

人已古稀,过去的许多事挥之不去,而在我的记忆里最值得藏于心中的是我的四本题签本。

那是1987年年底,朋友送了我四本装帧精良的题签本。由于工作的关系,时常能接触到文化名人,于是就有了让这些站在业界高峰的名人给我签名题词的冲动。第一个就想到文坛巨匠巴金先生,但还未请巴老签名,著名诗人公刘从安徽来到永福路52号上影文学部搞创作。那是1988年1月4日元旦刚过,入夜我来到他的客房,说明来意,他说题词就免了,签个名吧。我说我很喜欢您的诗,就想请您为我写一句话,看我诚恳,他在写字台前端坐,慢慢翻开第一页。当他听说我想把首页留给巴老,立马翻到后面,写下了“诗是心灵的火花,诗爱者的心灵又是火花的明镜,稍有灰尘,便会失真”。这是诗人对诗的理解,也是对我这个爱诗者的勉励,我还看到了诗人

名人题签写了什么

王佳彦



对巴金的尊重。有了诗人公刘的题词我喜不自禁,我把本子交给了巴老的亲戚。1988年2月17日大年初一,在龙年到来之日,巴老为我写下“奋勇前进”四个有力的大字,勉励后学要有巨龙腾飞之精神。从1988年起到我退休,四本题签本有362位名人留下了墨迹,这些题词汇在一起,如余秋雨所说“真正的艺术家总未免孤独,感谢您为艺术家们制造了这么一种有趣的聚会”。艺术家的聚会是精彩的,其中一些艺术家的离开不免让人悲伤,但他们留下的题词话语,我终身难忘。

在人们的印象中,青苔是一种卑微的植物。它生长在山涧阴暗的角落,匍匐在寺庙潮湿的石碑,寄居在雨季的树干上,毛茸茸的。叶绍翁有诗,“应怜屐齿印苍苔,小扣柴扉久不开”。叶绍翁只做了个朝廷小官,一生多隐居酬唱。《游园不值》,尽管描写了春色的喧闹,却反衬出作者的孤寂。像刘禹锡“苔痕上阶绿,草色入帘青”,门前的台阶上,都长满青苔,很少有人拜访了。若说写青苔的景色,许多诗人都写得惟妙惟肖,生动可人。如王维的《鹿柴》:“返景入深林,复照青苔上。”胡令能的《小儿垂钓》:“蓬头稚子学垂纶,侧坐莓苔草映身。”晏殊的《破阵子·春景》:“池上碧苔三四点,叶底黄鹂一两声。”程颢的《郊行即事》:“兴逐乱红穿柳巷,困临流水坐苔矶。”李商隐的《端居》:“阶下青苔与红树,雨中寥落月中愁。”顾况的《游子吟》:“苔衣上闲阶,蟋蟀催寒砧。”这些诗句,读来让人觉得有形有影,有声有响,韵味十足。写青苔的古诗中,最脍炙人口的,当数袁枚的《苔》:“白日不到处,青春恰自

来。苔花如米小,亦学牡丹开。”如此阴暗潮湿之处,也报之以生命之歌。它连一丝阳光都得不到,也依然幽然生长,自信满满。

一首诗,一段情怀。袁枚先后在溧水、江宁、江浦、沐阳任县令。因为官勤政、仕途不畅,乾隆十四年,辞官归隐南京小仓山。他感受到体力之渺小,也体悟到生命之伟大。对于“苔花如米小”,我专门去阳台上,看了一眼所养的青苔。五月底,它的花已开败了。空石上,有一条细长褐色的茎,茎头的花比米粒还要小。

在小仓山,袁枚还有一首咏苔五绝:“各有心情在,随渠爱暖凉。青苔问红叶,何物是斜阳?”青苔,从来没有见识过斜阳之美,是可惜,还是庆幸呢?又或者,如夏虫不可语冰,井蛙不可语海,凡夫不可语道。青苔,或许根本不必要知道斜阳的艳丽。其实,我种过不少草木,诸如海棠、茉莉、桂花、赤楠,它们多因土壤、气温、水分、营养,而黯然离去。唯有青苔,似通灵性,无人喝彩,却骄傲地活着,悄然开花。

过了腊八就是年,首个“世界非遗版”春节将近,在物资极大丰富的今天,过年已经不在于吃什么穿什么了,更多的,在于传统年俗所提供的仪式感以及其中蕴含的中华优秀传统文化的深厚底蕴与魅力。让我们品味天南地北的文化味年货吧!

广东的潮汕地区,被称为“省尾国角”,故此,潮汕地区有着许多自成一派的春节传统,诸如迎老爷、舞英歌、赛大猪……一到春节,家家户户欢天喜地,热闹非凡。

风俗不同,年货的置办自然也与他地不一样。

在潮汕人的年货清单中,卤鹅是很重要的。潮汕人对鹅似乎有一种很特殊的感情,每年过年前都要以整鹅祭祖。当地民间有“无鹅肉勿滷油”之说,这句话听起来颇有些费解,意思其实很简单,就

是说一桌菜如果没有鹅肉就称不上丰盛。除夕前需备办各式年货,对于潮汕人来说,除鸡、鸭、鸭、鱼肉外,最重要的便是“粿和酥饺”。“时节做时粿,时人呷时话”,最常见的是红桃粿,它好像一片片桃花的花瓣一样,在所有的粿中,颜值最高,用潮州话说,叫“雅雅”,堪称“粿中皇后”。其实,红桃粿以蟠桃传说为原型所做,表现了潮汕人对美好生活的向往与对身体健康、长命百岁的祈祷。酥饺形似荷包,金灿灿的,胖乎乎,如小孩子的脚丫一般可爱,口感酥脆甘甜,寓意新的一年油润富足。

过年自然少不了糖,在这里,家家户户都要采购糖冬瓜,片状的称为瓜册,条状的称为瓜丁,主要的原料是冬瓜和白糖,冬瓜经过山泉水清洗后反

复蜜浸,吸糖饱满,口感酥甜无渣,嚼之即化,为了获得最佳口感,在制作时将白糖水煮至快沸时,放入少量蛋清,清除杂质,煮成糖液,冷却之后,外面裹着细幼的糖砂,清甜爽口,润喉清肺。

潮汕人过年,还有一样东西是不可缺少的,那就是大桔,因为与大吉谐音,寓意甚好,潮汕人过年就是一次换桔大行动,走亲访友,一定要带上两个大桔,告辞的时候,主人还会换上两个大桔。上了年纪的老人特别讲究这个礼节,如果你没带大桔,即使带了再多的礼物,也是白搭,主人是不会给你好脸色看的。除了大桔,还要买橄榄,在

这里橄榄有着吉祥的寓意,是招待客人的必备之物。潮汕地区的橄榄品种很多,以实小而尖者为佳,其中,最名贵的是三棱橄榄,因其核有三棱而得名,价格甚高,一斤要卖好几百块钱,有的地方甚至按颗来卖,每颗十块钱。三棱橄榄出产于潮汕金灶,当地最老的一棵树已经有五百多年历史,肉质爽脆,清气悠长,没有难闻的残渣,剥开一只,满屋飘香,经久不散。

年夜饭是一年之中最重要的一顿晚餐。潮汕人的年夜饭,最喜欢吃火锅,当地人称为“围炉”,一家人有说有笑,在热气腾腾中,享受着团聚的时光。

年夜饭上的菜,不仅味道要好,意头也要好。鱼是不可或缺的,寓意年年有余。大蒜也是必吃的,寓意是来年“有钱可算”。螃蟹也很常见,因为它

闻工作者中有中国著名新闻记者,专栏作家,也是《新民晚报》老社长的赵超构言简意赅地写下“针砭时弊”,老报人张林岚也在题词底下签了名。他们都是值得尊敬的新闻人。

这些珍贵的题词如此厚重,真可谓“听君一席话,胜读十年书”。

由于我的父亲当年在长影、北影工作过,他的很多老同事的叮咛让我铭记,浦克写着“愿你继承父志,为电影发行事业多做贡献”。田华阿姨更是充满感情地写着:“佳彦:看到你写的我是王光彦的儿子时,我激动得要哭了!在《白毛女》创作上,你父亲给了很大帮助,祝你九泉之下生活好,祝你在继承父业上不断腾飞!”于洋称我父亲为大哥,他写着“艺术家的声誉比金子可贵,得之难失之易”。他们的嘱托让我在工作上丝毫不敢怠慢,只有努力为之。正如文艺界前辈于伶在他83岁时,在华东医院病床上为我写下:“期望每一个电影工作同志,都同心同德,下大决心,作真正努力。人心齐泰山移!我国电影事业,必能在今后三五年内,真正地全面地繁荣昌盛!”长者之言终身不忘!

艺术家的题词各具特色,有的笔底春风暖,有的古语励志强,有的以自己

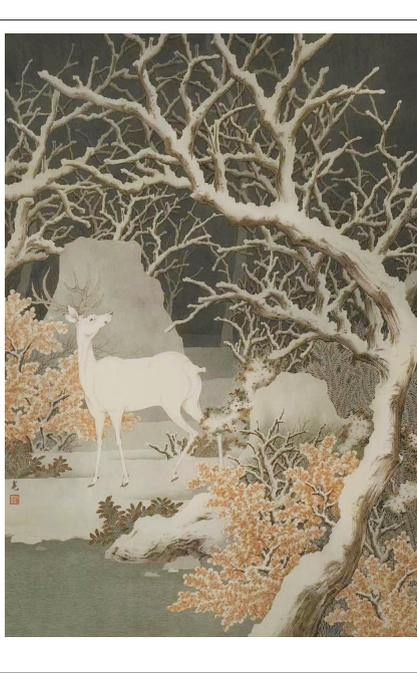
的工作谈吐心得,有的对我的工作寄予希望。

我国著名导演、编剧、作家黄佐临写道“大肚能容 笑口常开”,中国电影理论家、剧作家柯灵“有容乃大,无欲则刚”,两位老人都勉励年轻人要有宽广的胸怀。当代剧作家、散文家杜宣的“简练就是才华”,导演吴贻弓的“宁失之朴,勿失之华”,导演陈凯歌的“悲欣交集,是为大道”,作家孙甘露的“沙海无垠心为水 礁林有峙

人作山”,演员李仁堂的“积学储玉,酌理富才”,寥寥数笔,却有无尽的厚度。他们有的用水来表达思想,作家白桦“人生如溪流,坎坷以为歌”,常给我激励,作家茹志鹃的“静流则深”,让我深思,演员刘子枫的“不拒细流方能成其为大海”,这也是他对人

生的诠释。他们有的用植物来表达心志,著名画家唐云的“松柏之质 经霜弥茂”,电影事业家滕进贤的“未出土时先有节,及凌云处尚虚心”,焦裕禄的女儿焦守云的“牡丹花好空入目 枣花虽小结实成”。这些植物的写照,给我以启迪。

几百条的题词是无尽的享用,它让我更热爱生活,热爱事业,思考如何做人做事。白杨的“好学深思得益多”,教我如何学习;秦怡的“有愿望有理想就永远有所追求”,让我更有理想;卢燕的“有恒乃成功之母”,告诉我要有恒心;王晓棠的“一个人只要自己不垮是垮不了的”,要我坚强;焦晃的“发上等愿,做中等事,得下等果足矣”,让我不要奢望;陈冲的“改变了你对世界的看法,你便改变了你的世界”,与我共勉;正如《凯旋在子夜》的编剧韩静霆说的那样:“秋天,色彩的交响,冬天呢,白颜色的素描。人生总是有四季的,人生也总会有属于自己的色彩。”每个人的人生色彩不都是自己绘成的吗?翻开一页页,满目春光,细读一行行,暖暖朝阳。



雪深见鹿 (绢本设色) 毕晓德

曲艺事业的重要奠基者和引领者侯宝林题写的“为观众乐而乐 为相声忧而忧”。在音乐界有创作力全面的作曲家朱践耳题写“人生有涯 艺无止境”。在作家中除了巴老,还有中国现代小说奠基人之一的施蛰存,他用真心写下:“时代、国家、人物都在前进,繁花似锦,而我老矣。即使不甘心落伍,亦不得不落伍,奈何奈何!”在新

闻工作者中有中国著名新闻记者,专栏作家,也是《新民晚报》老社长的赵超构言简意赅地写下“针砭时弊”,老报人张林岚也在题词底下签了名。他们都是值得尊敬的新闻人。这些珍贵的题词如此厚重,真可谓“听君一席话,胜读十年书”。

由于我的父亲当年在长影、北影工作过,他的很多老同事的叮咛让我铭记,浦克写着“愿你继承父志,为电影发行事业多做贡献”。田华阿姨更是充满感情地写着:“佳彦:看到你写的我是王光彦的儿子时,我激动得要哭了!在《白毛女》创作上,你父亲给了很大帮助,祝你九泉之下生活好,祝你在继承父业上不断腾飞!”于洋称我父亲为大哥,他写着“艺术家的声誉比金子可贵,得之难失之易”。他们的嘱托让我在工作上丝毫不敢怠慢,只有努力为之。正如文艺界前辈于伶在他83岁时,在华东医院病床上为我写下:“期望每一个电影工作同志,都同心同德,下大决心,作真正努力。人心齐泰山移!我国电影事业,必能在今后三五年内,真正地全面地繁荣昌盛!”长者之言终身不忘!

艺术家的题词各具特色,有的笔底春风暖,有的古语励志强,有的以自己

的工作谈吐心得,有的对我的工作寄予希望。

我国著名导演、编剧、作家黄佐临写道“大肚能容 笑口常开”,中国电影理论家、剧作家柯灵“有容乃大,无欲则刚”,两位老人都勉励年轻人要有宽广的胸怀。当代剧作家、散文家杜宣的“简练就是才华”,导演吴贻弓的“宁失之朴,勿失之华”,导演陈凯歌的“悲欣交集,是为大道”,作家孙甘露的“沙海无垠心为水 礁林有峙

人作山”,演员李仁堂的“积学储玉,酌理富才”,寥寥数笔,却有无尽的厚度。他们有的用水来表达思想,作家白桦“人生如溪流,坎坷以为歌”,常给我激励,作家茹志鹃的“静流则深”,让我深思,演员刘子枫的“不拒细流方能成其为大海”,这也是他对人

生的诠释。他们有的用植物来表达心志,著名画家唐云的“松柏之质 经霜弥茂”,电影事业家滕进贤的“未出土时先有节,及凌云处尚虚心”,焦裕禄的女儿焦守云的“牡丹花好空入目 枣花虽小结实成”。这些植物的写照,给我以启迪。

几百条的题词是无尽的享用,它让我更热爱生活,热爱事业,思考如何做人做事。白杨的“好学深思得益多”,教我如何学习;秦怡的“有愿望有理想就永远有所追求”,让我更有理想;卢燕的“有恒乃成功之母”,告诉我要有恒心;王晓棠的“一个人只要自己不垮是垮不了的”,要我坚强;焦晃的“发上等愿,做中等事,得下等果足矣”,让我不要奢望;陈冲的“改变了你对世界的看法,你便改变了你的世界”,与我共勉;正如《凯旋在子夜》的编剧韩静霆说的那样:“秋天,色彩的交响,冬天呢,白颜色的素描。人生总是有四季的,人生也总会有属于自己的色彩。”每个人的人生色彩不都是自己绘成的吗?翻开一页页,满目春光,细读一行行,暖暖朝阳。

烧鸟,烤鸡肉串而已,两个字虽然是日语,我们中国人自然也是一目了然地看得懂。

烧鸟在日本,大概是最基础的一种饮食店铺,下了班喝一杯、食几串烤鸡肉,讲讲废话、叹叹牢骚,所费不多,人人吃得起,一个礼拜吃几次都不至于倾家荡产,如此这般的小酒馆。跟孔乙己时代的茴香豆小酒馆,差不多意思,街头有一家,巷尾再有一家。如同中国人清晨离不开豆浆油条铺子一样,日本人晚上离不开烧鸟铺子。

烧鸟在上海亦有,粗粗分两种。一种是上世纪九十年代中晚期开出来的老派

烧鸟,当年大多是日本人开来的,若干年后,日本人老了,陆陆续续退休回日本了,铺里的中国人伙计接手继续,开到如今,颇有一点年份了,包装都出来了。这一派的烧鸟,大多隐在角角落落里,低调得无声无息,夜色里推门进去,哦哟哦哟,店里满满腾腾,都是来烧了十几、二十年鸟的老客人。另一种是这两年开张的新派烧鸟,主厨或者叫主烧,大多有名有姓有江湖地位还有无尽美貌,从东京或者大阪搬请过来,有本事把鸟烧得很贵、烧得风生水起,单人价格在千元上下。对这一派烧鸟,我也是非常佩服的。有手段把豆浆油条卖到好价钱,绝对不是任何人都可以完成的任务,绝对需要天赋异禀的。

葛末,烧鸟好吃吗?好吃的,非常好吃的,我喜欢。

第一是好吃在情景里,就像大家耳熟能详的《深夜食堂》那种情景,几乎每一间烧鸟铺子都深刻具备。人在情景剧里,一脚戏内,一脚戏外,温馨煞了。下了班,又疲又累,有时候还一肚子的火气,这就气急败坏地、五体投地地,投奔而来。烧鸟铺似乎是一种精神疗养所,一种疑似家园,男人于此完成休养生息的一切周边,回家么,不过是洗洗睡了。说烧鸟铺是第二个家,也是不过分的。

第二是那种小酒小肉,很得人心,不累,不轰隆隆,举重若轻,有庶民之乐。每间烧鸟铺的老板,都深谙这个趣味,手里出来的菜单,就非常地体贴入微,而且各具风致。必是择肉质可信赖的好鸡,各部位调理出各种口感滋味,小巧玲珑,

雪深见鹿

(绢本设色) 毕晓德

浅尝辄止,严守下酒菜本色。这种优雅克制的点到即止,带来的是韵味无穷。客人亦懂经,一串一串慢慢食,徐徐饮,不会有客人进门就叫十串二十串。虽然是小酒馆,品位还是不低的。

第三是每间烧鸟铺子,老板大多会有一点自己的特色菜。下酒菜,一个小碟子,小到仅仅我半个手掌那么大,却滋味饱满而无穷,让食客佩服,难忘这一碟,进门刚坐稳,必先点了酒和这个销魂碟子来。比如,日本的烧鸟铺子,如今大致都会有一碟芝士主题的下午茶,各出心裁,形形色色。有的是柿饼里酿了某种芝士,切了片端上来;有的是烤得喷香的紫菜,包裹了芝士细条,像一块一块迷你的古墨;也有的是抹一层若有似无的味噌,略略炙烤,切成指甲盖大小的骰子。吃多了烧鸟铺,我是一吃这个芝士主题的小碟子,就领略老板的水平在哪里。优秀的芝士小碟子,真是幽燕难言,层次分明,送酒岂止一流,是顶流。

烧鸟铺必有鸡汤,大多上质。日本的鸡汤,跟我们的大异其趣,是装在小茶杯里,滚热地端给你。小口小口啜饮,不过三两口而已。早年不懂为何尺寸如此小、汤水如此少,最好拿盛味噌汤那种漆碗,满满盛一碗来,才过瘾。年纪渐渐大起来,才慢慢想明白,这一小杯鸡汤,琼浆玉液,精华毕集,后厨慢工慢火,一小杯如同饮参汤,跟味噌汤是两件事情。

烧鸟铺的试金石,是鸡肉团子,一小串,三个小小的鸡肉团子,像袖珍版的狮子头。优秀的鸡肉团子,松紧合度,细、香、嫩、软、脆俱全,炭火上烤好以后,滚满独家秘制酱汁,非常享受。自爱的烧鸟铺,这个鸡肉团子,都是老板当天亲手制作,不隔夜,不入冰箱,更不用市售的预制货冷冻货。

有些食客,去烧个鸟,孜孜以求的,是吃一些珍稀部位的肉,比如横膈膜、提灯,之类,我于此无所谓,芝士、鸡肉团子和鸡汤,这三样东西好味,已大满足。

烧鸟铺最好的一点,是女生一个人,也可以去悠悠地烧。吧台位置上坐坐,慢慢饮慢慢食,于手机上,聚精会神听一张两张自带的唱片,这就是人生的良宵了。

一个人去烧鸟

石磊

碗,满满盛一碗来,才过瘾。年纪渐渐大起来,才慢慢想明白,这一小杯鸡汤,琼浆玉液,精华毕集,后厨慢工慢火,一小杯如同饮参汤,跟味噌汤是两件事情。

烧鸟铺的试金石,是鸡肉团子,一小串,三个小小的鸡肉团子,像袖珍版的狮子头。优秀的鸡肉团子,松紧合度,细、香、嫩、软、脆俱全,炭火上烤好以后,滚满独家秘制酱汁,非常享受。自爱的烧鸟铺,这个鸡肉团子,都是老板当天亲手制作,不隔夜,不入冰箱,更不用市售的预制货冷冻货。

有些食客,去烧个鸟,孜孜以求的,是吃一些珍稀部位的肉,比如横膈膜、提灯,之类,我于此无所谓,芝士、鸡肉团子和鸡汤,这三样东西好味,已大满足。

烧鸟铺最好的一点,是女生一个人,也可以去悠悠地烧。吧台位置上坐坐,慢慢饮慢慢食,于手机上,聚精会神听一张两张自带的唱片,这就是人生的良宵了。

烧鸟,烤鸡肉串而已,两个字虽然是日语,我们中国人自然也是一目了然地看得懂。

烧鸟在日本,大概是最基础的一种饮食店铺,下了班喝一杯、食几串烤鸡肉,讲讲废话、叹叹牢骚,所费不多,人人吃得起,一个礼拜吃几次都不至于倾家荡产,如此这般的小酒馆。跟孔乙己时代的茴香豆小酒馆,差不多意思,街头有一家,巷尾再有一家。如同中国人清晨离不开豆浆油条铺子一样,日本人晚上离不开烧鸟铺子。

烧鸟在上海亦有,粗粗分两种。一种是上世纪九十年代中晚期开出来的老派

烧鸟,当年大多是日本人开来的,若干年后,日本人老了,陆陆续续退休回日本了,铺里的中国人伙计接手继续,开到如今,颇有一点年份了,包装都出来了。这一派的烧鸟,大多隐在角角落落里,低调得无声无息,夜色里推门进去,哦哟哦哟,店里满满腾腾,都是来烧了十几、二十年鸟的老客人。另一种是这两年开张的新派烧鸟,主厨或者叫主烧,大多有名有姓有江湖地位还有无尽美貌,从东京或者大阪搬请过来,有本事把鸟烧得很贵、烧得风生水起,单人价格在千元上下。对这一派烧鸟,我也是非常佩服的。有手段把豆浆油条卖到好价钱,绝对不是任何人都可以完成的任务,绝对需要天赋异禀的。

葛末,烧鸟好吃吗?好吃的,非常好吃的,我喜欢。

第一是好吃在情景里,就像大家耳熟能详的《深夜食堂》那种情景,几乎每一间烧鸟铺子都深刻具备。人在情景剧里,一脚戏内,一脚戏外,温馨煞了。下了班,又疲又累,有时候还一肚子的火气,这就气急败坏地、五体投地地,投奔而来。烧鸟铺似乎是一种精神疗养所,一种疑似家园,男人于此完成休养生息的一切周边,回家么,不过是洗洗睡了。说烧鸟铺是第二个家,也是不过分的。

第二是那种小酒小肉,很得人心,不累,不轰隆隆,举重若轻,有庶民之乐。每间烧鸟铺的老板,都深谙这个趣味,手里出来的菜单,就非常地体贴入微,而且各具风致。必是择肉质可信赖的好鸡,各部位调理出各种口感滋味,小巧玲珑,

烧鸟铺的试金石,是鸡肉团子,一小串,三个小小的鸡肉团子,像袖珍版的狮子头。优秀的鸡肉团子,松紧合度,细、香、嫩、软、脆俱全,炭火上烤好以后,滚满独家秘制酱汁,非常享受。自爱的烧鸟铺,这个鸡肉团子,都是老板当天亲手制作,不隔夜,不入冰箱,更不用市售的预制货冷冻货。

有些食客,去烧个鸟,孜孜以求的,是吃一些珍稀部位的肉,比如横膈膜、提灯,之类,我于此无所谓,芝士、鸡肉团子和鸡汤,这三样东西好味,已大满足。

烧鸟铺最好的一点,是女生一个人,也可以去悠悠地烧。吧台位置上坐坐,慢慢饮慢慢食,于手机上,聚精会神听一张两张自带的唱片,这就是人生的良宵了。

烧鸟,烤鸡肉串而已,两个字虽然是日语,我们中国人自然也是一目了然地看得懂。

烧鸟在日本,大概是最基础的一种饮食店铺,下了班喝一杯、食几串烤鸡肉,讲讲废话、叹叹牢骚,所费不多,人人吃得起,一个礼拜吃几次都不至于倾家荡产,如此这般的小酒馆。跟孔乙己时代的茴香豆小酒馆,差不多意思,街头有一家,巷尾再有一家。如同中国人清晨离不开豆浆油条铺子一样,日本人晚上离不开烧鸟铺子。

烧鸟在上海亦有,粗粗分两种。一种是上世纪九十年代中晚期开出来的老派

烧鸟,当年大多是日本人开来的,若干年后,日本人老了,陆陆续续退休回日本了,铺里的中国人伙计接手继续,开到如今,颇有一点年份了,包装都出来了。这一派的烧鸟,大多隐在角角落落里,低调得无声无息,夜色里推门进去,哦哟哦哟,店里满满腾腾,都是来烧了十几、二十年鸟的老客人。另一种是这两年开张的新派烧鸟,主厨或者叫主烧,大多有名有姓有江湖地位还有无尽美貌,从东京或者大阪搬请过来,有本事把鸟烧得很贵、烧得风生水起,单人价格在千元上下。对这一派烧鸟,我也是非常佩服的。有手段把豆浆油条卖到好价钱,绝对不是任何人都可以完成的任务,绝对需要天赋异禀的。

葛末,烧鸟好吃吗?好吃的,非常好吃的,我喜欢。

第一是好吃在情景里,就像大家耳熟能详的《深夜食堂》那种情景,几乎每一间烧鸟铺子都深刻具备。人在情景剧里,一脚戏内,一脚戏外,温馨煞了。下了班,又疲又累,有时候还一肚子的火气,这就气急败坏地、五体投地地,投奔而来。烧鸟铺似乎是一种精神疗养所,一种疑似家园,男人于此完成休养生息的一切周边,回家么,不过是洗洗睡了。说烧鸟铺是第二个家,也是不过分的。

第二是那种小酒小肉,很得人心,不累,不轰隆隆,举重若轻,有庶民之乐。每间烧鸟铺的老板,都深谙这个趣味,手里出来的菜单,就非常地体贴入微,而且各具风致。必是择肉质可信赖的好鸡,各部位调理出各种口感滋味,小巧玲珑,

浅尝辄止,严守下酒菜本色。这种优雅克制的点到即止,带来的是韵味无穷。客人亦懂经,一串一串慢慢食,徐徐饮,不会有客人进门就叫十串二十串。虽然是小酒馆,品位还是不低的。

第三是每间烧鸟铺子,老板大多会有一点自己的特色菜。下酒菜,一个小碟子,小到仅仅我半个手掌那么大,却滋味饱满而无穷,让食客佩服,难忘这一碟,进门刚坐稳,必先点了酒和这个销魂碟子来。比如,日本的烧鸟铺子,如今大致都会有一碟芝士主题的下午茶,各出心裁,形形色色。有的是柿饼里酿了某种芝士,切了片端上来;有的是烤得喷香的紫菜,包裹了芝士细条,像一块一块迷你的古墨;也有的是抹一层若有似无的味噌,略略炙烤,切成指甲盖大小的骰子。吃多了烧鸟铺,我是一吃这个芝士主题的小碟子,就领略老板的水平在哪里。优秀的芝士小碟子,真是幽燕难言,层次分明,送酒岂止一流,是顶流。

烧鸟铺必有鸡汤,大多上质。日本的鸡汤,跟我们的大异其趣,是装在小茶杯里,滚热地端给你。小口小口啜饮,不过三两口而已。早年不懂为何尺寸如此小、汤水如此少,最好拿盛味噌汤那种漆碗,满满盛一碗来,才过瘾。年纪渐渐大起来,才慢慢想明白,这一小杯鸡汤,琼浆玉液,精华毕集,后厨慢工慢火,一小杯如同饮参汤,跟味噌汤是两件事情。

烧鸟铺的试金石,是鸡肉团子,一小串,三个小小的鸡肉团子,像袖珍版的狮子头。优秀的鸡肉团子,松紧合度,细、香、嫩、软、脆俱全,炭火上烤好以后,滚满独家秘制酱汁,非常享受。自爱的烧鸟铺,这个鸡肉团子,都是老板当天亲手制作,不隔夜,不入冰箱,更不用市售的预制货冷冻货。

有些食客,去烧个鸟,孜孜以求的,是吃一些珍稀部位的肉,比如横膈膜、提灯,之类,我于此无所谓,芝士、鸡肉团子和鸡汤,这三样东西好味,已大满足。

烧鸟铺最好的一点,是女生一个人,也可以去悠悠地烧。吧台位置上坐坐,慢慢饮慢慢食,于手机上,聚精会神听一张两张自带的唱片,这就是人生的良宵了。

烧鸟,烤鸡肉串而已,两个字虽然是日语,我们中国人自然也是一目了然地看得懂。

烧鸟在日本,大概是最基础的一种饮食店铺,下了班喝一杯、食几串烤鸡肉,讲讲废话、叹叹牢骚,所费不多,人人吃得起,一个礼拜吃几次都不至于倾家荡产,如此这般的小酒馆。跟孔乙己时代的茴香豆小酒馆,差不多意思,街头有一家,巷尾再有一家。如同中国人清晨离不开豆浆油条铺子一样,日本人晚上离不开烧鸟铺子。

烧鸟在上海亦有,粗粗分两种。一种是上世纪九十年代中晚期开出来的老派

烧鸟,当年大多是日本人开来的,若干年后,日本人老了,陆陆续续退休回日本了,铺里的中国人伙计接手继续,开到如今,颇有一点年份了,包装都出来了。这一派的烧鸟,大多隐在角角落落里,低调得无声无息,夜色里推门进去,哦哟哦哟,店里满满腾腾,都是来烧了十几、二十年鸟的老客人。另一种是这两年开张的新派烧鸟,主厨或者叫主烧,大多有名有姓有江湖地位还有无尽美貌,从东京或者大阪搬请过来,有本事把鸟烧得很贵、烧得风生水起,单人价格在千元上下。对这一派烧鸟,我也是非常佩服的。有手段把豆浆油条卖到好价钱,绝对不是任何人都可以完成的任务,绝对需要天赋异禀的。

葛末,烧鸟好吃吗?好吃的,非常好吃的,我喜欢。

第一是好吃在情景里,就像大家耳熟能详的《深夜食堂》那种情景,几乎每一间烧鸟铺子都深刻具备。人在情景剧里,一脚戏内,一脚戏外,温馨煞了。下了班,又疲又累,有时候还一肚子的火气,这就气急败坏地、五体投地地,投奔而来。烧鸟铺似乎是一种精神疗养所,一种疑似家园,男人于此完成休养生息的一切周边,回家么,不过是洗洗睡了。说烧鸟铺是第二个家,也是不过分的。

第二是那种小酒小肉,很得人心,不累,不轰隆隆,举重若轻,有庶民之乐。每间烧鸟铺的老板,都深谙这个趣味,手里出来的菜单,就非常地体贴入微,而且各具风致。必是择肉质可信赖的好鸡,各部位调理出各种口感滋味,小巧玲珑,

烧鸟铺的试金石,是鸡肉团子,一小串,三个小小的鸡肉团子,像袖珍版的狮子头。优秀的鸡肉团子,松紧合度,细、香、嫩、软、脆俱全,炭火上烤好以后,滚满独家秘制酱汁,非常享受。自爱的烧鸟铺,这个鸡肉团子,都是老板当天亲手制作,不隔夜,不入冰箱,更不用市售的预制货冷冻货。

有些食客,去烧个鸟,孜孜以求的,是吃一些珍稀部位的肉,比如横膈膜、提灯,之类,我于此无所谓,芝士、鸡肉团子和鸡汤,这三样东西好味,已大满足。

烧鸟铺最好的一点,是女生一个人,也可以去悠悠地烧。吧台位置上坐坐,慢慢饮慢慢食,于手机上,聚精会神听一张两张自带的唱片,这就是人生的良宵了。

烧鸟,烤鸡肉串而已,两个字虽然是日语,我们中国人自然也是一目了然地看得懂。

烧鸟在日本,大概是最基础的一种饮食店铺,下了班喝一杯、食几串烤鸡肉,讲讲废话、叹叹牢骚,所费不多,人人吃得起,一个礼拜吃几次都不至于倾家荡产,如此这般的小酒馆。跟孔乙己时代的茴香豆小酒馆,差不多意思,街头有一家,巷尾再有一家。如同中国人清晨离不开豆浆油条铺子一样,日本人晚上离不开烧鸟铺子。

烧鸟在上海亦有,粗粗分两种。一种是上世纪九十年代中晚期开出来的老派

烧鸟,当年大多是日本人开来的,若干年后,日本人老了,陆陆续续退休回日本了,铺里的中国人伙计接手继续,开到如今,颇有一点年份了,包装都出来了。这一派的烧鸟,大多隐在角角落落里,低调得无声无息,夜色里推门进去,哦哟哦哟,店里满满腾腾,都是来烧了十几、二十年鸟的老客人。另一种是这两年开张的新派烧鸟,主厨或者叫主烧,大多有名有姓有江湖地位还有无尽美貌,从东京或者大阪搬请过来,有本事把鸟烧得很贵、烧得风生水起,单人价格在千元上下。对这一派烧鸟,我也是非常佩服的。有手段把豆浆油条卖到好价钱,绝对不是任何人都可以完成的任务,绝对需要天赋异禀的。

葛末,烧鸟好吃吗?好吃的,非常好吃的,我喜欢。

第一是好吃在情景里,就像大家耳熟能详的《深夜食堂》那种情景,几乎每一间烧鸟铺子都深刻具备。人在情景剧里,一脚戏内,一脚戏外,温馨煞了。下了班,又疲又累,有时候还一肚子的火气,这就气急败坏地、五体投地地,投奔而来。烧鸟铺似乎是一种精神疗养所,一种疑似家园,男人于此完成休养生息的一切周边,回家么,不过是洗洗睡了。说烧鸟铺是第二个家,也是不过分的。

第二是那种小酒小肉,很得人心,不累,不轰隆隆,举重若轻,有庶民之乐。每间烧鸟铺的老板,都深谙这个趣味,手里出来的菜单,就非常地体贴入微,而且各具风致。必是择肉质可信赖的好鸡,各部位调理出各种口感滋味,小巧玲珑,

烧鸟铺的试金石,是鸡肉团子,一小串,三个小小的鸡肉团子,像袖珍版的狮子头。优秀的鸡肉团子,松紧合度,细、香、嫩、软、脆俱全,炭火上烤好以后,滚满独家秘制酱汁,非常享受。自爱的烧鸟铺,这个鸡肉团子,都是老板当天亲手制作,不隔夜,不入冰箱,更不用市售的预制货冷冻货。

有些食客,去烧个鸟,孜孜以求的,是吃一些珍稀部位的肉,比如横膈膜、提灯,之类,我于此无所谓,芝士、鸡肉团子和鸡汤,这三样东西好味,已大满足。

烧鸟铺最好的一点,是女生一个人,也可以去悠悠地烧。吧台位置上坐坐,慢慢饮慢慢食,于手机上,聚精会神听一张两张自带的唱片,这就是人生的良宵了。

烧鸟,烤鸡肉串而已,两个字虽然是日语,我们中国人自然也是一目了然地看得懂。

烧鸟在日本,大概是最基础的一种饮食店铺,下了班喝一杯、食几串烤鸡肉,讲讲废话、叹叹牢骚,所费不多,人人吃得起,一个礼拜吃几次都不至于倾家荡产,如此这般的小酒馆。跟孔乙己时代的茴香豆小酒馆,差不多意思,街头有一家,巷尾再有一家。如同中国人清晨离不开豆浆油条铺子一样,日本人晚上离不开烧鸟铺子。

烧鸟在上海亦有,粗粗分两种。一种是上世纪九十年代中晚期开出来的老派

烧鸟,当年大多是日本人开来的,若干年后,日本人老了,陆陆续续退休回日本了,铺里的中国人伙计接手继续,开到如今,颇有一点年份了,包装都出来了。这一派的烧鸟,大多隐在角角落落里,低调得无声无息,夜色里推门进去,哦哟哦哟,店里满满腾腾,都是来烧了十几、二十年鸟的老客人。另一种是这两年开张的新派烧鸟,主厨或者叫主烧,大多有名有姓有江湖地位还有无尽美貌,从东京或者大阪搬请过来,有本事把鸟烧得很贵、烧得风生水起,单人价格在千元上下。对这一派烧鸟,我也是非常佩服的。有手段把豆浆油条卖到好价钱,绝对不是任何人都可以完成的任务,绝对需要天赋异禀的。

葛末,烧鸟好吃吗?好吃的,非常好吃的,我喜欢。

第一是好吃在情景里,就像大家耳熟能详的《深夜食堂》那种情景,几乎每一间烧鸟铺子都深刻具备。人在情景剧里,一脚戏内,一脚戏外,温馨煞了。下了班,又疲又累,有时候还一肚子的火气,这就气急败坏地、五体投地地,投奔而来。烧鸟铺似乎是一种精神疗养所,一种疑似家园,男人于此完成休养生息的一切周边,回家么,不过是洗洗睡了。说烧鸟铺是第二个家,也是不过分的。