



一场元宵大联欢活动在上海静安区石门二路街道社区文化活动中心举行。中外居民欢聚一堂，一起包汤圆、做兔灯、看节目，让人们感受到和谐、温馨的社区大家庭氛围。——文/豆儿 图/CFP

周一菜

文 / 若丹

## 余海蚌



春节前，朋友送来一张海鲜提货券，去提货时，被告知无货了，待节后再接。前几日终于送来了，打开一看，里面有两包叫皇后贝的东西。我不知此为何物，剪开包装，倒出一看，竟是心仪已久的西施舌！放入清水中，化开冰再一看，不似福建的西施舌，却似广东的海蚌。这海蚌是美味呢，虽不是新鲜的，于我而言，足矣。

先放了些盐，将海蚌腌一下，随后冲洗干净，将海蚌平摊在案板上，逐一横批开片，再用绍兴黄酒腌渍5分钟；清水放黄酒、姜片，烧开，关火，等水温稍降后，倒入海蚌片，稍烫捞起，投入冷水中洗净。此时锅内水已呈乳白色，不用，倒掉。

取小碗若干只，每碗放2只海蚌，再加少许胡椒粉和葱花；将大碗老母鸡清汤，加少许盐、2只蒸熟的干贝，用大火煮20分钟，待汤滚烫时，余入放海蚌的小碗中，每人一碗，哈哈，令人吃后久久难忘的余海蚌就此大功告成。此菜成败的关键在于掌握水温，如果是活海蚌，只须一烫就可食用了。外脆里滑，鲜味绕齿，终生难忘。

红泥小灶

## 一树樱桃带雨红(中)

文 / 西坡

就味道而言，我以为车厘子好过中国樱桃。中国古代诗人对于樱桃的滋味说得不多，白居易：“含桃最说出东吴，香色鲜农气味殊。”(《吴樱桃》)惜字如金。辛弃疾：“香浮乳酪玻璃流，年年醉里尝新惯。”(《菩萨蛮·席上分赋得樱桃》)已经相当突出。朱淑真：“为花结实自殊常，摘下盘中颗颗香。味重不容轻众口，独于寝庙荐先

尝。”(《樱桃》)到顶了吧。齐己更是有点迷恋：“嚼破红香堪换骨，摘残丹颗欲烧枝。”(《乞樱桃》)

樱桃真有那么好吃？我从来也没有觉得，所以，买樱桃吃，在我，或家里，是从来没有过的事。如果作为点缀物，比如菜肴、蛋糕上的樱桃，那简直是乏善可陈！通常鸡尾酒杯有些樱桃点缀其上，其功能自然不是让人吃的，而是让人看的。那么，为什么古代的文人骚客愿意为它缠绵悱恻一番呢？我注意到那些诗文，偏重于描摹其情态，大抵与“吃”没有太大关系，人们把它作为某种意象



来处理，色情的，不，如果大家不能接受的话，我愿意改为情色。“朱颜含远目，翠色影长津；乔柯喷娇身，低枝映美人。”(唐太宗《赋得樱桃》)到位了吧；“樱桃樊素口，杨柳小蛮腰。”(唐人孟郊《本事诗·事感》)记白居易语)最直白了；“晓妆长趁景阳钟，双娥着意浓。舞腰浮动绿云浓，樱桃半点红。怜美景，惜芳容，沉思暗记中。春寒帘幕几重重，杨花尽日风。”(晏几道《阮郎归》)哪里是咏物，分明就是在意淫；“晓妆初过，沈檀轻注些几个。向人微露了香颗，一曲清歌，暂引樱桃破。罗袖衰残颜色可，杯深旋被香醪洩。绣床斜凭娇无那，烂嚼红

茸，笑向檀郎唾。”(李煜《一斛珠》)则简直有点“黄”。蒋捷的《一剪梅·舟过吴江》恐怕是写到樱桃的诗里头最出名的了：“一片春愁待酒浇，江上舟摇，楼上帘招。秋娘渡与泰娘桥。风又飘飘，雨又萧萧。何日归家洗客袍？银字笙调，心字香烧。流光容易把人抛，红了樱桃，绿了芭蕉。”“红了樱桃，绿了芭蕉”，看似清新简洁，实际上却是“流光容易把人抛”这个意思的传神写照，更进一步地说，则是为了“娘儿们”而丧魂落魄！

女人以樱桃小口为美，或者说男人喜欢这样的女人，在中国古代有它的审美趣味作为基础，外国人似乎也不能免俗，我看欧洲古典主义绘画中的贵妇，多半也是樱桃小

口，只不过没有中国的夸张。但我肯定，“樱桃小口”是中国文人变态的假想，倘若是欧洲人，能把樱桃和女人联系起来的，最有可能是唇色，阿尔巴尼亚人米吉安尼描一位村姑说：“山区女人坐在自己茅屋的门槛上，她苍白的面孔只有鲜红的嘴唇，就像枝上的樱桃一样。”就像把孩子的脸比作红苹果，自然得无懈可击。

有一点我没想到，中国历史有一种“樱桃宴”。据五代王定保《唐摭言》说：“新进士九重樱桃宴。乾符四年，永宁刘公第二子覃及第，于是独置是宴，大会公卿。时京国樱桃初出，虽贵未适口，而覃山积铺席，复和以糖酪者，人享蜜楂一小盃。”对这段记载，要注意：一、能吃到时鲜水果是表明身份高贵，并非一定由于好吃；二、用糖蜜渍方得至味，否则“裸吃”未必惬意。

正宗港式茶点  
全单5.8折  
料足 味鲜 质嫩  
天山路1111号富廷酒店6楼(虹桥天都)  
订餐热线: 61281117

## “海参”人气持续走高，专家发布“海参选购攻略”

由于近期海参知名品牌“全福海参”为强化第一品牌地位，在沪厂家直销，能省一半钱，市民纷纷打电话 021-33328066 订购，购买量增长一倍，最高时达到春节的4倍。虽然春节已过，仍没有阻挡市民的订购热情。

### ● 市场发现

#### 购买全福海参 人数成倍增长

根据最新统计，春节后反而成为了海参订购的高峰，订购量相比春节期间增加一倍，节后个别日期的订购人数，最高可达春节时的4倍。

比如，1月28日、29日是大年初六初七，每天都有七八百位顾客订购，而大年初一到初三，每天订购只有两百多人，差别十分明显。

著名品牌“全福海参”厂家也表示，从初六直到元宵节，上海订购的

人数都比春节期间（除夕至初三）多，能增长30%-50%左右。

名牌海参价格或有变化——全福海参促销结束后，价格或恢复市场价！

比如最近全福海参正在进行厂家直销，取消中间环节，成本价基础上只加价5%，现在买，能省一半钱！但业内人士认为，名牌海参上市时一般都是先以低价促销，扩大影响力，因为它的品质好，人们会不断回头购买，一旦厂家感觉消费者人群足够，就会恢复原价！所以，现在应该是购买海参的最好时机！经济实惠、能省不少钱！

### ● 记者追访

全福海参低价促销，顾客抓住时机，大量购买！

“主要还是因为品质可靠，而且促销价格也便宜。”全福海参相

关负责人告诉记者，从订购情况看，春节前后订购量明显超过春节期间。主要原因是这次促销的力度相当大，大部分顾客已经感觉到这是出手的最佳时机。

### ● 小贴士

#### 专家发布“海参选购攻略”

对于目前海鲜批发市场、海参干货市场鱼龙混杂的情况，专家提出了**海参选购攻略**——

- 一、看外观、色泽：参体饱满、粗壮，肉刺挺直、肌肉厚实、黑褐色；
- 二、看口感：如果您吃过全福海参，就知道优质海参一般肉质肥嫩、口感筋道；
- 三、看手感：用手一摸全福海参，会感觉柔韧有弹性，不容易掐透；其他劣质的海参一般参体松软没劲儿，一用力，容易掐碎；
- 四、看坚硬程度和重量：拿一

只全福海参，就能发现它个体坚硬，不易掰开，分量较轻；而其他劣质海参容易掰断，有盐结晶或杂质脱落，分量较重，这种海参的盐含量都超过了40%；

五、看厂家、品牌：品质有保障，目前最老的牌子是全福海参，有50年发展史，先后被评为“辽宁名牌产品”、“中国最具竞争力产品100强”、“辽宁省著名商标”等，品质通过ISO9001、2000国家质量认证、HACCP国际环境体系认证、有机食品认证。

专家普遍建议：有条件的话，可以去大连海参基地，现捞现买。或者直接拨打一些品牌海参的订购电话，比如全福海参的订购电话021-33328066，直接送货上门！买得放心，如假包换，没有后顾之忧！笔者也从全福海参了解到，最



▲全福极品海参

近全福海参的厂家直销大受欢迎，因为取消了中间环节，成本价基础上只加价5%，市民买了能省一半钱！所以，节后新调的2000斤优质淡干参，目前已剩不多，需要者要抓紧时间拨打**订购热线**：

021-33328066

厂家还郑重承诺：1.产品低于市场同品质10天内免费退货；2.价格高于市场价者双倍返还差价。