

有时候通过外界因素一个的主观意识会有所改变。当初,有人建议我开直播,我不假思索地拒绝了。一个人对着手机唱歌完全超出了我的想象力,直到今年5月,我的好友杭杭(杭天琪)在抖音直播,一下改变了我固有的偏见。原来歌手可以抛开华贵的舞台、炫耀的灯光,可以没有高端的音响、美丽的衣裳,可以一个人面对手机歌唱,因为屏幕后有成千上万的观众,虽然不在一个真实的空间听不到掌声,但是公屏上目不暇接的点赞、评论更细致更亲切更真诚。想把我唱给你听,歌手最需要的不就是听众吗?

我按捺不住蠢蠢欲动的心,一次次地打听询问,“赶紧开吧,你那么喜欢唱歌,太适合直播了”,热情的杭杭不断鼓励我,教我做一些准备工作,并建议我请大主播付笛声任静夫妇帮我首播助威。“有任何问题找付哥。”温柔的任静一口答应,



抖音首播。按下直播开始键,在线观众从零到百、上千上万,

很激动,还有那么多人记得我,喜欢听我唱歌,作为歌手还能有什么比这更幸福的呢?《真的好想你》《今夜无眠》各唱了三遍,是我内心的声音,也是那天直播间氛围的真实写照。当晚连线杭天琪、付笛声任静夫妇和王为念大哥,更是给我增加了一大波人气,首播增加了20万的粉丝,下播后却发现几乎每首歌都不是很难,我对自己的音准相当自信,断定是

“首播前用朋友的号试播一下。”沉静老练的付哥提醒我。果然,我的闺蜜孙鸣洁和王铎帮我试播时连线失败,至于他们怎么解决的,我到现在也没搞清。

记得今年7月16日,儿子中考后的第一个星期六,我开始了

设备问题,恰巧王为念大哥跟我联系,他说你得换设备,我来帮你搞定。两天后快递到了,打开一看,不就是杭杭让我买的那个牌子吗?我点开购买记录,仔细对比,原来我自己搜索的购物链接外面写的是这个牌子,里面的

还有帮我维护粉丝群的管理员们,虽然从未谋面,但是文如其人、见字如面,或华丽优雅或简单质朴,或热情直白或含蓄委婉,在我心里他们就是我直播间温暖熟悉的家人,开播一百天纪念日,我特意选择了几首歌表达我内心的感谢与感动,动情处几度哽咽落泪,就像歌词里写的,“多少青春不在,多少情怀已更改,我还拥有你的爱,歌声交汇你我的爱”。

“人生风景在游走”“岁月如流在穿梭”,生活一直在变,我们都在努力地让自己活得健康快乐,抖音直播充实了我的生活,很多朋友说每周六一次的直播太少,但是目前我觉得不能再增加了,每周我都要准备几首新歌,拍一两个小视频,看看视频留言。直播也让我认识了很多优秀的歌手,我会经常去他们的“房间”学习取经,另外,新结识的词曲作者也让我对合作充满期盼。

## 我的“抖音”生活

周冰倩

话筒却是另一个牌子,反正我这粗心大意也是改不了了。

声音问题解决了,其他问题也是一个接一个,电脑不时休眠了,有几次画面正常播着,声音却卡顿了,或者网络延迟,口型和画面不同步。这一切,我亲爱的粉丝们统统包容了,我想只有一个原因,他们知道我爱唱歌、认真唱歌,所以,他们愿意给我时间慢慢调整。我真真切切地感受到了热情与关爱,尤其那些每次直播必到,每条视频必定留言的铁粉们,

舌尖五味:酸甜苦辣咸。现在应加上一味:鲜!鲜是一种神秘而又奇特的东西,有时只可意会不可多言,是一种由口舌而入身心的感觉。

何谓“鲜活”?有一种说法:鲜是已进网刚拉上岸的鱼,还有草原上头胎生的羊羔肉。鲜活是鲜灵活泼,新鲜充满活力。

“鲜活”在我国五代时就有运用,多是形容鱼虾活泼游动。五代时王仁裕《开元天宝遗事·盆池鱼》:“忽一日帝曲宴近臣于禁苑中,帝指示于九龄、林甫曰:槛前盆池中所养鱼数头,鲜活可爱。”宋代王巩《闻见近录》:“羹沸,剖鱼游泳鼎中,羹成,鲜活若不前者。”鲁迅先生在《而已集·答有恒先生》写道:“中国的筵席上有一种‘醉虾’,虾越鲜活,吃得人越高兴、越畅快。”大荒则把鲜活写进了小说:“余下的则往往是些孤立的往事,鲜活地、原原本本以当时发生的次序呈现出来。”

路遥的小说《平凡的世界》发行量一直不减,各种版本发行已超过1800万套,以该小说改编的电视剧观看者也有亿万民众。这和路遥塑造出的孙少安、孙少平、田福军、田晓霞等这些鲜活的人物形象以及他们的生动故事有关。路遥从小生活在陕北农村,他以“像牛一样劳动,像土地一样奉献”的精神对待创作。为了写作这部长篇小说,路遥不但阅读古今中外大量小说,钻研政治、哲学、经济和历史,还要啃下农业、商业、工业、科技等相关书籍、史料,甚至学习养鱼、养蜂、施肥、造林等实用知识技术;他还和矿工一起下井挖煤,和农民一起下地干活,在充分地搜集资料和积累下,进行刻苦构思,勤奋笔耕,以严谨地还原故事发生的时代背景,方能刻画出扎实、细腻、真实的故事,使一批鲜活的人物跃然纸上,写出了一部中国农村变革中奋斗者的心灵史诗。

作家秦牧在向解放军报记者授课时说:文学作品口语化才生动、才鲜活,才有生命力。语言的鲜活也是一种经典之所以广泛流传的秘诀。《花儿为什么这样红》《怀念战友》之所以家喻户晓人人传唱,除了《冰山上的来客》剧情扣人心弦,歌词美、鲜活动人也是原因之一。该片从真假古兰丹姆与战士阿米尔的爱情悬念出发,讲述了边疆战士和杨排长一起与敌特斗智斗勇,最终胜利的阿米尔和真古兰丹姆重逢的故事。最近央视向经典致敬栏目再次介绍该剧组到新疆深入生活的事迹。由于交通不便,他们乘飞机、火车、汽车、邮车、毛驴,从长春到北京,从北京到乌鲁木齐,几经辗转,半个月才到达新疆的塔吉克自治县,在这里一待就是三个多月。词曲作者雷振邦曾说:我坐在柔软的炕毯上,抬头是水晶般的冰山,传来牧羊人的歌声,嚼着喷香的馕,喝着浓浓的奶茶,听着热瓦普,看着刚劲英武、美妙多姿的塔吉克舞蹈,分享着牧民的喜悦,这些来自生活的曲调,就是我写冰山的种子,正是这样一种对拍摄民族风情电影的梦想和磨砺,使自己搜集到当地民族鲜活的民歌、词曲,才创作出了这部电影的插曲。

歌手王琪在新疆奋斗10年,那里的风土人情,“雪山、草原、毡房、琴弦”,使他写出《可可托海牧羊人》。“那夜的雨也没留住你,山谷的风陪着我哭泣。你的驼铃声仿佛还在耳边响起……”这首歌词被刘欢称为:是我遇到的最好的歌词,太棒了!真是神来之笔!

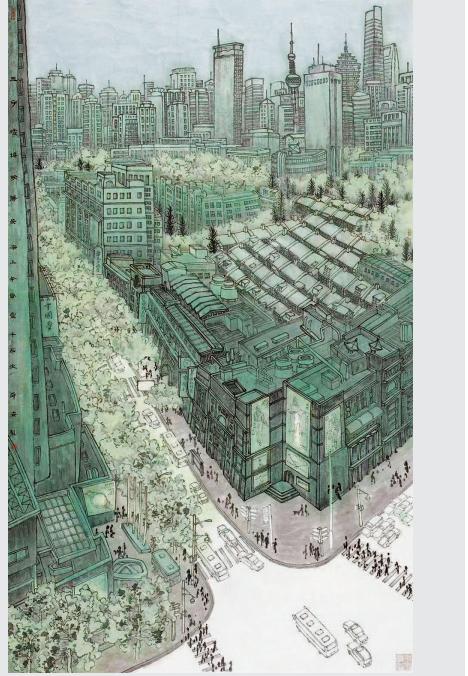
姚华飞



作家秦牧在向解放军报记者授课时说:文学作品口语化才生动、才鲜活,才有生命力。语言的鲜活也是一种经典之所以广泛流传的秘诀。《花儿为什么这样红》《怀念战友》之所以家喻户晓人人传唱,除了《冰山上的来客》剧情扣人心弦,歌词美、鲜活动人也是原因之一。该片从真假古兰丹姆与战士阿米尔的爱情悬念出发,讲述了边疆战士和杨排长一起与敌特斗智斗勇,最终胜利的阿米尔和真古兰丹姆重逢的故事。最近央视向经典致敬栏目再次介绍该剧组到新疆深入生活的事迹。由于交通不便,他们乘飞机、火车、汽车、邮车、毛驴,从长春到北京,从北京到乌鲁木齐,几经辗转,半个月才到达新疆的塔吉克自治县,在这里一待就是三个多月。词曲作者雷振邦曾说:我坐在柔软的炕毯上,抬头是水晶般的冰山,传来牧羊人的歌声,嚼着喷香的馕,喝着浓浓的奶茶,听着热瓦普,看着刚劲英武、美妙多姿的塔吉克舞蹈,分享着牧民的喜悦,这些来自生活的曲调,就是我写冰山的种子,正是这样一种对拍摄民族风情电影的梦想和磨砺,使自己搜集到当地民族鲜活的民歌、词曲,才创作出了这部电影的插曲。

歌手王琪在新疆奋斗10年,那里的风土人情,“雪山、草原、毡房、琴弦”,使他写出《可可托海牧羊人》。“那夜的雨也没留住你,山谷的风陪着我哭泣。你的驼铃声仿佛还在耳边响起……”这首歌词被刘欢称为:是我遇到的最好的歌词,太棒了!真是神来之笔!

汤云明



今日淮海路(纸本设色) 沈舜安

四十多年前,我带队去广州、深圳学习。与当地几位老广东师傅交谈中,他们问我上海是否有贵妃鸡,我说上海川菜馆里有一道贵妃鸡菜肴,是用新草母鸡上的中鸡翅制作成菜肴的。他们听了,纷纷称奇。

贵妃鸡是鸡的一个品种,由野鸡驯养而来,原产于外国,主要分布于英国、法国、荷兰等国,昔日专供皇室享用的珍品。贵妃鸡外貌奇特,三冠五爪、黑白花羽是其最典型的特征。体态优美、娇小玲珑的贵妃鸡善通人性,是一种很具特色和魅力的观赏鸡。它还是一种高蛋白、低脂肪的烹调食材。

传说,杨贵妃在吃鸡时,夹了一块,不小心落在酒杯内,她就在酒杯中将鸡块夹起来再品尝,说:

这鸡翅怎么这么好吃呀?所

以就有了贵妃鸡这一道菜。

我记得南京东路和南京西路

上曾经有两家菜馆供应贵妃鸡,

很受到食客好评。

贵妃鸡菜肴有贵妃醉酒、贵妃蒸甲鱼、海马炖贵妃、花姑贵妃鸡、鲍鱼炖贵妃鸡、瑶柱竹荪炖贵妃鸡等……

那么,贵妃鸡又是怎样一回事呢?

在八十多

年前,上海“蜀腴川菜馆”来了一

位不速之客,特别点了一道“贵妃醉酒”。菜馆大厨说:我们这里只

有贵妃鸡翅,但今天没有,要明天

才有卖。不速之客说,“那好,我

明天来。”

“蜀腴川菜馆”的大厨,选用草母鸡身上最肥嫩的翅膀上的一节鸡中翅,烹饪成一道又香又鲜

美、又有肥嫩的贵妃鸡翅,受到食客广泛好评。

现将贵妃鸡翅的具体制作方

法介绍如下:

1. 原料:新鲜草母鸡的鸡中翅约500克,12到14只;新鲜嫩冬笋,100至150克;京葱一根;调

料:清油50至60克,生抽40至50克,花雕酒50克,红酒50克,糖、盐、鲜粉、麻油各

适量;高汤500至600克(家中无高汤可用开水);老姜十克切片。

2. 制作方法:将鸡中翅洗净,放进开水锅内,余两三分钟,捞出放冷水盆,冲洗两次,捞出待用;冬笋剥去外壳,去掉头,切成小指

头大小的条约一寸长;京葱去根去掉青叶,选用白色葱梗,去掉一层外衣,切成一寸半长短,再切两

片一粗一细,待用。冬

笋切条放进开水锅煮5分钟左右,捞出沥干水分;放入鸡翅;炒锅洗净,上火,烧热,用油滑锅;酱油倒在盆内;锅上火烧热,放油50克,烧至5到6成热;用金葱,姜片下锅煸炒,约半分钟;将鸡翅倒在一起下锅煸炒,用旺火煸炒出香味;放花雕酒和生抽,再炒约半分钟;放汤盖上锅,用旺火烧开;再用小火烧20分钟时看一下锅内汤汁,加调料,用中火收汁;将鸡翅不断推翻几下,使汤汁和葱全收尽在鸡翅上;再放红酒,淋上少许麻油,装盆上席。

3. 特点:色泽金红味香鲜美,鸡翅滑嫩,咸中带甜,甜中带鲜。

贵妃鸡翅制作并不难,值得一试。



贵妃鸡翅

李兴福