



花鸟 孙其峰

知味

## 三丁大包

李晋

“三丁大包”里的“三丁”，指的是三种切成小块的菜肉馅。

初听三丁大包之名，难免望文生义；首吃三丁大包者，看到包子收口处露出的丁点儿馅料，又未免“目不识丁”。当掰开糯软的面皮后，透过缈缈香雾瞧上一番，答案自然有了分晓，原来三分天下的是肉丁、鸡丁、笋丁，绝妙组合让味觉食欲诱惑空前提高，夹起包子、张开大嘴、张合牙齿，无暇顾及一旁的茶水，一只包子迅即入腹。

今人能享受到三丁大包，真得感谢清代的扬州盐商。相传乾隆下扬州时，忽生奇想，想吃一种“滋养而不过补，美味而不过鲜，油香而不过腻，松脆而不过硬，细嫩而不过软”的点心，这可急煞了盐商们，好在他们并非是不通文墨的“土豪”，在和厨师紧急磋商后，用海参丁、鸡丁、肉丁、竹笋丁、虾仁为馅精制了“五丁大包”，乾隆吃后，果真龙颜大悦。后来，因制作成本高的缘故，去掉了海参和虾仁两种馅料，又根据民众的消费理念，加大了包子的体量，由此诞生了风靡两百多年的三丁大包。

包子口感佳，在于馅心的取材与调配，三丁包子选用鸡丁、源于散养在草间一年以上的母鸡鸡脯肉，其口感细嫩而丰腴。肉丁以土猪身上不肥不瘦的肋条肉为主，笋丁要选电筒般粗细的山竹笋，吃起来无渣质且酥脆。制作三丁大包馅料对案师傅刀工是一道考验，切丁须按“鸡丁大、肉丁中、笋丁小”进行，古老定律当然有其道理，首先大个头的鸡肉能吸收猪肉的小部分油脂，兼容了共有的瘦肉纤维，产生丰腴香滑的口感，在两种肉食在暖味缠绵时，冷不防又冒出了数量众多的酥脆笋丁，它把肉食的油腻吸收到自身纤维素里面，这样不但达到了均衡营养的功效，同时也能使食者不致于出现味觉上的疲劳。

扁平的荸荠状外形、小巧的鲫鱼嘴口、匀称的菊花纹褶子……三丁大包除了美妙非凡的内陷外，外观也是精美雅致，美观的形体无疑提升了食者的食欲指数，这恰如为球队呐喊助威的球迷，他们虽没有在球场上拼搏，但却鼓舞了球员的潜在激情。

三丁大包合乎南北人口口味，据说吃惯寿司的日本天皇品尝了空运到东京的三丁包子后，也是赞不绝口，这等于无形之中给三丁大包做了个广告。其实，就算没有东瀛名人的宣传造势，真诚的百姓们还是自始至终地喜食美味的三丁大包。

文史杂谈

有首古诗，人们从小就会背：锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦！好诗！但是许多人都不知道作者是谁。是李绅。

李绅是晚唐时人物。少时天资聪颖，二十岁即考中进士。皇帝欣赏他学识渊博，任命为翰林学士。时任浙东节度使的李逢吉回朝奏事，与请假回乡的李绅亳州相遇。二人同时中举，又是文朋书友，久别重逢，分外高兴。李绅置酒款待，交心叙旧。逢吉醉心官场，李绅的关注却在田间。尽管从小读书，家境优厚，他还是对烈日下劳作的乡亲们有着深深的感情。沉浸在对农村、农业、农民问题的宏大思考中的青年李绅，吟出了那首千百年来为人传诵的名篇。

而且，还有一首：  
春种一粒粟，秋收万颗子。  
四海无闲田，农夫犹饿死！

实际上是悯农，这第二首就有情绪了，锋芒直指社会制度，直指朝廷。

实际上，还有一首：  
垄上扶犁儿，手种腹长饥。  
窗下织梭女，手织身无衣。

## 诗品人品与成语

王建庄

我愿燕赵林，化为嫫女姿。一笑不值钱，自然家国肥。

李逢吉不是一个正人君子，意欲牺牲朋友而上位。就在皇帝面前诬陷李绅“以诗谋反”，并将证据“反诗”呈给武宗。武宗皇帝十分恼怒，立即命令李绅终止假期，马上回朝。武宗质问李绅：“什么一笑不值钱，自然家国肥？我肥了吗？国家肥了吗？还有四海无闲田，农夫犹饿死一说，这种夹枪带棒的诗句，是在影射谁呢？”

李绅马上明白了这是好友李逢吉在用我李绅的政治生命来换取自己的锦绣前程。心下苦痛，面上平静。说道：“微臣回乡后，看到民生疾苦，即兴书写，实是真情。我等读书人居庙堂之上，不敢忘记皇上鸿恩，也不敢忘记父兄养育之难。是以有所感慨。”

武宗这天情绪好，居然被李绅一番陈情给感动了。说：“朕以九五之尊，久居高堂，虽因国事繁多，而忘却民情，却是朕之过也。”一时高兴，就马上颁旨，提拔李绅为尚书右仆射。李绅真诚致谢。武宗反话正说：若无李逢吉举荐，我也发现不了

这个忧国忧民的好青年。

其实武宗清楚。不久就将李逢吉贬降。皇帝也反感出卖朋友、阴险歹毒的小人。

李绅的三首悯农诗，千百年来人们只见到前两首。第三首长期失传，直到近代，才在敦煌石窟中的唐人诗卷中被发现。

李绅如果秉持先前的忧国爱民之心，他应该当个好官。问题是在封建官场的大背景下，李绅官越做越大，官场污浊腥臭的风气，使得李绅蜕变成了一个花天酒地、贪图享受之人。而且极其典型。有野史记载，李绅官做天后“渐次豪奢”，有一时一餐的耗费多达几百贯。人会有偏食现象，李绅就是，他特别喜欢吃嫩鸡的舌尖，每餐一盘小小的鸡舌，就要耗费活鸡三四百只，宰杀的鸡身堆积如山，可是“粒粒皆辛苦”？

人的变化往往是连锁的。一般情况下，一个人，一旦放弃了世界观的改造，势必滑入堕落的泥潭。据《云溪友议》载，李绅先前谋生，勤奋向上，有个叫李元将的人经常接济他，他到元将家中做客，每次都叫元将“叔叔”。发迹后，李绅面目刷新，再

无尊崇之色。李元将因为要巴结他，主动降低辈分，谦为“弟”，为“侄”，李绅都不高兴，直到李元将称自己为孙子，李绅才勉强接受。如此里翻外转，李绅长了四辈。

襄阳刘禹锡中进士后，在京做监察御史。因为他放荡不羁的性格受人排挤，被贬做苏州刺史。李绅和刘禹锡交好，一次李绅请禹锡饮酒，席间喊出几名家妓作陪。刘禹锡对其中一位一见倾心，不能自持，性情所致，当场作诗《赠李司空妓》：

高髻云鬟新样妆，  
春风一曲杜韦娘。  
司空见惯浑闲事，  
断尽江南刺史肠。

诗说，好女人啊！你李司空天天和美人一起，屡见不鲜，习以为常，觉得很一般，而我这个小刺史却一见钟情，魂牵梦绕，情火烧，几近断肠。李绅见刘禹锡如此着迷，便将这位家妓送给了刘禹锡。刘禹锡一首诗，不但获得了自己着迷的美女，而且制造了一个官员赠送美人的佳话，更重要的是，他创造了一个千古沿用的成语。

“司空见惯”就这样产生了。

## 度词·有也无

范国甫

到沽源县城北天鹅湖游览，感慨颇多，归来填词一首：  
塞北有水活，名曰天鹅湖。  
快艇漫步寻个遍，天鹅无觅处。  
天下万般事，尽为有也无。  
虚虚实实兵家道，胜者大丈夫。

随笔

## 平凡的一片天

丁广慧

小时候，我们是二元生活。父亲在城里，我们在乡下，每到周末，父亲骑车两三个小时回到家，家里就会热闹起来。院子里，一边收音机愉快地播放着评书、戏曲或新闻，一边父亲帮母亲收拾着家务活，记忆中晴朗的阳光和安静的村庄里，只有自家院子上空弥漫着幸福与快乐。每次放假遥远的回家路，父亲从没耽搁过，也总是会给我们带一些吃的用的玩儿的，那个年代，相对于其他的农村孩子，我们的知识和物质会更丰富些。平时，父亲经常会从城里带回很多笔和本，仿佛总也写不完；也会经常带些零食水果解解馋。每到春节，父亲会带回家好多的礼花鞭炮，引得村里的孩子好生羡慕，都来观看。假期非农忙时，父亲会带我们到城里逛一逛玩玩。记忆中的二七塔、人民公园、德化街、解放路是那样的亲切、纯朴而美好，常常在二七塔浑厚的钟声里睡着和醒来。农忙时节，我们会跟随父亲一起下地。由于父亲上班，母亲教书，都不善务农，家里的责任田总是长得差强人意，父亲有时会自嘲地说，在一大片地里如果不好分辨出自家的麦田，看着长势不太好的那一垄就是我们的了。再做观察，果然如此。父亲还会自嘲地安慰，已经不错了，我们家的地总是最后一个灌溉，最后一个收割。庄稼长成这样已经对不起我们这些半拉子农民了，有收获就好了。

父亲很少和我们说笑，偶尔也会和我们聊聊天。记忆中哥哥和弟弟在父亲面前是很少说笑的，而我则常常敢在父亲面前撒娇，说一些混话，而父亲总是微微地一笑，轻轻地嗔责。听父亲讲，小时候他家是富农，家庭条件还不错，虽然兄弟姐妹多但他还比较受宠爱，小时候很愚钝，仅小学一年级就读了三年，我们听了都哈哈大笑。但是后来渐渐大了，父亲学习的智商日益超群。当我们考了好成绩在他面前吹牛时，他总会说，这算什么好成绩，我数理化基本上都是满分的。我问他，那你怎么没上大学呢。他就会轻轻地叹口气说，这是时代的原因，社会的原因，不是个人所能改变的，我当时的高考目标是北大和清华，一般的大学根本没放在眼里。这时候，母亲总会在一旁附和，是的，你父亲高中学习是相当的好。这种求学之路的盎然中断估计是哪个时代的人永远的痛。

工作中，父亲业绩优秀、淡泊名利、与世无争，在同事邻里中是没有争议的大好人形象。这一良好口碑起初是从母亲口中得知，后来我参加工作后从同事口中得以证实。我工作后，身边曾和父亲一起工作过的同事，经常会在我面前夸赞父亲，人品好，性格好，工作好，真是一个难得的好长辈、好老师。年轻时，我并不理解父亲的这个性格，觉得他是没有上进心，没有追求，随遇而安，只求安稳。看多了世间风景日渐成熟后，才认识到，父亲追求简单平淡的生活才是人生的真境界。对于别人，他只是个平凡人普通不过的人。但对于我，父亲则是我心中的天，平凡的一片天，他用无声的语言，安静的爱，滋润着我的成长和欢乐。

新书架

## 《南红玛瑙投资购买指南》

陈静

《南红玛瑙投资购买指南》是韩龙继《南红玛瑙收藏与鉴赏》之后推出的最新作品。新书以基础知识为依托，针对购买者、收藏者关注的市场热点进行解读，提出了中肯的见解和指导，并对专业术语做了详尽的定义、解析。全书更加偏重于实用性和指导性，力求能够让更多人在阅读这本书之后，懂得如何分辨南红玛瑙的优劣，懂得如何鉴别南红玛瑙的真伪，懂得如何购买或是收藏南红玛瑙的原石、成品，以便于更好地享受南红玛瑙带给我们的乐趣。

韩龙对南红玛瑙的普及和推广做出了贡献，他第一次将与南红玛瑙相关的各种模糊不清的概念做了准确的定义，将南红玛瑙的分类进行了清晰的梳理，并提出了关于南红玛瑙的两个重要的评判标准：其一，提出了南红玛瑙颜色“正、润、满”的标准；其二，提出了南红玛瑙雕件的分级制度。这两个标准和制度，能够在一定程度上使终端市场规范化，并为玩家的购买行为提供重要的参考价值。

名人轶事

## 蔡元培辞职

史飞翔

而部里还常常派了什么一知半解的部员来视察，他报告了，还要发几个训令来训诫几句。我是个痛恶官僚的人，能甘心仰这些官僚的鼻息么？我将进北京大学的时候，没有想到这一层，所以两年有半，天天受这个苦痛。现在苦痛受足了，好容易脱离了，难道还肯投入去么？

(二)我绝对不能再做不自由的大学校长：思想自由，是世界大学的通例。德意志帝政时代，是世界著名开明专制的国度，他的大学何等自由。那美、法等国，更不必说了。北京大学，向来受旧思想的拘束，是很不自由的。我进去了，想稍稍开点风气，请了几个比较有点新思想的人，提倡点新的学理，发布点新的印刷品，用世界的新思想来比较，用我的理想来批评，还算是半新的。在新的一方面偶有点儿沾沾自喜的，我还觉得好笑。哪知道旧的一方面，看了这点半新的，就算“洪水猛兽”一样了。又不能用正当的辩论法来干涉了，国务院来干涉了，甚而什么参议院也来干涉了，世界哪有这种不自由的大学么？还要我去充这种大学的校长么？

(三)我绝对不能再到北京的学校任校长：北京是个臭虫窟(这是民国元年袁项城所送的徽号，所以他那时候虽不肯到南京去，却有移政府到南苑去的计划)。

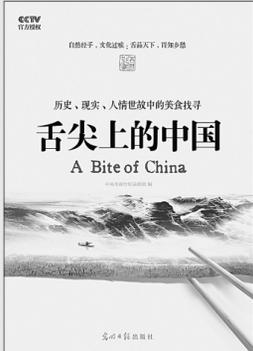
无论何等高尚的人物，无论何等高尚的事业，一到北京，便都染了点臭虫的气味。我已经染了两年有半了，好容易逃到故乡的西湖、鉴湖，把那个臭气味淘洗干净了。难道还要我再作逐臭之夫，再去尝尝这气味么？

我想有人见了我这一段的话，一定要把“我不入地狱，谁入地狱”的话来劝勉我。但是我实在没有到佛说这句话的时候的程度，所以只好谦逊不敏了。

据说，宣言在蔡元培离开北京时就已经拟好了，原本想着到达上海后立即宣布，但因北京方面不断来电挽留，更有友人殷殷劝勉，加之后来蔡元培又生病，故直到6月15日宣言才正式对外发表。

在这份辞职宣言中，蔡元培措辞激烈地批评了北京的政治文化，认为它是一种毒素，会伤害到接触它的每一个人。北大在这种毒素的包围之下，生存是困难的。蔡元培知道自己无能为力只好选择离开北大。尽管蔡元培心意已决，但有些事偏偏不以他的意志为转移。此时北大师生一致呼吁，恳请蔡元培留下执掌北大。后来，经过校内外多方持续数月的敦请挽留，蔡元培最终放弃辞职，于9月20日回校视事。

## 连载



选购标准：优质的乌鱼子颜色均匀、对称，卵粒大小厚薄一致，外观干净无残肉，色泽透明，软硬干湿适中  
营养价值：富含蛋白质及脂类  
保健功效：养血、通经、催乳、补脾、益肾、滋阴、调经、止带

浪的话会更辛苦。

在田间地头巡视管理，是老林每天必做的工作。

潮水一落，网帘悬于海面以上，紫菜苗进行光合作用，享受阳光空气；涨潮时，紫菜浸入海水中充分吸收养分。潮涨潮落间，又到了紫菜收获的季节。

紫菜的味道是靠烘烤产生的，加热使紫菜的色素和细胞发生变化，这就是烘烤后的紫菜味道更加芳香浓郁的原因。

收获的季节结束了，但林仁灼的工作并没有结束。在这里，自然与人工的合力演出变化万千的视觉景象。

与霞浦隔海相望，台湾云林县口湖乡的渔民迎来了决定他们一年生计的关键时刻。

乌鱼子是台湾西南沿岸的特产，取乌鱼卵腌制而成。由于形状像中国的墨，日本人把乌鱼子称为“唐墨”，并把它视为世界三大美食之一。

湾沿海各地开始人工养殖。乌鱼子利润丰厚，乌鱼丰收的季节也被渔民们称为“黄金季节”。

在云林县口湖乡，乌鱼需要养殖3~4年，乌鱼卵也因此大而肥美。现在，这里已经成为台湾岛内最大的乌鱼子产地。

取出鱼子后，以食盐渗入各部位盐渍4~5个小时，挤压脱水，再经过日晒、风吹的过程，才能制成优质的乌鱼子，它的外形厚实饱满，色泽橙黄通透。

乌鱼子的吃法很多，遵循古制的香烤，最能发挥它的天然原味。炙烤之前，先要撒上米酒，而炙烤的时间很重要，差上几秒钟，口感就会大相迥异。烤至双面金黄时，香气四溢。入口之后，通过轻微的黏牙感，可以感受到它无比细腻的质地。再配上甘甜味道的白萝卜和鲜辣的青蒜，可最大程度彰显乌鱼子绵密、软糯的原味。除了最传统的香烤吃法，许多餐厅也开始推陈出新，将它与蔬菜和乌鱼肉等食材混搭。

乌鱼子  
别名：鳊鱼  
产地：台湾云林

上海人喜欢吃糟货，比如糟猪蹄、糟鸡翅，醇香的味道特别醉人。糟货制作，关键是在罐中加入黄酒里榨出的酒糟。

糟，醉其实就是酒渍。它不仅是保存食品的手段，也变化出另一种比鲜食更加醇厚鲜美的味道。脱水干制也会起到同样的作用，例如干贝和香菇等。只有经过彻底的脱水，它们才能变得芳香浓烈。相比之下，新鲜的东西竟然显得黯然失色。

5. 才下舌尖，又上心头  
在种种干货里面，紫菜是一种被中国人广泛使用的食材。在福建的各色风味小吃中，都不难发现这种来自海洋的风味。

霞浦，闽东最古老的县份。漫长的海岸线为这里制造出众多的天然港湾，大海已然成为种植紫菜的水上农场。

霞浦渔民林仁灼从18岁起就开始种紫菜，至今已近28年。他要给自家的水上农场架设毛竹。从山上砍来的毛竹要经过预先处理——把里面的竹节疏通，以便把毛竹插入海底。毛竹每根长16米以上，把它架设在海里，不是一件轻松的工作，有风

禁忌的搭配  
虾+猕猴桃、红枣：可能引起中毒  
虾+南瓜：会引起痢疾  
虾+番茄：可能引起中毒  
保健功效：增强免疫力，补肾壮阳，抗早洩

储存方法：把虾须和虾枪剪掉后整齐地码在保鲜盒里，不用放多少这样的存货，也基本上都会舍不得吃。她决定要自己做泡菜了。

这是盐的味道、山的味道、风的味道、云的味道，这也是时间的味道、人情的味道。这些味道，已经在漫长的时光中和故土、乡亲、念旧、勤俭、坚忍等情感和信念，混合在一起，才下舌尖，又上心头。

(完)  
光明日报出版社出版

经典菜式：虾的味道非常鲜甜，而且肉质肥美。常见的菜式有虾膏、蒜香椒盐虾、奶油烤大虾、蒜蓉开边虾等

冬天天冷了，金顺姬在北京的家里种下了从呼兰河老家带来的种子，电冰箱里也被来自家乡的各种味道塞得满满当当。但是不管有多少这样的存货，也基本上都会舍不得吃。她决定要自己做泡菜了。

搭配宜忌：  
相宜的搭配  
虾+香菜：益气抗痘  
虾+韭菜花：补益肝肾  
虾+白菜：益气润燥  
虾+油菜：补益肝肾，清热消肿

大澳是中国香港观赏日落最理想的地方，在这里，指的也许不仅仅是风景。

虾  
产地：香港大澳、山东威海  
选购标准：优质的虾虾体完整，甲壳密集，外壳清晰新鲜，肌肉紧实，身体有弹性，体表干净洁白

营养价值：含有丰富的蛋白质和矿物质(如钙、磷、铁等)，海虾还富含磷质

比咸鱼更让大澳人骄傲的是虾膏和虾酱。尤其是虾膏，历来都是炒菜和蒸肉的绝佳辅料。

76岁的郭少芬是大澳本地人，她做虾酱已经有50年以上的经验。据她介绍，每年出海捕虾的季节是从农历四月初八开始。虾膏与虾酱在味

12