



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。

初习三丁大包之名，难免望文生义；首吃三丁大包者，看到包子收口处露出的点丁儿馅料，又未免“目不识丁”。

今人能享受到三丁大包，真得感谢清代的扬州盐商。

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，松软而不过硬，细嫩而不过软”的点心。

包点口感佳，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母鸡脯肉。

扁扁的荸荠状外形、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。

扁扁的荸荠状外形、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。

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。

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。

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。

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。

300多年来，乌鱼子一直是台湾最珍贵的渔获之一。每年冬至的前后10天，成熟的乌鱼一定会从大陆北方沿海，南下到温暖的台湾西南部海域产卵。

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！

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。

李绅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，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

我愿煮艾林，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。

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，官场污垢腥臭的风气，使得李绅蜕变成了一个花天酒地、贪图享受之人。

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。”

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。

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。

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。

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。

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诮几句。我是个痛恶官僚的人。

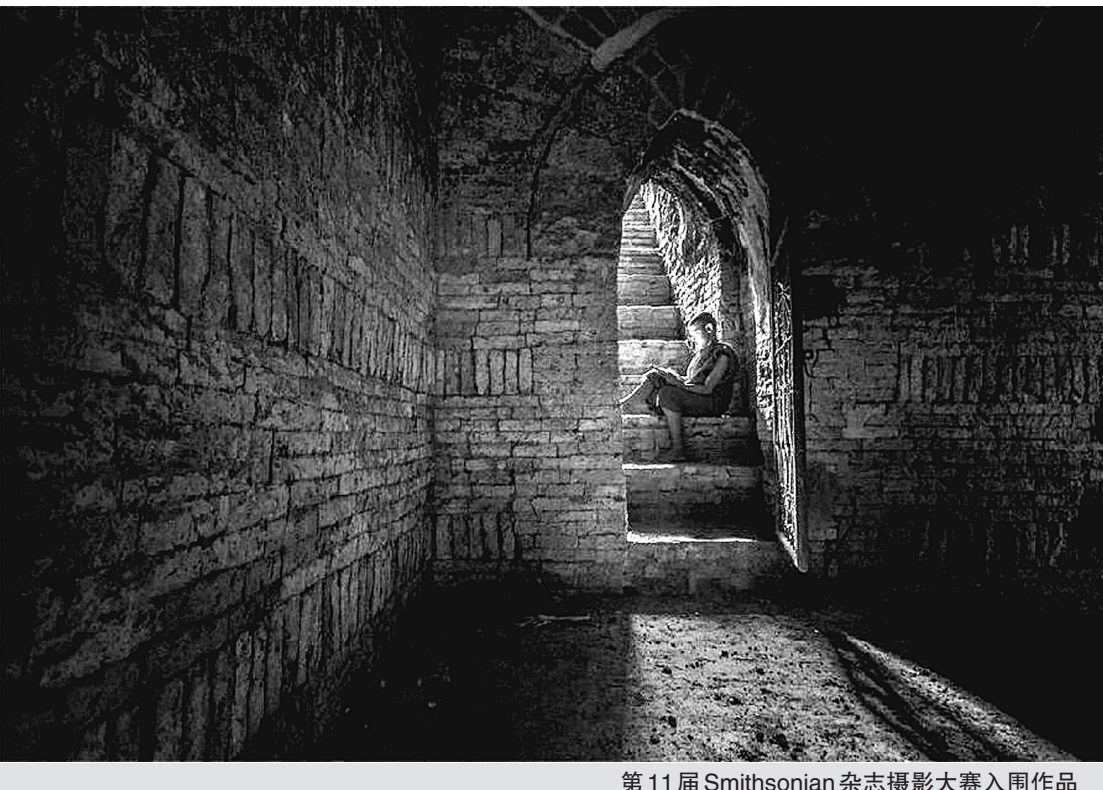
(二)我绝对不能再做不自由的大学校长：思想自由，是世界大学的通例。德意志帝政时代，是世界著名开明专制的国度。

(三)我绝对不能再到北京的学校任校长：北京是个臭虫窝(这是民国元年袁项城所送的徽号)。

无尊崇之色。李元将因为要娶他，主动降低辈分，谦为“弟”，为“侄”，李绅都不高兴。

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。

“司空见惯”就这样产生了。小时候，我们是二元生活。父亲在城里，我们在乡下。



第11届 Smithsonian 杂志摄影大赛入围作品

连载

舌尖上的中国 A Bite of China

历史、现实、人情世故中的美食找寻

储存方法：用多层报纸或纸盒包装，再套入塑料袋，放在冷冻室中保存。经典菜式：乌鱼子本是乌鱼卵。

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。

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。

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。

大澳是中国香港观赏日落最理想的地方，在这里，指的也许不仅仅只是风景。

经典菜式：乌鱼子本是乌鱼卵，常常经烘烤后，蘸以酱油，伴以姜葱，佐酒而食。

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。

搭配宜忌：相宜的搭配 虾+香菜：益气祛瘟 虾+韭菜花：补益肝肾

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。