

羊湖在哪儿？在西藏。

马江在哪儿？在福建。

牛河在哪儿？在餐桌！

牛河的全称是：干炒牛肉沙河米粉。

八个字,前四个没问题,后两个也没问题,只有“沙河”两字需要稍微解释一下:那是广州市天和区所辖街道的名称。沙河米粉,自然是指沙河出产的米制品。其卖点在于:取白云山上九龙泉水泡大米,磨成粉浆蒸制,切条而成。

有人考证,沙河粉在1860年传入马来西亚;民初时沙河镇的米粉已远近闻名,诞生了一批河粉名店……

据称,著名的广西桂林米粉,便是受了沙河米粉的衣钵。我不知道广西人能不能接受这种说法。既成的事实是:沙河粉传统制作技艺,于2021年5月24日被国务院批准列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,其江湖地位从此难以撼动。

天下米粉,好泉+好米的制作模式,多了去。卖点与亮点,有时两者未必通用。

不管怎样,桂林米粉与牛河在烹饪方式上的区别很大——前者水煮,后者干炒;温州的炒粉干和广州的牛河在烹饪方式上接近了,不过在形状上又不同了——前者细圆,后者宽扁;陕甘的凉皮与牛河在形状上有点相像了,可是吃法差异太大——前者凉拌,后者烧熟。

河粉应当不比桂林米粉、陕甘凉皮的口味来得差,然而,它的光芒被“亲戚们”所掩,名气不见得昭彰天下。

饶是这样,河粉借助于牛肉,得力于干炒,脱颖而出且走出独立行情,不能不说它自带王者之风,让所有想搭它顺风车的各

牛 河

西 坡

路米粉相形见绌。

牛河=米粉+干炒+牛肉?想简单了!许多人喜欢吃炒面,恐怕一生没有亲手操作过,因为确实颇有难度——光把油、酱均匀、完整地“涂抹”到每一根面条上便让人犯难,更别说让每一根面条既嫩又挺;同样的,一例色香味形俱全的炒年糕,不僵不糊,是那么容易措手的吗?

炒面、炒年糕都搞不定,还想染指干炒牛河,未免有点托大:你以为自己在油余龙虾片呢?

2021年11月2日出版的《广州日报》一则“本报讯”说:第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛在汕头举办,其中干炒牛河、潮汕牛肉丸、客家腌面成为指定项目。“干炒牛河”在粤菜中的地位、权重以及具有相当高的技术准入门槛,于此可见一斑。

其实要找旁证也不难。张国荣主演的《满汉全席》一片中,罗家英饰演酒楼老板欧兆丰。欧老板属于中国著名大宴满汉全席的赵派传人,在牛派传人黄荣找上门来用制作“干炒牛河”进行挑战时,他直言相告:“厨房里有两样最考师傅,一个是干炒牛河,一个是咕咾肉。干炒牛河难就难在火候……”意思是“你行吗”。

那么,这个“火候”究竟难在何处?“有镬气”。广东人这样叫,老辈上海人也是。它

指由铁镬烹调并运用猛烈的火力保留食物的味道及口味,并配合适当的烹调时间,带出精华,制成色、香、味、形俱全的菜肴。

从理论的角度说,当厨师以极高的温度(超过200摄氏度)进行烹调时,食物便会发生焦化反应及美拉德反应(又称非酶棕色化反应)等。为了获得这个效果,人们常用大量食油来提高食物的镬气。

问题在于,偏偏干炒牛河的用油量必须控制得恰如其分:油太多,河粉会腻;油太少,河粉易焦。一份合格的牛河吃完,满口滋润而盆底少有油渍。

在外行看来,猛火快炒,意味着动作一定会很大、很飘。其实不然,有经验的大厨操作时形体可以表现出足以令人眼花缭乱的观赏性,但手势一直保持极稳的状态,因为他知道,无谓的四肢乱颤只会导致河粉支离破碎,丢了卖相。

要保证河粉不干不腻、牛肉不老不渣、豆芽不蔫不生,酱色不淡不深,镬气必须到位,否则品质肯定欠佳。

而我对于牛河还有一种特别期待,就是牛肉滑嫩且数量占比不下20%,要呈现出“铺满”的视觉效果。我印象极为深刻的一次品尝牛河,是多年前在一家锦江之星餐厅吃饭,大概时间已晚,我等属于“两间余一卒”的不速之客。与其浪费,不如做了一记好人,大厨索性把厨房间剩余的牛肉一股脑儿地匀给了这些让人讨厌的“最后的晚餐”者。

我知道,先前那种可遇而不可求的享受,现在遇不到更求不到了——牛河里的牛肉啊,正所谓‘泥‘牛‘入‘河’无消息’也。

可谓前途远大,但为什么偏偏要学唱说因果呢?其实这个问题连陈玉茜自己也搞不明白。师兄们提出要到她家里去看看,她也找理由搪塞婉拒了。她学习认真,宣传抗美援朝时自编自唱。她的师兄一新要上朝鲜战场时,她将自己“骗”到牛车棚(自相许,一新一直以为想要陈玉茜那是癞蛤蟆吃天鹅肉的事,连想都不敢想,他认为她是要下嫁自己,是上天的恩赐。之后他火线入党复员回来,组织上关心他的婚事,经过外调后告诉一新,陈玉茜家庭和社会关系有严重问题,她自己也让入怀疑。组织上提出两条供他选择:要么和陈玉茜划清界限;要么退党和陈玉茜结婚。用读者的眼光看,对于陈玉茜可能有两种观点:一,知道自己的身世,为求生存,不惜下嫁真实善良的一新;二,包藏祸心,让一新做自己的护身符,隐藏自己。

陈玉茜是一个什么样的人,这不是本篇小文能容纳得了的,笔者只能说保护自己不受伤害是人的本能,何况在“天翻地覆慨而慷”的大动荡、大变化、大洗牌的年代,不是自己能左右得了自己的。陈玉茜的迷茫是大动荡中代表着一部分人的迷茫,她心路历程的变化和归属都由不得自己。但《跑码头》中的陈玉茜揪动了松江农民书新的一项,让松江农民书走向辉煌,也是她人生坎坷道路的归宿。

那些远去的小满习俗

胡 萍

祭车神。在小满时节,民间流传着这样一个习俗,那就是祭三车,即水车、油车、丝车。古时候人们的耕种和生活都离不开这三车。所以为了祈求风调雨顺,日子红火,人们在小满这一天祭三车。传说管水车的“车神”为白龙,农家在车水前于车基上置鱼肉、香烛等祭品祭拜它。值得一提的是,祭品中有一杯清水,祭时泼入田中,有祝水源涌旺之意。这些有趣的习俗,鲜明地表现了农民对水利排灌的重视,表达了农民们祈愿丰收的良好愿望。

吃苦菜。春风吹,苦菜长,荒滩野地是粮仓。苦菜是中国人最早食用的野菜之一。《周书》曰:“小满之日苦菜秀。”说的是小满时节,苦菜已枝叶繁茂,可以采摘了。它苦中带涩,涩中带甜,新鲜爽口,清凉嫩香,营养丰富,含有人体所需要的多种维生素、矿物质、胆碱、糖类、核黄素和甘露醇等,具有清热、凉血和解毒的功能。医学上叫它败酱草,李时珍称它为天香草。“小满小满,江满河满。”小满期间,天气高温多雨,在这种高温高湿、湿热交加的环境中,人们很容易患上皮肤病。此时吃些苦菜,既能补充营养,又可清热、解毒,可谓一举两得。

看麦梢黄。农谚云:“麦梢黄,女看娘。卸了杠枷,娘看冤家。”在关中地区,每年麦子快成熟的时候,出嫁的女儿都要到娘家去探望,问候夏收的准备情况。这一风俗叫“看麦梢黄”,极富诗意。女婿、女儿如同过节一样,携带礼品如油旋馍、黄杏、黄瓜

生活茶座

周良弼 书

茶余饭后 当一阵和煦的夏风吹过,小满就轻轻地走来了。小满是一年当中的第八个节气,也是夏季的第十二个节气。《月令七十二候集解》:“四月中,小满者,物致于此小得盈满。”小满时节,全国各地都渐次进入了夏季,这时大麦小麦等夏熟作物籽粒开始灌浆饱满,但还未成熟。追溯历史,这个散发着谷物芬芳的节气有哪些习俗呢?

抢水。在古代,小满节气一到,多有抢水之事。因为小满时节容易出现干旱天气,对农作物生长不利,农民们就会用水车车水排灌,以缓解旱情。农谚云:“小满动三车”,这三车分别指的是丝车、油车和水车。按照惯例,水车要在小满时才能启动,启动前还要举行“抢水”仪式。多由年长执事者召集各户人家来确定日期,安排准备。等到那天的黎明时刻,大家燃起火把在水车基上吃麦糕、麦饼、麦团,待执事者以鼓锣为号,大家以击器相和,踏上小河上事先装好的水车,数十辆一齐踏动,把河水引灌入田,直到河浜水光才停止。

祭蚕。我国的农耕文化以“男耕女织”为典型。女织的原料,北方以棉花为主,南方以蚕茧为主。蚕丝需靠蚕蚕结茧抽丝而得,因此我国南方农村养蚕十分兴盛,尤其是苏浙一带。相传小满时节是蚕神诞辰,因此苏浙一带在小满节气期间有祈蚕节。由于蚕难养,所以古人把蚕视作“天物”,为了祈求“天物”的宽恕,让养蚕有个好的收成,因此每到四月放蚕时节,人们都会举行祈蚕节。祈蚕节没有固定的日期,各家在哪一天“放蚕”便在哪天举行,但前后差不了两三天。南方许多地方建有“蚕娘庙”“蚕神庙”,养蚕人家在祈蚕节那天到蚕娘、蚕神庙前跪拜,供上酒、水果等供品。还要用面粉做成蚕茧,用稻草扎一座山,将“面茧”放在上面,象征蚕茧丰收。

秦怡和她的儿子

马信芳

5月9日,人民艺术家秦怡老师悄然离去!

我一直崇敬她——银幕上,她是光彩照人的明星;生活中,她是坚忍无私的母亲。

因长期在文联工作,我与秦怡老师早就相识,并多次采访她。其中有一次,至今难忘。

那是20年前,我来到吴兴路上秦老师的家。那天,我与秦老师在客厅里交谈,她儿子金捷温文而有礼地走了进来,拿着贺年卡请我们欣赏。他愉快地坐在母亲的旁边,我一看就按下了相机的快门。看着我成功地为她与儿子留影,秦老师兴奋地告诉我,小弟(秦老师习惯这样称儿子)一般不愿拍照,今天真是难得!

金捷是秦怡与“影帝”金焰的儿子。金捷聪敏却性格内向。秦怡夫妇整天忙于拍片,金捷的学生时代常在孤独中度过。

1965年,准备考高中的金捷行为渐渐变得反常。他把家里的书乱涂乱画,涂够了就撕,撕了就让妈妈买。秦怡焦急地将他送进了医院,被诊断为急性精神分裂症。幸好及时治疗,金捷很快安静下来。不久,他又背上书包,重进了课堂。

然而,“文革”爆发了,胆小的金捷吓得整天闭门不出。突如其来的抄家,盘问,莫名的凌辱,不可避免地降临到金捷头上,尚未恢复的病症就此加重,再也无法痊愈。到了1978年,金捷的病越发严重,从忧郁型转向狂躁,发作时竟对母亲大打出手。但秦怡从无怨言,说:“因他有病,我必须给他加倍的爱!”

1979年,《海外赤子》在海南兴隆农场开拍。剧中人华侨林碧云一角请秦怡饰演。剧组知道秦怡放不下有病的儿子,同意她带着金捷一起去海南。由于天气炎热,金捷的病又发了,由抑郁转为狂躁。秦怡知道,这样的情况下,金捷会打人。所以,秦怡怕儿子再伤着别人,自己就先“送”上门去,任凭儿子乱打。她怕伤着脸,影响拍戏,就转过身让儿子打脊背。一阵乱打之后,儿子平静了下来,突然抱着秦怡连说:“妈妈,我怎么会打你呢?怎么会打你呢?”含着泪花的

灯下偶拾

陆品贵

“冷水湾”是佘山地区的一个古地名,坐落在风景秀丽的凤凰山北麓。登上凤凰山北望,远眺,北干山赫然入目;近观,有一片郁郁葱葱的开阔地,一条延绵弯曲约两公里的河流贯穿其中,这就是“冷水湾”。

冷水湾是条东西走向的河道,东连通波塘,西接长泾进出口,与三官塘支流相通。冷水湾是一条天然河道,水宽处有20多米,水深约3至5米不等。因沿河两旁草木茂盛,庄稼成片,又流经于凤凰山脚下,得山中清泉滋养,故而一江秀水清澈见底。常有村民在湾里捕鱼摸蟹,那天然鱼虾蟹经年捕捉不尽,味道特别鲜美。那时的凤凰山集镇凡是有鱼虾之类的水产品出卖,大多产自于冷水湾。

冷水湾的东端有一堵高高的围墙,西端有座高约5米的牌坊。进入这座牌坊后有一条宽约4米的石板甬道,可通向凤凰山北麓。甬道两旁都种有梅花树,还有石人石马等雕像,故称“梅园”。这些景致不知是否与明代成化年间,华亭籍江西南安知府、著名书法家张弼身后安葬于凤凰山有关?梅园西端约有半亩竹林地,竹林尽头有三间四落檐瓦房,屋后有走廊。近山麓有一个荷花池,当地人称之为“荷花漾”。这个荷花池与山下的

冷水湾

陆品贵

环山小溪相连,因而此处荷花池属源头活水之地,因而每年夏季,池里荷叶田田,荷花开得特别娇艳欲滴。每到雨季,小溪水位上涨,潺潺地注入冷水湾。溪上还架有一座很精致的石桥,很有“小桥流水人家”的韵味。

冷水湾、梅园、荷花漾与凤凰山麓连成一片。山上山下一派郁郁葱葱,如天造地设一般。植物青松、翠柏、梅树、枫杨、橘树、水杉与竹林。自然景观与人文风景融为一体,周围显得特别清幽,是个非常理想的赏景去处。当年的冷水湾只有两户人家,一户住山脚,一户住冷水湾。我小时候常在那里放牛。每到梅子成熟的季节,就偷偷溜进梅园摘梅子吃。只要一想起那酸酸甜甜的滋味,至今还口舌生津。

后来,这块风水宝地被日本鬼子占领了,他们在山上筑碉堡,在山间打洞,并将山上的树木全部砍掉,美丽的凤凰山就变成了秃山,实为可惜。

1949年后,冷水湾一度修筑成公墓,修筑了环山公路,那条环山小溪也被填平。后来,冷水湾成为了河泾村的南塘生产队。再后来,这里就成为了大型社区。人世沧桑,可见一斑。

上班的员工,一听说酒店要被用作隔离酒店,有了畏难退缩情绪。在与管理团队商议后,我们做了安抚和鼓励:一是让员工了解奥密克戎病毒的传播特点和防范要点,以及当前上海的疫情形势;二是向主管部门申请,派来专业医护人员进行防疫培训,让员工掌握一定的防范技能;三是马上落实隔离方案,让酒店形成闭环管理,筑起“防护墙”。

还有防疫物资不足的难题。不仅是日常防疫防护消杀等物资,还包括吃用物资。因为原定全城静态管理为期四天,酒店提前准备的吃用等物资打了余量按照一个星期准备的,现在200多人的医疗队入驻,时间不确定、物资来源断货、交通管制等因素造成保障物资紧缺。怎么办?一是由店长统一控制酒店和物业食堂剩余物资,根据人数安排基本供应量控制好每日物资消耗;二是马上向有关部门报告,请求帮助;三是安排采购部门在全市多渠道采购物资,主管部门申领通行证,让采购到的物资能够尽快到达。

感谢各方面群策群力,朝着同一个目标共同努力。感谢家人的支持和理解,特别感谢我的孩子们,他们用文字告诉我:“‘谁站在光里的才是英雄?’至少我们有陪着你,一路见证你的英勇!”连续一个多月坚守在抗疫一线,虽然疲惫,但是精神状态依旧亢亢的我,读到这句话的那一刻,泪目了。

众志成城 抗击疫情

从孩子们的作文说起

牧太甫

这天早上,孩子们拿来他们的一篇作文,题目叫《见证你的英勇》。细细读来,自觉惭愧。事情是这样的——

4月2日,我接到电话,让我们酒店马上做好接待隔离人员或医护人员的准备。当晚,我召集酒店和物业管理人员,连夜制订安全隔离、闭环管理和物资供应保障方案。

因为浦西这边从4月1日开始静态封控,有一半左右的员工已经回家隔离去了;再有就是酒店还有50多名客人在因为重病就医等原因无法退房;第三,酒店紧邻居民大楼,听说要住隔离人员,居民情绪亢亢;最后一点,酒店位于商业商务综合体里面,给隔离和闭环管理带来难度……所有种种,都给管理团队和员工带来畏难情绪和无力感。

我们从各个方面分析了酒店当前的实际情况和困难,充分考虑到居民、现有客人、员工和大局的需要,根据时间和隔离要求、闭环管理要求等,在“最大公约数”空间里,制订出方案,并于4月3日一早提交给有关方面。