

羊城晚报

家国同庆

晚会

广东烧鹅源自明朝南京宫廷烧鸭



谁是正宗的「深井烧鹅」

烧鹅在粤菜中的地位，绝对排得进前三位（前三有几个说法：有“老火汤、烧鹅、白切鸡”说，有“烧鹅、白切鸡、红烧乳鸽”说，有“烧鹅、白切鸡、盐焗鸡”说），皮脆肉嫩骨香，满口的油脂，一切吃肉给人带来的满足感和幸福感，烧鹅都具备。有趣的是，在讲粤语地区，几乎每个人都有他心目中最好吃的烧鹅店，互相不服。如果想挑起他们之间的矛盾，那就让他们聊烧鹅。

香港、深圳、东莞、广州、佛山、中山、台山，都有很不错的烧鹅，而且自认为正宗，仅“深井烧鹅”，就有香港、广州黄埔、台山三个地方争相认领，盖因这三个地方都有一条深井村，而且烧鹅都做得不错！一种食物，能够如此普及、如此吸引人，也只有烧鹅了。

制作烧鹅，首先要选好鹅。潮汕卤鹅用体型硕大的狮头鹅，而烧鹅则选用体型适中的乌鬃鹅。乌鬃鹅产于广东省清远市北江河两

唱歌与跳舞（外一则）

夏殷棕

严寒的冬天，蚂蚁享受着夏季储存的粮食，过得很舒服。一只蚂蚱，又冷又饿，从蚂蚁窝边经过，向蚂蚁讨点食充饥，蚂蚁说：“夏天的时候，你为什么存不点食物以备冬天之用？”

蚂蚱回答：“那时我哪有空闲呀！每一天，我都在歌唱！”蚂蚁带着嘲弄的口吻说：“整个夏天你都在歌唱，冬天你必然要空着肚子到床上跳舞了。”

忙碌

从前有个强壮的伐木工从木材老板那里得到了一份伐木的工作，工资很高，住的地方也挺不错，所以伐木工下定决心要好好干。老板拿了一把斧子给他，他便上山伐木了。

喝酒·做文章·汪曾祺

肯迁

看人喝酒

今天到外面去吃早茶，我照例是一碗饺面。对面是一位老先生，起码六十大几岁了，要的是一碗馄饨一碟干丝，又从口袋里掏出一瓶酒来，是那种小扁瓶子的白酒，应该是二两五装的。一大早就喝酒，可以想见老先生喝酒的资历和功夫。开始吃馄饨吃干丝了，却不见老先生开酒瓶，面前也没有酒杯。莫非这酒只是看了过过瘾的？馄饨和干丝都已大半下肚了，只见老先生拿起酒瓶拧开瓶盖，嘴对着瓶口，一仰头咕咚咕咚一瓶酒一口气喝光，面不改色心不跳，继续吃剩下的馄饨干丝。乖乖隆冬冬，原来是这样子喝酒的，我是个滴酒不沾的人，在旁边看了亦不禁豪情油然而生，暗暗为老先生喝了一声痛快。

喝酒我有我的喝法，人生我有我的活法，文章我有我的写法，不是刻意要与众不同，只为了自家的尽兴与适意。

我写我的

老舍当年说过一番话：“有人管我叫幽默的写家。我不以此为荣，也不以此为辱。我写我的。卖得出去呢，多得个三块五块的，买什么吃不香呢。卖不出去呢，拉倒，我早知道指着写文章吃饭是不易的事。”

烧鹅在粤菜中的地位，绝对排得进前三甲

源自明朝南京宫廷烧鸭

来，是为了留住卤汁；往鹅脖子处打气，让鹅皮下的脂肪和结缔组织之间充满空气，是脆皮的关键；开水中焯一下，是给烧鹅定型；淋上含有麦芽糖的脆皮水，糖遇热发生褐变反应，皮脆的同时，烧鹅也披上漂亮的黄褐色；经过几个小时的风干，有助于鹅皮水分挥发，脆是食物脱水的结果，风干有利于鹅皮脱水，而浸泡着卤水汁的鹅肉却在继续入味。

炭火焖炉的烧烤，水蒸气先均匀地蒸熟一整只鹅，随着水蒸气的蒸发，炉内温度越过120摄氏度，鹅肉发生“美拉德反应”，大分子的蛋白质分解为多肽，再进一步分解为小分子的氨基酸，这时鹅肉香飘四溢。

转换位置，调高温度，让鹅皮进一步变得酥脆。吃烧鹅有“四小时极限”，说的是出炉后越快吃越好，过了四个小时，皮就不脆了。

烧鹅腿好吃，那是因为烧鹅腿富含肌凝蛋白，鹅的重量全靠双脚支撑，长期用力，这块肉风味最佳。有人说烧鹅左腿比右腿好吃，这没有道理。为什么会有这种说法？这与香港早期警察腐败有关：警察每个月向烧鹅档收保护费，不能明说，而是问老板“烧鹅左腿好食还是右腿好食”？粤语把“腿”叫“髀”，“髀”和“俾”同音，“左髀”反过来读就是谐音“俾佐”，已经给了的意思。这个月已经付了保护费的就说“左髀”，还没付的就乖乖给钱！

其实，烧鹅最好吃的是下半部分鹅腩位置，挂着烤的鹅，这个部分始终泡着卤水，所以最为入味。

寄相思（汉白玉雕塑）

何健君



桅杆上的猴子

邓笛

一本关于十九世纪航海知识的书，记载了一则海上奇闻。1818年，有一艘船，从牙买加返航到英国的怀特黑文。船上有一名带着婴儿的乘客。这是一位年轻的母亲，她的孩子才有几周大。一天，这位年轻的母亲看见远处的地平线上有什么东西，就告诉了船长，船长用望远镜看了看，没有什么特别的发现，于是就把望远镜交给她自己看。这位年轻的母亲把孩子裹在围巾里，小心地放在她的座位上。

这时候，意外发生了，一只猴子趁机抢走了她的孩子。那时候，在海上航行的船只经常会载有动物，把它们当作旅行吉祥物。这艘船上的吉祥物就是这只猴子。猴子抢走了婴儿，朝船的主甲板跑去，然后开始爬主桅，越爬越高，把全船的人都吓坏了。这个年轻的母亲急得快发疯了，满脑子都是最坏的想法。当然，换了别人也是一样，因为猴子随时可能会

翻阅史料，烧鹅的出现要到晚清之后，在这之前是烧鸭，烧鹅是广府人在烧鸭基础上的升级版！而烧鸭，却可以追溯到明初的南京。南京盛产鸭，明太祖朱元璋建都应天，就是现在的南京，之后御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴，为了增加鸭菜的风味，采用炭火烘烤，使鸭子酥香。朱棣迁都北京，烤鸭技术也由南京带到北京，但鸭子以密云白鸭替代南京湖鸭，北京烤鸭由此出现。

除宫廷外，北京当时有家“便宜坊”，成立于永乐十四年，算起来是1416年，专做烤鸭。当年生意兴隆，名声响亮得很，单是门两旁那副“闻香下马”“知味停车”的对联，便颇能引人垂涎。后来的烤鸭店，有许多家都套用了便宜坊的字号。有的仅改动其中一字，例如“便宜坊”，或者“明宜坊”，或者“便宜居”等等，那时的烤鸭，就是焖炉烤，用炭火并在炉上加盖，和现在烧鹅的烤制工艺一样。

清同治三年（1864年），做活鸡活鸭生意的杨全仁盘下做干果生意的德聚全，改行做烤鸭，他们用果木作为燃料，用明火烤代替炭火烤，果木的香味进到烤鸭中，味道清香，备受追捧。做干果生意的找果木容易得很，招牌嘛，费事想了，倒过来就是，德

聚全变“全聚德”。

这么说来，烧鹅的祖宗是南京烤鸭，地地道道的淮扬菜，只是遇到善于学习的广东人，稍为一变，就是一道粤菜。广东人善于学习，厨师们拿南京烤鸭稍微变一下，弄出个广东烧鹅，情况就是这么个情况！

烤鸭与烧鹅的区别，还是挺明显的。主料由鸭变鹅这还是其次，配料上广式卤水与京式卤水差别就大了去了；制作方法上，京式烤鸭用明火，而且炉不加盖，直接烤熟烤脆，所以烤鸭吃皮吃肉，鸭架子要的话可另做一道菜。广式烧鹅用炭火这种暗火，炉上加盖，水蒸气的参与让整只鹅几乎同时煮熟入味，皮、肉、骨同斩同吃，骨肉相连，味入骨髓；在用酱料上，烤鸭用甜面酱和白糖调味，配黄瓜京葱面皮去腻。烧鹅则用酸梅酱，酸梅的果酸，其中氢离子对口腔味觉受器的刺激，促进了唾液的分泌，把烧鹅带来的满口的脂肪赶下去，所以去腻。

我喜欢的烧鹅店，第一是广州酒家，皮酥到入口即化，如威化饼般，而且很厚。第二是万年酒楼的烧鹅，味道入到骨子里，蘸上一碟梅子酱，酸酸甜甜，去腻又增味，那种美好，不闭上眼睛几秒，无法理解通透，也回不过神来！

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

烧鹅与全聚德烤鸭有何区别？

“齐家”是啥意思？

石毓智

在儒家思想里，最高的道德境界就是“修身齐家治国平天下”（《礼记·大学》）。那么，“齐家”是啥意思？这个问题不要说一般人回答不上来，就是古汉语专家也不一定清楚。打开古代汉语词典，“齐”的意思很多，它可作“整齐”、“齐全”、“敏捷”等讲，到底在这里作何解，单靠词典还是拿不准。《古汉语词典》（商务印书馆，1998年）倒是针对“齐”这个用法专门有个解释，即“整治”，这是典型的随文释义，属于孤证，很不可靠，而且这个解释有悖儒家的思想。

其实，“齐家”有丰富的内涵，是儒家思想的精髓，而且非常具有现实意义。它首先见于汉代成书的《礼记》，那么“齐”在这部典籍中的其他用法是最有参考价值的，可以帮助我们搞清“齐家”到底是什么意思。

首先，“齐”有“教化”的意思。例如：子曰：“夫民教之以德，齐之以礼，则民有格心。教之以政，齐之以刑，则民有遁心。”（《礼记·缁衣》）“齐之以礼”就是用礼仪来教化，“齐之以刑”就是用刑罚来教化。

其次，“齐”还有“示范、表率”的意思。例如：子曰：“长民

衣服不贰，从容有常，以齐其民，则民德壹。”（《礼记·缁衣》）就是指“长民者”注意自己的穿着和仪容，来影响感化大众。“齐”的示范、感化作用是最主要的，所以《礼记》才说：“欲治其国者，先齐其家；欲齐其家者，先修其身。”这里说得很明白，“修身”是“齐家”的先决条件。道理很明显，一个人自己不修身，如何在家里做表率来教化或者感化别人？

“齐家”的真正目的是“宜其家人”。只有自己“修身”，做到以身作则，方能够作为一个表率，才能使得家庭成员的关系相宜。

儒家的“齐家”思想非常具有现实意义。一个人的真实面貌都会在家人面前暴露出来，要把家庭弄好，自己必须先修身，在道德上过硬。一个人只有让家庭内部相宜，才能为社会为国家做出大贡献。

然而，迄今揭露出来的很多“大老虎”是既没有“修身”，也没有“齐家”，就出来“治国平天下”了。他们长期以来就是在欺骗大众，在公众面前“演戏”，而他们真实的一面都是修身很欠缺的，不少五毒俱全，最后不仅弄得自己身败名裂，也给社会造成了巨大的危害。

妈妈说，朋友说

孙道荣

一段时间不见，朋友说，你又胖了；妈妈说，你又瘦了。

又一段时间不见，朋友说，天哪，你脸上长了一颗小痘子；妈妈说，天哪，你脸上都有抬头纹了。

冷空气来了，朋友说，你穿太多了，跟个热气球一样；妈妈说，你穿太少了，小心感冒受凉。

到了饭点，妈妈说，少在外面吃，不卫生；朋友说，叫外卖吧，多方便。

去参加聚餐，妈妈说，少喝酒，多吃菜；朋友说，感情深，一口闷。

球赛在半夜，朋友说，一起熬夜看吧，再整点啤酒，弄点花生米鸭爪子；妈妈说，傻啊，明天早上看录像，不是一样吗？

早上8点起床，朋友说，这么早哇；妈妈说，这么迟啊。

晚上12点，朋友说，还早呢，再聊会，再玩会？妈妈说，这

么晚了，怎么还不睡觉？熬夜伤身体。

谈了一个女朋友，妈妈说，姑娘真懂事，真能干，挺可爱的；朋友说，你女友真漂亮，真时尚，挺可爱的。

不开心，妈妈说，别硬撑，想哭你就哭吧；朋友说，多大的事，笑一笑就过去了。

上了一个当，妈妈说，你真蠢；朋友说，你真善良。

跌倒了，妈妈说，自己爬起来；朋友说，要不要我拉你一把？

事不顺，妈妈说，没事，有妈呢；朋友说，没事，有我呢……

妈妈说的，没错，朋友说的，也没错。之所以很多时候，他们的说法大相径庭，截然不同，是因为，他们的出发点不一样，他们看你的角度也不一样，他们关心你的侧重点不一样，他们爱你的方式也不一样。

日本新首相菅义伟的收入

徐静波

这些年，日本老百姓都在议论一件事，那就是：菅义伟当上首相后，他的工资涨到了多少？

日本内阁人事局称，菅义伟当内阁房长官时，月薪和其他内阁大臣一样，是146.6万日元（约9.48万元人民币），另加地区补贴29.32万日元，合计每月是175.92万日元（约11.38万元人民币）。年收入是2953万日元（约191万元人民币）。

那么，当上首相之后，菅义伟的月薪涨到了多少了呢？

基本月薪涨到了201万日元（约13万元人民币），地区补贴也涨到了40.2万日元，每月合计是241.2万日元（约15.6万元人民币），比内阁房长官时，多出了约4万元人民币，加上一年的奖金，年收入增加到4049万日元（约261万元人民币）。

但是，这一笔钱，都是税前收入。虽为一国之首相，但是也必须与国民一样缴纳个人所得税、住民税和年金等。因此，菅义伟实际到手的钱，一年也就是约2300万日元（约148.7万元人民币）。

同时，因为首相也是国会议员，国会每个月还有一笔“文书通信交通费”，这笔钱是每个月100万日元（约6.5万元人民币），不仅属于非扣税对象，而且用途不需要报告，因此被称为“第二薪水”。

如果加上这一笔钱，那么菅义伟首相的实际年收入也就有3500万日元（约226.32万元人民币）。

但是，由于国家财政困难，从安倍时代开始，首相月工资和

年中、年终奖金的30%返还国库（大臣返还20%）。从今年5月开始一年间，为了抗击新冠肺炎疫情，体现与民同苦的精神，首相每月再上交25.88万日元。这样一来，菅义伟实际到手的现金，即使算上每月100万日元的议员“文书通信交通费”，一年也不会超过2500万日元（约161万元人民币）。

那么，出生农民家庭的菅义伟，在1996年开始当选为众议院议员，又先后当过总务大臣和长达7年零8个月的内阁房长官（内阁大管家），到目前为止，71岁的他到底积蓄了多少财产？

菅义伟在横滨市有一套房子，这套单元式公寓位于一栋41层塔式公寓楼的中间楼层，距离横滨车站走路6分钟，是菅义伟在2007年担任总务大臣时购买的，三室一厅，实用建筑面积为98平方米，目前的市场价格约为1.5亿日元（约970万元人民币），但是政府税务部门

的财产评估价格，大概只有6000万日元。

根据财产登记资料显示，菅义伟买入这一套房子时，向银行借了5000万日元，2017年时已经还清。

同时，根据2018年4月发表的众议院议员财产公布资料称，菅义伟名下的资产总额为6264万日元（约404万元人民币）。除了房产之外，现金等资产为4427万日元（约286万元人民币）。

说菅义伟有钱，还是有一点。说他没多少钱，确实也不及许多日本大公司的退休管理层人员。