

提起无锡菜,我有点小激动。在今天上海餐饮市场百舸争流的形势下,无锡菜成了被遗忘的角落。有人认为无锡美食不就是小笼馒头和肉骨头嘛,一口入喉,甜到发料。其实在一百年前,无锡菜与苏州菜赛过一对雌雄宝剑,曾有华光四射的时刻。如果单独将无锡菜拿出来说话的话,就不能绕过船菜。晚清有一本闲书叫作《吴门画舫录》,里面讲道:“吴中食单之美,船中居胜”。所谓船菜,是游客泛舟太湖,船家为满足文人墨客赏景游艺准备的酒菜。荤素食材皆取自太湖沿岸,逢熟吃熟,不时不食,烹饪在舱尾进行,执爨多为厨娘,多取焖、蒸、煨、煮、焙等古法,从而形成了香、烫、软、烂、鲜的特点。郑逸梅先生对船菜有过描述:吃船菜是一种时尚,但受季节性限制。这种木船“平时运粮,到了夏天,充作游舫。备有丰美船菜,自初夏至中秋,生意很盛。旧时六月二十四日,为荷花生日,船往往被订一空。这种船大都停泊于端平桥,待客雇唤。较大者为双夹龙,所谓双夹龙,船身特阔,中设宴席,后设床榻,艄有厨房,两旁尚有夹道,可供侍役行走。”酒菜之外还有点心,多取象形,小巧玲珑,惹人喜爱。上海绿波廊的船点就源自太湖。改革开放四十年来,绿波廊用这个船点招待过近百位来访的外国元首和政要,让从小吃惯蛋糕面包的老外目瞪口呆,不忍下箸,赞其为“嘴边的雕塑”。上世纪二十年代末,缘于多种原因,太湖船菜经营困难,弃船上岸,进入饭馆酒楼后实现了“华丽的转身”。正赶上沪上进入所谓的“黄金十年”,无锡菜馆在十里洋场风生水起,大加利、仁和馆等馆子名重一时,草头烧刀鱼、草头煨肉、肉酿面筋、母油船鸭、炒金花菜、糟田螺等深受饕客的赞许。老正兴是本埠老资格的百年老店,初创时以苏锡风味立身扬名,生意最火的时候,有一百多家饭店冒用他家名号。四十年前有方面出版了一本上海名店名菜大全之类的书,将老正兴划归“膳帮”。何为“膳帮”?难道是从宫廷御膳房流向民间的菜肴吗?非也,而是“船帮菜”的讹传!不过就在老正兴融入“本帮序列”的微妙过程中,无锡风味在上海隐于尘烟,比如说城隍庙前门方浜中路有一家无锡饭店,小时候跟着父亲去吃过面筋百叶,后来就消失了。二十年前松鹤楼作为苏帮菜的符号登陆沪滨,无锡菜则至今缺席。前不久去无锡太湖饭店寻访美食。作为国宾馆的太湖饭店在七十年里出了好几代名厨,在业界有“烹饪界黄埔军校”的美誉。又因为太湖饭店原址后山湾曾是荣家创办的私立江南大学,这些年来他们着意挖掘荣毅仁家族的文化内涵,整理出几套荣府宴,其中有清汤河豚、梁溪脆鳊、红烧青鱼划水、翡翠豆瓣肉、南乳焖肉、花雕鲥鱼、镜箱豆腐、清汤肉酿生麸、翡翠蟹肉鸡茸蛋、香糟白鱼、炒三泥等骨子老菜。比如镜箱豆腐,豆腐切块沥去水分,入油锅炸至结壳,捞出沥油。冷却后在每块豆腐中间挖出一个方坑,酿入猪肉馅,在上面装配一对弯弯的虾仁。然后倒油入锅,煸香葱末,将镜箱豆腐生坯滑入锅内,加调味、高汤小火煮几分钟后转大火收汁,最后勾芡、淋熟猪油增香润色。在腰盆分列两行,真像一只只八宝玲珑小镜箱,而虾仁就成了惟妙惟肖的御铃磬。豆腐结皮与肉馅混合的味道,就是江南软香绵绵的暮春岁月!还有一款创始于一百年前的翡翠鸡茸蛋,十分考验铍厨功夫,将鸡蛋清打到起泡,但又不能太稠,然后加入鸡茸打匀调味。大厨悄悄透露关键:“用粉碎机加工鸡茸时,玻璃器皿周围要用冰块冷敷,不能让它发热。”最后,厨师用两把长柄汤匙,挖一团鸡茸蛋来回倒转几下做成蚕茧状,滑入低温油锅(须用新熬熟猪油)余一下,清水煮、隔水蒸也可以,但一不能焦,二不能散。鸡茸蛋定型后小心捞起,转入注有清鸡汤的锅里煮两三分钟,即可分装在盛有底汤的瓷盅上桌。一枚合口,舌尖轻抵,鲜嫩润滑,不可名状;青椒泥里沉浮着几根细如发丝的笋丝,以清雅鲜碧的色帮”?难道是从宫廷御膳房流向民间的菜肴吗?非也,而是“船帮菜”的讹传!不过就在老正兴融入“本帮序列”的微妙过程中,无锡风味在上海隐于尘烟,比如说城隍庙前门方浜中路有一家无锡饭店,小时候跟着父亲去吃过面筋百叶,后来就消失了。二十年前松鹤楼作为苏帮菜的符号登陆沪滨,无锡菜则至今缺席。前不久去无锡太湖饭店寻访美食。作为国宾馆的太湖饭店在七十年里出了好几代名厨,在业界有“烹饪界黄埔军校”的美誉。又因为太湖饭店原址后山湾曾是荣家创办的私立江南大学,这些年来他们着意挖掘荣毅仁家族的文化内涵,整理出几套荣府宴,其中有清汤河豚、梁溪脆鳊、红烧青鱼划水、翡翠豆瓣肉、南乳焖肉、花雕鲥鱼、镜箱豆腐、清汤肉酿生麸、翡翠蟹肉鸡茸蛋、香糟白鱼、炒三泥等骨子老菜。比如镜箱豆腐,豆腐切块沥去水分,入油锅炸至结壳,捞出沥油。冷却后在每块豆腐中间挖出一个方坑,酿入猪肉馅,在上面装配一对弯弯的虾仁。然后倒油入锅,煸香葱末,将镜箱豆腐生坯滑入锅内,加调味、高汤小火煮几分钟后转大火收汁,最后勾芡、淋熟猪油增香润色。在腰盆分列两行,真像一只只八宝玲珑小镜箱,而虾仁就成了惟妙惟肖的御铃磬。豆腐结皮与肉馅混合的味道,就是江南软香绵绵的暮春岁月!还有一款创始于一百年前的翡翠鸡茸蛋,十分考验铍厨功夫,将鸡蛋清打到起泡,但又不能太稠,然后加入鸡茸打匀调味。大厨悄悄透露关键:“用粉碎机加工鸡茸时,玻璃器皿周围要用冰块冷敷,不能让它发热。”最后,厨师用两把长柄汤匙,挖一团鸡茸蛋来回倒转几下做成蚕茧状,滑入低温油锅(须用新熬熟猪油)余一下,清水煮、隔水蒸也可以,但一不能焦,二不能散。鸡茸蛋定型后小心捞起,转入注有清鸡汤的锅里煮两三分钟,即可分装在盛有底汤的瓷盅上桌。一枚合口,舌尖轻抵,鲜嫩润滑,不可名状;青椒泥里沉浮着几根细如发丝的笋丝,以清雅鲜碧的色

那年,我刚步入“不惑”,妈妈突然中风瘫痪,女儿还小。妈妈不能动了,我的天就塌了!咱只说一样——中午的饭怎么办?我必须向教导处申请不排第四节课,急匆匆回家烧饭给刚进小学的女儿吃,再一勺勺喂饱卧床的妈妈,然后才是自己扒拉几口,以急行军的速度出弄堂、过二三条马路赶回学校上课。临出门,妈妈总用含混不清的话提醒我:“过马路小心哦!”我嘴里应着,心里牵挂着的全是学校里的事,班里乱成粥了吗?下午这堂课的知识还还得掂量掂量,今日的卫生评比最好不要再名落孙山。在路上,这样的一心几用,心猿意马,保不准就会出事。这不——我一只脚才从上街沿跨下,说时迟那时快,一辆驮着两根大毛竹的自行车向我撞了过来,车主大喊:“当心!”我避让不及,哇一声跌坐在地,左小腿近膝盖处一阵钻心的疼,让我龇牙咧嘴!那车主停下车,蹲到我脸前:“撞疼了吗?”我双手捂住腿,半天说不出一句话。“我担心骨头会不会断掉了?”他说:“不会的,不会的。”然而他用颈上的毛巾不停擦那滴滴答答淌下来的汗,分明透出了同样的担心。这个穿着补丁工装服的中年人,想让我坐到上街沿,拉了我半天,也没能成。正好路边文具店里走出了一个老伯伯,两人架着,我才挪到了他递来的一张方凳上。老伯伯对驮毛竹的车主说:“你是有责任的,这么粗两根毛竹驮着,就不该推这么快,还

应该不停地招呼路人让一让,让一让。”那车主说:“是的,是的。我以后当心。”“那现在怎么办?”老伯问道。我既担心骨头会不会被大毛竹撞断,更忧虑时间分分秒秒过去,课就上不成了。我让他俩扶我站一下试试,吓丝丝艰难地站起,虽说疼得很,不过我能断定,骨头不至于断。我要走。车主说:“大姐,你先去看,留个传呼电话或地址给我,我来联系你。”老伯马上说:“你应该留电话给人家才是,不要滑头哦。”车主很窘:“我在工地接点零碎活,还不固定,没法找到我的。”不能再拖延下去了!“我有公费医疗,即使骨头断了,也不要你负责的。我要赶紧上课去。”车主即刻改口叫老师:“你一定要留个电话给我。”唉,为了避免争执,不耽误时间,我从包里拿出纸笔写了家里的地址和姓氏给他,算是应付。“你我都有错,扶我过马路就好。”一瘸一拐地穿越了车水马龙,待我再回头,瞥见车主正推着他那沉重的毛竹缓慢前行着。三四天过后,我瘸着进了弄堂,见邻居黄师母倚靠着门招呼我:“桑老师,我等你半天了,有人来看你啦。”黄师母告诉我的是:“一个穿着补丁衣服的乡下人,敲你家的门,喊着桑老师桑老师。等了半天不见你回来,你们一幢房子都不见人。他就到我跟前,问你的腿有没有上石膏,是不是能照常上班,说是他撞了你,喏,他还给你买了一筐苹果呢。”我接过那个时代上下都用竹篾筐包裹着的艳红的苹果,眼睛湿润了……

车水马龙在梧桐叶的滤镜里慢成默片,斑驳树影揉碎半城喧嚣。玻璃幕墙折射晨光,久光百货的繁华裹着人潮汹涌。转身刹那,一缕清甜绊住脚步。街角花圃,路人行色匆匆的脚步,茉莉簌簌的绽放声,在梧桐叶织就的穹顶下共鸣。雪白花瓣在车流光影里,忽明忽暗,似遗落人间的月光,将江南的素净,种在都市心脏。动人的浪漫,是钢铁森林里突然绽放的温柔,是快与慢的碰撞中,开出的意外惊喜。这座城藏着千万故事。此刻,梧桐树下悄然盛开的茉莉,正用柔软的笔触,在钢筋水泥画布上,晕染出一隅温柔的江南。耳畔悠悠传来街头艺人风吹麦浪的低吟……风掠过金色麦浪,掀起层层绸缎,沙沙声裹着阳光暖意。麦穗弯腰私语时,远处的茉莉贴足脚尖,在青瓦白墙间舒展雪白裙摆,清甜的香顺着麦浪起伏的纹路,漫过海上印记。麦芒沾着晨露折射微光,茉莉瓣凝着暮色缀满枝头,一黄一白在风中交织成画。麦浪翻涌如大地脉搏,茉莉轻颤似温柔的浅唱低吟。同一片天空下,人间烟火与诗意芬芳,在风里酿成最动人的交响。晚风裹着白玉簪的甜,撞进梧桐褶皱里,旗袍襟上的盘扣突然苏醒。风路过街角,茉莉揉碎成满城清甜,复刻出旗袍开衩处,那道若隐若现的旧时光。梧桐树下的擦肩,咖啡店里的谈笑声,混着茉莉的清冽,酿成独属于上海的浪漫。

花髻蹁跹辽参、网烤脆鳞拆骨鲥鱼拼香酥鲥鱼等,也刷新了我对无锡菜的认知。太湖风味,时代审美,真心希望无锡菜回归大上海,为长三角融合作出新贡献!

牛魔王更名记

龙仁青

每逢假期,延展便成了我独有的仪式。前不久,我去上海当代艺术博物馆,赴一场关于贝聿铭建筑的特展之约。这场展览,看的不仅是建筑,更是贝聿铭的人生,是贝氏建筑所映照出的生活图景。贝聿铭出身苏州名门,幼时爱在狮子林的太湖石间捉迷藏,在留园九曲回廊里听评弹。东方园林“借景”的智慧,亦在他心底播下了建筑美学的种子,东西方多元文化交织的成长轨迹在他的建筑里留下了独特的人文肌理——既有几何线条的凌厉,又饱含对寻常巷陌的温柔关照。漫步展厅,泛黄的设计稿与精巧的模型错落陈列,许多标注着“未建成”的图纸,虽未能从纸面走向现实,却依旧美得令人心醉。它们是被定格的艺术瞬间,凝聚着贝聿铭无尽的心血与对建筑的热爱。看着这些手稿,我不禁想起梁思成、林徽因测绘中国古建筑时留下的珍贵资料,相似的专注与执着跨越时空,在艺术的长河中交相辉映。谈及贝聿铭,巴黎卢浮宫庭院中心的玻璃金字塔,无疑是其辉煌生涯中浓墨重彩的一笔。展厅里循环播放着当年的纪录片,重现法国政府为卢浮宫改造项目遴选设计师的情景:总统的智囊团遍访各大艺术馆与博物馆,询问馆长们心目中的最佳人选,得到的答案出奇一致:贝聿铭。决策者看中了贝聿铭身上中西文化交融的独特优势。事实证明,他的作品经受住了时间的淬炼,成了新旧文明浪漫邂逅的经典之作。还有贝老的封刀之作苏州博物馆新馆,这是他献给东方美的深情之作。几何飞檐与粉墙黛瓦相映衬,宛如一幅流动的水墨画卷,每个漫步其中的人,都是这画卷的一部分,都能在几何庭院里寻得属于自己的曲径通幽。贝聿铭似建筑界的魔法师,让坚硬的钢筋水泥幻化出美轮美奂的身姿;又如浪漫的文字大师,将冰冷的建筑材料变成优美的十四行诗;更是满怀人文关怀的智者,让建筑造福人类与自然。展厅里,有他作为普通居民设计的战后住宅和大型生活社区,有连通通勤系统的大型CBD,也有与自然和谐共生的美术馆。就像他设计的日本美秀美术馆,巧妙地顺应了山林之势,仅仅凝视建筑物的画像,仿佛便能听见山林间的风声鸟鸣。走出博物馆,天已放晴,阳光照射出人与树斑驳交织的影,恰似贝聿铭在毕生的设计中,总是顽皮地留下一些文化密码——转角处的飞檐折线,砖石缝隙里的水墨留白,皆是他用建筑语言写下的文明注脚。这些符号浸润着中国人骨子里低调谦逊的处世哲学,暗合顺应天道的东方智慧,让传统与现代共舞,东方与西方和鸣,更将对人性的关怀、对自然的敬畏,浇筑成永恒的建筑诗篇。

梧桐树下的擦肩

何芳

白云生处有人家(中国画) 沈德龙

七夕会

每逢假期,延展便成了我独有的仪式。前不久,我去上海当代艺术博物馆,赴一场关于贝聿铭建筑的特展之约。这场展览,看的不仅是建筑,更是贝聿铭的人生,是贝氏建筑所映照出的生活图景。贝聿铭出身苏州名门,幼时爱在狮子林的太湖石间捉迷藏,在留园九曲回廊里听评弹。东方园林“借景”的智慧,亦在他心底播下了建筑美学的种子,东西方多元文化交织的成长轨迹在他的建筑里留下了独特的人文肌理——既有几何线条的凌厉,又饱含对寻常巷陌的温柔关照。漫步展厅,泛黄的设计稿与精巧的模型错落陈列,许多标注着“未建成”的图纸,虽未能从纸面走向现实,却依旧美得令人心醉。它们是被定格的艺术瞬间,凝聚着贝聿铭无尽的心血与对建筑的热爱。看着这些手稿,我不禁想起梁思成、林徽因测绘中国古建筑时留下的珍贵资料,相似的专注与执着跨越时空,在艺术的长河中交相辉映。谈及贝聿铭,巴黎卢浮宫庭院中心的玻璃金字塔,无疑是其辉煌生涯中浓墨重彩的一笔。展厅里循环播放着当年的纪录片,重现法国政府为卢浮宫改造项目遴选设计师的情景:总统的智囊团遍访各大艺术馆与博物馆,询问馆长们心目中的最佳人选,得到的答案出奇一致:贝聿铭。决策者看中了贝聿铭身上中西文化交融的独特优势。事实证明,他的作品经受住了时间的淬炼,成了新旧文明浪漫邂逅的经典之作。还有贝老的封刀之作苏州博物馆新馆,这是他献给东方美的深情之作。几何飞檐与粉墙黛瓦相映衬,宛如一幅流动的水墨画卷,每个漫步其中的人,都是这画卷的一部分,都能在几何庭院里寻得属于自己的曲径通幽。贝聿铭似建筑界的魔法师,让坚硬的钢筋水泥幻化出美轮美奂的身姿;又如浪漫的文字大师,将冰冷的建筑材料变成优美的十四行诗;更是满怀人文关怀的智者,让建筑造福人类与自然。展厅里,有他作为普通居民设计的战后住宅和大型生活社区,有连通通勤系统的大型CBD,也有与自然和谐共生的美术馆。就像他设计的日本美秀美术馆,巧妙地顺应了山林之势,仅仅凝视建筑物的画像,仿佛便能听见山林间的风声鸟鸣。走出博物馆,天已放晴,阳光照射出人与树斑驳交织的影,恰似贝聿铭在毕生的设计中,总是顽皮地留下一些文化密码——转角处的飞檐折线,砖石缝隙里的水墨留白,皆是他用建筑语言写下的文明注脚。这些符号浸润着中国人骨子里低调谦逊的处世哲学,暗合顺应天道的东方智慧,让传统与现代共舞,东方与西方和鸣,更将对人性的关怀、对自然的敬畏,浇筑成永恒的建筑诗篇。

时尚