩子们羡慕的目光下,我分别邀请了课文预习最充分的嘉城,书写姿势最端正的小茹,上课发言最规范的雅菡,还有学习进步最大的

两只一家人也足够了。一人一只这种吃法,非大户不可。现如今小尝辄止非无力购买,而是为血脂血糖之类考虑了。所以,如今低糖少油也是苏式月饼的与时俱进,只是传统百果里一点点猪油的那种脂溢感是要打点折扣了。苏式月饼中我尤喜苔菜椒盐两种,咸甜配比,苔菜的以红茶辅佐,滇红为佳,红茶之醇很能衬托苔菜的咸香;而椒盐的则沏秋采之乌龙茶,窃以为春日烘焙的乌龙茶清香是好,配椒盐月饼略显厚度不够,倒不如秋采的,回韵厚,椒盐的甜和咸在馅料并不紧密的交融中饱满起来。当然如此不过私见陋感罢了,姑且感官和当下浮生的一点兴致。

“五香糕方”所述“上白糯米和粳米二、八分,芡实干一分,人参、白术、茯苓、砂仁各一分:磨极细,筛过,白砂糖滚汤拌匀,上甄”而复刻米粉饼皮,豆沙之外以佛手红茶碾磨为馅。外观清雅,食之口感确实清新。只是窃以为如此口感类似豆沙方糕,米粉饼皮细腻之余略干,况与馅料细腻复细腻,倒是少了一点反差,月饼饼皮那一份恰到好处油滋感确乎是少不了的,好似以丝绒丰腴呼应中秋夜微风的风。“小饼如嚼月,中有酥和馅”,从苏轼诗中可感宋代的月饼还是且酥且油润的。“蒸作”许为南宋月饼油酥之外的另种制法。糕饼虽属“从食”,然其或脆香或细腻或鲜美或馅料和饼皮的刚柔相济之缠绵,兼以视觉感极强的外形,六根不净,不免有恁。古人称糕饼为“饵”,洵为恰当。饵亦可诱饵解,浮生之饵何其多也,月饼可谓全民之一年一饼,为中秋之寓意,人人愿为饵所饵。

“十年一觉”施之昊

翻开十几年前看的沙孟海先生《印学史》,扉页盖着一方那时我刻的“十年一觉”的白文印。今天越来越多的人开始喜爱和学习传统艺术,书画、篆刻、京剧、昆曲、诗词、古琴……这其中哪一样不是“十年一觉”的玩意儿,而且还是要在“正途”上的“十年”,若“误入歧途”则后果“不堪设想”。我查了一下我看《中国书画》(上海古籍出版社,2001年)是在2006年10月,这是全国高校文博专业的教材,其中还有《中国青铜器》《中国陶瓷》《中国古建筑》《中国古钱币》等,编著者都是全国文博系统的著名专家。这是中国古代书画的入门教材,说是说“入门”,今天读来还有许多收获。之后便开始了学习中国古代书画篆刻的历程。看书本知识是死的,博物馆看实物是活的。如同看医学书籍上的各种病理是死的,临床问诊手术则是活的。从2006年到2010年这段时间,我还在学习“理论”的阶段,直到2010年秋第一次去北京故宫武英殿看画,还是懵懵懂懂。到2011年秋,我到台北故宫参观“精彩100”大展开始,我对书画艺术开始略有感觉,自己也能运用较科学的方法“读画”。借用书法学习的术语,这时候开始慢慢“出帖”。印象最深的就是见到台北故宫藏黄庭坚《寒山子虎诗卷》,前有乾隆题“双钩既仿诗更误,向为上乘,实错”。古代法书的双钩问题,直到2013年在东京国立博物馆见王羲之《行穰帖》(普林斯顿大学博物馆藏)的时候,博物馆在多媒体中演示了“双钩”的步骤后才稍有所了解。后来读到傅申文章知道了《寒山子虎诗卷》确有两卷,顾洛阜所藏那卷为贋鼎。2018年在辽宁省博物馆见欧阳询《梦奠帖》,乾隆题“真迹无疑”四字,我便想起台北故宫所见。去年我取了一个新的堂号曰“秩庵”,取的就是它“十年”的意思,一秩十年。传统文化或是其他领域若非十年之功可能真的还不能入其堂奥。传统文化上的学习与浸润都是以“秩”为时间单位的。

“一饭一点心”石磊

日本人的豆腐,清是至清,却是犯了个薄字。于一碟豆腐,可以窥见两个民族的精神趣味之十万八千里,虽然一衣带着水。这碟八宝豆腐,据说袁枚前辈录在《随园食单》内,当店大厨精制复制,豆腐配方,用到了八种豆与米。庖丁八宝豆腐,亦是一碟清俭之作,半株白菜,制得如此有灵气,鲜润淋漓,不寡不薄不萎靡,真真好手段。这个菜,据说亦是厨师从唐朝菜谱中复原出来的,于寻常白菜里,吃出清松古韵。白扒广肚,亦极高明。扒,这种手段,豫菜里用得颇多,嫩于熬炖,老于煎煮,制广肚这种珍味,最是相宜不过。白扒的广肚,凝如雪,映若脂,丰盛大盘呈现,娇美而且华丽,老派宴席中,是热菜里的头盘,如同江南宴席上的清炒虾仁。白扒广肚清炒虾仁,排在头盘,以清鲜领先,若是压到后面,就无比可惜了。这一夜的酸汤鱼炸丸子、炸

“十年一觉”施之昊

“一饭一点心”石磊

“十年一觉”施之昊

“十年一觉”施之昊

来,如此的豆腐,必定滋味了得,绝非麻婆那种江湖邈邈豆腐可比。果然,一箸入口,细嫩绝美,于入口即化之余,兼有恰如其分的醇厚。豆腐吃个清字,但是很怕薄,我国九成九的豆腐,都是不清的,包括卖得很贵的蟹粉豆腐。而

“一饭一点心”石磊

日本人的豆腐,清是至清,却是犯了个薄字。于一碟豆腐,可以窥见两个民族的精神趣味之十万八千里,虽然一衣带着水。这碟八宝豆腐,据说袁枚前辈录在《随园食单》内,当店大厨精制复制,豆腐配方,用到了八种豆与米。庖丁八宝豆腐,亦是一碟清俭之作,半株白菜,制得如此有灵气,鲜润淋漓,不寡不薄不萎靡,真真好手段。这个菜,据说亦是厨师从唐朝菜谱中复原出来的,于寻常白菜里,吃出清松古韵。白扒广肚,亦极高明。扒,这种手段,豫菜里用得颇多,嫩于熬炖,老于煎煮,制广肚这种珍味,最是相宜不过。白扒的广肚,凝如雪,映若脂,丰盛大盘呈现,娇美而且华丽,老派宴席中,是热菜里的头盘,如同江南宴席上的清炒虾仁。白扒广肚清炒虾仁,排在头盘,以清鲜领先,若是压到后面,就无比可惜了。这一夜的酸汤鱼炸丸子、炸

“一饭一点心”石磊

八块、套肠、范屯烧饼、素菜盒子,一一美味难忘。与友人一夕欢谈之余,饱尝中原滋味,至情尽兴,心服口服。夜里便在思考,下一回,是不是跑一趟长垣呢?之二,旅途上,携着吴藕汀的《十年鸿迹》断断续续翻阅,中华书局2010年的版本,老先生1981年至1990年间与友朋的通信集子。吴藕汀1913年出生于“挥霍无度,作风轻浮”的嘉兴富商之家,逝于2005年,自承一学十八个字,读史,填词,看戏,学画,玩印,吃酒,打牌,养猫,猜谜。如此之辈,鸿迹自然好看。录一节点心,云片糕,人物云片糕。藕曰:我年过十龄,最喜欢是“人物云片糕”,至今还是念念不忘。嘉善干窑地方,有某氏能做,这糕大致横三寸,纵二寸许,雪白的糕片上,有五彩人物,好像旧书上的木刻套印,非常古朴,须眉毕露,制作很是精美,我一次购得最多达二十片,图中有《西厢记》、《琵琶记》、《空城计》等人物故事。此糕可放置数月不变质。据说,这种人物云片糕,只有一家能够制作,故而极为保守,做时不但不肯给别人看,连自己

“一饭一点心”石磊



“一饭一点心”石磊



“一饭一点心”石磊

“一饭一点心”石磊