

蛋壳上“雕亚运”

金华姑娘用巧手把亚运吉祥物“画”在鸡蛋上



通讯员吴越悦报道 当亚运吉祥物琮琮、莲莲、宸宸用雕刻的形式,在一个轻薄易碎的鸡蛋上展现时,会是一种什么感觉?最近,28岁的金华东阳姑娘王飞,展示了她献给亚运的礼物——蛋雕。

在0.28~0.45毫米厚的蛋壳上“刻画”

王飞是东阳横店人,曾是浙江大学工艺美术专业的学生。10年前,王飞还在上大学,在一次偶然的机会中,加入了学校的雕刻社团,接触到了蛋雕,从此打开了新世界。毕业后,王飞从事与本专业相关的工作。2020年,把蛋雕爱好做成了职业。

在方寸间的蛋壳上雕刻图案不容易,从选图、构思、画图到下刀都得花心思。

王飞说,做蛋雕作品可以选择的蛋品类范围很广,小到鹌鹑蛋,大到鸵鸟蛋都可以。鸵鸟蛋是这些蛋里面蛋壳较厚的蛋,一般有0.3厘米,蛋雕前可先打磨,这样做出来的鸵鸟蛋雕作品如玉般光滑。鹌鹑蛋很花,王飞说,借着它的花纹,可以用来做山水画、梅兰竹菊等雕刻作品。

这次做亚运吉祥物蛋雕,王飞选择的是较为常见的鸡蛋。



王飞和她创作的蛋雕亚运吉祥物。

鸡蛋壳的厚度一般在0.28~0.45毫米,王飞特意去菜场选蛋。这么多年,谁家的鸡蛋适合雕刻,王飞已经很熟悉。她从一箱298个鸡蛋中,挑出了10个。“挑选鸡蛋很有讲究。”王飞说,在挑选的时候,最好选一些表面无斑点、无坑洼的鸡蛋,如果鸡蛋的表面不光滑,在雕刻的时候就容易“卡壳”。蛋的颜色要选择比较红润的,不要选择泛白的。白壳鸡蛋壳薄,宜彩绘不宜雕刻。

有些人会觉得,鸡蛋越大,雕刻起来越容易,其实不然。王飞说,他们一般会选中等偏小的鸡蛋,因为大蛋的蛋壳很薄,雕刻的时候容易碎。而个头中等偏小的蛋,会更硬一些。

蛋雕可以放五六十年

王飞说,做蛋雕前要先对

鸡蛋进行处理。除了用洗涤液或消毒液认真清洗,还得抽掉蛋液,因为蛋液里有水分,容易导致鸡蛋一捏就碎。抽掉蛋液经过阴干的蛋不仅不容易破碎,还能像乒乓球一样有弹跳感。

抽蛋液也是门技术活,首先要在鸡蛋上面刻出一个直径1厘米的小孔,再借助针筒将气体打进鸡蛋里,蛋液在压力作用下会从小口中流出。之后,将鸡蛋内壁洗干净,阴干7天左右就可以开始雕刻。这次,王飞一共选择了10个鸡蛋进行抽蛋液阴干处理。最后通过光照确认后,选了4个鸡蛋,其中1个作为备用,开始进行3个吉祥物蛋雕的创作。

王飞说,蛋雕跟一般的雕刻不一样,没有模板,全靠自己的绘画功底,下刀时,要稳、要

慢,稍不留神就会前功尽弃。雕刻时间一般在40分钟左右就要停下来休息,“往往作品快要完成时,身体也已经很疲惫了,这个时候如果再勉强,就有可能会使快要完成的作品毁于一旦。”这次的创作还算顺利,没有发生意外。蛋雕很耗时间,3个蛋雕作品,光是雕刻,就花费了她3天时间。王飞说,做好的蛋雕作品不能晒太阳,如果保存得当,蛋雕作品可以放五六十年。

在这之前,其实王飞也做过不少作品,反响都很好。这次创作这组作品,除了迎接亚运会之外,王飞说,另外一方面,她也希望推广蛋雕文化,让更多人认识它,从而喜欢它。

老年食堂开进大学校园

幸福养老有“知”有“味”



■沈茂、傅瑛、马凯航

“我牙口不好,很多东西都吃不了,但这个肉炖得很软烂,挺入口还不伤牙。”中午午餐时间,在杭州市滨江区滨文社区“桑榆至味”共享食堂里,王阿姨对这里的用餐体验竖起了大拇指。

“来这里吃饭,能看到这么多朝气蓬勃的年轻人,感觉自己仿佛也回到了青春时光,心情格外好。”李叔叔一边吃饭,一边感慨。

创新性地利用高教园区食堂,更好服务老年群体——“桑榆至味”共享食堂的建立,是杭州市滨江区人大代表,浦沿街道滨文社区党总支书记、居委会主任蔡华玲半年多的努力结果。

“民议”就是“民意”

时间倒回到今年2月份,蔡华玲与往常一样在浦沿街道人大代表联络中心接待选民,江畔云庐小区居民的建议“希望可以就近办一个老年食堂,方便老年人用餐”引起了她的关注。

原来,滨文社区由滨文苑、长岛之春和江畔云庐三个小区组成,几年前,社区与附近餐饮商户合作,共营“开心厨房”老年食堂,得到了广大老年群体的充

分认可。

只是“开心厨房”距离滨文苑、长岛之春小区较近,而江畔云庐小区的老年人过去就有些麻烦,需要穿过一条马路,步行大约十几分钟,对于老年人来说有点吃力。

听说江畔云庐的居民对老年食堂有自己的想法,带着问题,蔡华玲到小区的老年群众中走访,发现大家十分认同老年食堂模式,同时更希望能够在“家门口”办一个老年食堂,能够有更好的用餐体验,更多便利。

既然群众有真正的需求,我们应该真对待、真解决。”蔡华玲说。

另辟蹊径“出路”有了

“其实,在市级未来社区建设过程中,我们就曾想在江畔云庐小区再建一个老年食堂,但因场地受限,未能实现。”蔡华玲说。

怎么办?江畔云庐小区附近有高教园区,高教园区里有现成的食堂。蔡华玲眼前一亮,“滨江区‘多代同楼’陪伴性养老

项目取得了不错的效果,而利用高教园区的食堂实现‘老少同食’,不是同样可以满足老年人的陪伴需求吗?”蔡华玲心想。

能否共享食堂呢?老年人走几步路就能到,且食堂干净卫生,价格比外面餐饮店低,再加上老年人就餐优惠,会更便宜。对于高教园区来说,不仅可以增加用餐人流量,还能体现关爱老年群体的社会责任,这是一件“双赢”的事情。

于是,蔡华玲召集了社区班子成员和居民代表,进行了一场“头脑风暴”,大家一致认为这是个好主意,但随之而来的一些问题也要解决:高教园区能否同意?老年人的安全如何保障?与大学生就餐时间如何错峰?市民卡优惠如何实现?

多方协调“食愁”

针对这些问题,蔡华玲写了一份计划书,她带着这份计划书,多次前往教育部门,希望以合作共建老年共享食堂。在经过多次协商与论证后,“功夫不负有心人”,在综合各方因素

及条件后,高教园区同意尝试开办共享食堂。

蔡华玲非常开心,她多次实地查看园区食堂,亲自体验步行时间,最终选择了距离江畔云庐最近的志远餐厅,结合餐厅实际情况,将菜品丰富的几家档口作为老年人专用就餐区域,这些档口能够满足老年人早中晚餐需求,每日提供适合老年人口味的饭菜。

在安全保障方面,蔡华玲也是考虑得细致入微。进入园区的老年人需要特定徽章作为“通行证”,在中午时采取错峰就餐机制,由于学生就餐高峰在11点半至12点半,因此老年人就餐时间为10点半至11点半,同时社区会派两至三名志愿者,为老年人提供帮助,在阴雨天气时提前对他们进行安全提醒,在餐厅铺设防滑地垫等,每一处细节都体现着为老服务的意识。

开启幸福“食光”

一切准备就绪,今年6月27日,滨文社区“桑榆至味”共享食堂正式揭牌启用。当天,蔡华玲邀请了部分居民代表作为“试餐体验员”,听一听他们的意见。

试吃结束后,居民代表们连连称赞,同时也提出一些建议,“可以增加一些菜品”“口味也可以再多一些”“可以增加一台饮水机,方便我们喝热水”……蔡华玲将这些意见建议记录下来。

“我们每一天都会收集居民们的意见,将意见归纳整理,并积极与食堂沟通改进方案。比如之后会专门为老年人提供营养套餐或者个性化定制套餐等,让老年人吃得健康、吃得安心、吃得满意。”蔡华玲说。

秋风起 吃蟹正当时

■黎洁

一年一度秋风起,又到吃蟹时。那橘红色的蟹黄、白玉似的脂膏,当真是“美艳”不可方物。待螃蟹蒸熟后,只取其蟹膏和蟹黄,不能夹杂一点蟹肉,下透熟的猪肉肥膘碎末,而后加葱姜末爆香,喷上黄酒,用高汤调味熬制,最后淋上猪油、撒上胡椒粉而成。

我的家庭记忆是被一口秋蟹唤醒的。儿时苏州老家的人清蒸大闸蟹,五花大绑,架上蒸炉,出锅蘸些白醋;炒花蟹,葱姜蒜炒油,将蟹大卸八块,下锅翻炒。让我的口味又一点点重起来,如此往复。

古人说过“蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色香味三者至极,更无一物可上之。”秋蟹最常见的做法是蒸和炒,其中以蒸最为精雅。明代李时珍曾称赞:“鲜蟹和以姜醋,侑以醇酒,嚼黄持螯,略赏风味。”说的是清蒸是蟹的传统吃法,能最大限度保持蟹的色香味。蟹的滋味,大腿肉丝短纤细,味同干贝;小腿肉丝长细嫩,美如银鱼;蟹身肉,洁白晶莹,胜似白鱼。

儿时外婆能做好多种以蟹入菜的佳肴,清蒸螃蟹甘甜鲜香自然不在话下,毛豆苗能除蟹腥,吃过大闸蟹,用豆苗一擦手,蟹腥全无。

脚肉炒时蔬风味各不同,记忆里最美味的还是“秃黄油”

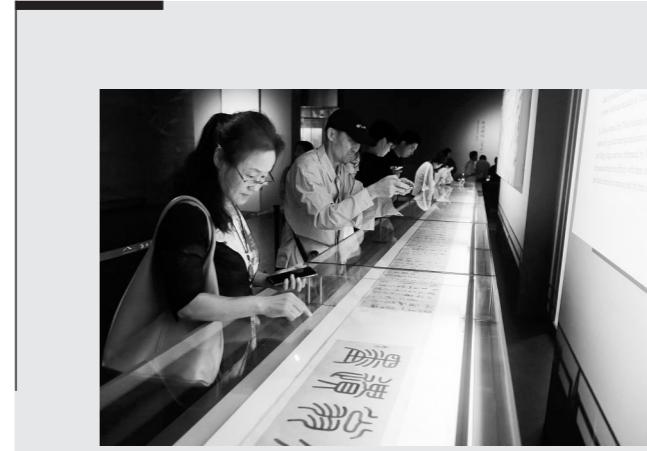
和“醉螃蟹”。“秃黄油”成品淡黄、橙黄相间,滋润绵软、油光四溢、芬芳馥郁,当真是“美艳”不可方物。

待螃蟹蒸熟后,只取其蟹膏和蟹黄,不能夹杂一点蟹肉,下透熟的猪肉肥膘碎末,而后加葱姜末爆香,喷上黄酒,用高汤调味熬制,最后淋上猪油、撒上胡椒粉而成。

除清蒸外,食蟹还有醉制、水煮、面拖、腌制等,也有将蟹肉蟹黄拆下作为主料或配料做菜。砂锅清汤白炖蟹粉狮子头,是老爸蟹粉菜中的拿手菜。制作时,猪肉不能用机器绞,而要粗斩细切,肥瘦合度的猪肉,配上足量现拆活蟹蟹粉,再加上完美的、恰到好处的火候。把蟹粉狮子头放在菜上边蒸,掀开锅盖,香味扑鼻,狮子头相当嫩,用筷子夹不成,要用匙羹舀;清炒蟹粉也是一绝。鲜甜甘腴的蟹肉蟹膏,配以碧绿生青的豆苗,品味清高。而豆苗能除蟹腥,吃过大闸蟹,用豆苗一擦手,蟹腥全无。

“和露摘黄花,带霜烹紫蟹”。吃蟹最宜搭配点酒,秋天蟹膏鲜美,蟹黄肥厚,抿一口小酒,食少许蟹肉,品一点点蟹黄,岂不美哉!

宋代书法 意造大观



近日,“意造大观——宋代书法及影响特展”在浙江美术馆展出。

作为杭州亚运会配套艺术展览项目之一的本次特展,分“我书意造”“贞珉萃英”“布漫流衍”三个版块,展出浙江美术馆及国内10余家文博单位收藏的两宋书法大家作品,以及受宋代书风影响的元、明、清历代书法名家精品和旧拓宋代碑刻摩崖书法等近百件,其中一级文物7件、二级文物30件、三级文物7件,全面系统展示宋代“尚意”书风艺术之美,呈现自宋以来中国书法的千年传承与发展。

通讯员连国庆 摄



嵊州炒年糕

■叶远钦

家乡嵊州风光旖旎,人文荟萃、美食特产众多,嵊州炒年糕就是一大特色。

在嵊州的大街小巷,开得最多的小吃店,就是炒年糕店。炒年糕店较小,一般只有一到两间店面,装修简单,以夫妻店经营为主。有专做炒年糕的,也有兼做炒面的。每到饭点,店里此起彼伏的吆喝声与香气扑鼻、热气腾腾的炒年糕味融为一体。

嵊州炒年糕制作很有讲

究。年糕切成一片一片的,泡在水中备用,鸡蛋打散,随后加入少许盐。锅烧热加少许油,把油在锅底推匀,油温七成热时倒入鸡蛋,迅速摊开成鸡蛋饼。待表面蛋液基本凝固时翻面,香气四溢即可出锅,放置一旁备用。

大蒜、蘑菇洗净切成片,冬笋去壳去根,洗净后切成丝;胡萝卜去皮,洗净后切成细丝,猪肉洗净沥干,肥肉与瘦肉分离,瘦肉切成细丝,煎好的鸡蛋放凉切成细丝。

再次将锅烧热后放入肥肉,待煸出猪油后,依次放入

大蒜叶、肉丝,肉转白即放入一瓶盖黄酒,烧至酒味散尽后依次放入蘑菇片、笋丝、胡萝卜丝翻炒。待蘑菇、胡萝卜丝出水后,加入年糕继续翻炒,再放两茶匙生抽、少许糖、适量盐。炒入味后,放入鸡蛋丝、豆腐片,加水煮沸后,煮3~5分钟即可出锅。

在嵊州,有很多出名的炒年糕店,店面虽小但名声在外,旅游季节许多外地游客,在欣赏嵊州人文、山水风景的同时,再吃上一碗荤素搭配的炒年糕,企盼“年年高”。