英国伦敦,一个用蛋糕做成的伦敦地铁线路图在圣潘克拉斯火车站展出。这个巨大的蛋糕艺术品是为英国烘焙周打造的,长宽各7英尺,展示了伦敦的地标建筑及地铁线路图,旨在吸引人们关注蛋糕与烘焙。 —— 文/闲空 图/IC

红泥小炉

长江第四鲜(上)

文 / 西坡

在中国人的传统思维定势里,等级是森严的,不可逾矩。而且,它不像欧美人,也讲等级,但画的圈很大,比如五百强企业啦,前一百名大学啦,等等。我们比他们严谨得多,一般等级只限于一、二、三,之后的,便基本上排不上号了。从前科举考试,前三名,状元、榜眼、探花,第四名怎么称呼呢?恕我腹笥甚俭,一时想不起来了(难道叫"探花后"不成)。竞技场上,我们把第一名、第二名、第三名叫做冠军、亚军、季军,第四名呢?究竟有何名堂,还是说不出。世俗社会把第四名(等),是看作输的(四,谐音输)。医院,被分成一级、二级、三级,你可听说有四级医院的?食品,被标签为一级、二级、三级,你可听说过有四级火腿的?现在,有人常常会说,把某某分成三六九等怎么怎么不合理。其实,哪里来得那么细,分成三等就到顶了。

有个例外。长江三鲜(刀鱼、鲥鱼、河豚)之后,有所谓"长江第四鲜"的叫法,一点也不别扭,大家都认同。这第四鲜,便是鲴鱼。

鲴鱼因为偏旁里带个"回"字,许多人想当然地认为因为它是洄游鱼类,所以有了这个名称。

问题是,为什么其他三鲜更是标准的洄游鱼类,它们不叫鲴鱼,单单"鲴鱼"会写作"鲴"呢?

苏东坡《戏作鲴鱼一绝》一诗曰:"粉红石首仍无骨,雪白河豚不药人。寄语天公与河伯,何妨乞与水精鳞。"讽刺有人把鲴鱼误作石首(一种鱼)。苏子在诗里说得很清楚,鲴鱼是粉红色的;少细刺硬骨;不像河豚那样有毒;无鳞。

苏子自以为无懈可击,然而,跟他抬杠的人不是没有。武侠小说大师金庸的先祖查慎行(清代著名诗人,有《敬业堂诗集》)就认为苏东坡写了白字:"类篇止有鲴鱼字,梵语苏诗恐误人。我是江湖钓杆手,为公笺释到纤鳞。"(《院长饷新年食物兼示四绝句次答·次韵鲴鱼》)并加注疏曰:"《说文》《玉篇》俱无鲴字,司马公《类篇》有鲴字。《释氏稽古略》谓:'宝公吐鲴成活鱼,今江中洄鱼是也。'东坡诗中作鲴。洄与鲴当是鲴字之讹。"

所谓"鲴鱼",在生物分类学上只是作为别名,它的学名叫长吻鲴,属鲮形目,鲤科,鲴属。不同的地方,鲴鱼有不同的称呼,上海叫"鲴老鼠"(鲴鱼嘴两边各有两条触须,有点像老鼠)、四川、湖北一带叫"江团"(大概取其肉团团的特点),贵州叫"习鱼"(出自习水?)。实际上,说"鲴",或者"鲤",还是"鲴",都不能让人对它的外部特征印象深刻,说它与"鲮"靠近,倒是合适。鲮鱼最大的特点是有触须,而且比较肥腴,一般人还是似曾相识的。

此外,苏子说它"不药人",同样有点问题。鲴鱼肯定不像河豚毒性剧烈以至于取人性命,但它也是有毒的,在淡水鱼中毒性算是比较大的。鲴鱼背鳍刺和胸鳍刺长有毒腺,人被刺后会产生剧痛、灼热,若穿刺程度较重,会出血、局部肿胀,有些人还会发烧等。

所以,苏东坡随口一说,有让人"吃药"的嫌疑。

一周一菜

吊锅

文 / 若丹

吊锅,顾名思义,这是一样和"吊"有关的菜。在这次见识之前,虽然笔者早有耳闻,却依然没能想象出这是个什么样子的菜,直到几日前,才在安徽的金寨品尝到了这不同寻常的吊锅,令我大开眼界。

在当地,几乎每家餐馆的桌子正上方都悬挂着一个笔直的杆子,用一根直藤条和一个小架子组成,从天花板上垂直下来,甚是别致。莫非这就是吊锅"吊"的装置?然而待笔者入店就座后仔细一瞧,却发现不对头,那样的吊绳完全没有钩子勾住,一挂东西就应该会立刻滑落下来,怎么能吊"锅"呢?正在惊疑之中,却见邻桌的一位服务员将一个锅仔直接挂了上去,这锅不但没有掉下来,反而稳稳地吊住了,感到神奇之余,笔者也开始对吊锅产生了兴趣。

入乡随俗,便点了一个人气最高的黄羊吊锅。只见服务员将锅子挂上,随后拿来一个正烧着炭的火盆置于锅下,这锅就这样悬在炭火上加热。乍看之下,和普通点火的锅仔没什么区别,然而朋友告诉我,这炭火是很有讲究的,只有这样才能保证羊肉不会加热过度而变柴,受热也均匀。

这吊锅菜的口味略有些鲜辣,分量很足,黄羊肉色泽亮丽,香味浓郁,却没有什么膻味,有着很浓厚的当地特色。虽然我平时不怎么喜好吃辣,但是却也能过着饭吃下两大碗,可以说是非常开胃的佳肴。其间,也可以叫服务员在锅里加入白菜和毛笋或其他时令菜,服务很贴心。酒足饭饱,口中依然留有些余辣,隐约让人感受到安徽的浓郁乡土风情。这吊锅,可称一绝!

正宗西湖龙井明前茶到货!

——上海预定热潮持续高涨,预订者喜上眉梢,每盒省3000仅剩300个名额!

近日在沪上被广泛追捧、预订火热的天月西湖龙井明前茶,终于到货。

沪上品茶专家冯之初:

绝对正宗西湖龙井明前茶——太值了!还省了好几千!

冯之初先生说,对于明前还是雨后,特级还是一级,看一看,尝一尝就知道!"天月龙井"一看就是正宗的明前西湖龙井,你看它的外形,扁平光滑、挺秀尖削、长短大小均匀整齐、色泽黄绿鲜活,这证明采摘时间比较早,茶叶比较鲜嫩……再看它这个汤色,很鲜亮、嫩绿……闻它的香气,嫩香中带清香,就像山中清新的空气一样,让人舒爽、兴奋!轻轻喝一口……滋味清鲜柔和!

有茶友说,今年市场价大涨,我预定这个天月西湖龙井在北京茶行卖**8980**,何止节省**3000**元,起码一下就省了近七千元!

为什么全国"涨"声一片,天月却以如此低廉价格出售?负责人一语道破天机——

"很多同行说我们在办傻事!为什么不借今年气温低、明前茶产量小,卖个好价钱?!反而卖得这么便宜?

其实,这是一次提高企业知名度的活动!目的是以这种超常规的方式,让更多上海市民关注天月品牌!

今年西湖龙井明前茶,市场价基本上在九千至一万元/斤的水平,我们这个特价,至少能为消费者节省7000元!但也只剩300个名额,清明节后整体提价1000元!再多损失就太大了!如果没订上,对不起,今年您要想喝上明前茶,就不是这个价格了!

天月西湖龙井4大承诺,让消费者吃上定心丸:

1.保证100%正品:天月多年来连续被评为"浙江省著名商标"、全国旅游商品定点生产企业、"国家礼品茶"定点承办单位,所售龙井,均产自龙井乡龙井茶一级保护区!2. 保证100%正宗明前茶:均为清明前采摘,芽叶细嫩、香气和滋味最好!3.保证100%手工采摘、炒制:所供应的西湖龙井,均为手工采摘的最优质鲜叶炒制而成!4.保证无理由退换货:无论什么原因,您不想要了,只要非人为损坏,7天包退、15天包换!

通知: 仅剩**300**个名额!市场价**8980**元!限量特惠价:**1980**元!清明后整体提价,假一罚万!名额有限,先订先得!货到付款!节省**7000**元——您"出手"的最佳时机!

预定专线:33328068

● **提示:** 电话预定不需要付钱,也没有任何风险!到货后,工作人员会电话通知您,如果您改变主意,订货也可以随时取消。

● **厂家承诺:** 绝对正宗的西湖龙井明前茶!严格按照国家标准挑选评鉴,均有原产地地域保护标志和**QS**标志,请放心预订——如果不是明前茶,保证退款,假一罚万!绝无二话!

● **注意:** 今天这个价钱绝对是你在一生中再也不会遇到的优惠!请把这个好消息告诉您的亲朋好友,他们会感激您!

礼盒名称	西湖龙井明前茶	西湖龙井明前茶	西湖龙井明前茶
品性级别	精特级	特级	特一级
市场价	8980元/400克/盒	7980元/400克/盒	6980元/400克/盒
直营价	1988元/400克/盒	1688元/400克/盒	1388元/400克/盒