

热点
新书

《被美人》

浙江
大学
出版
社
周弦
著

【内容简介】

小说女主角丁圆圆做了多年公益，自命不俗，却成了时尚杂志整形板块的负责人。她来到一条叫美人沟的街上，去了解整形的内幕……

在这里，名牌大学的医科博士，也曾有过悬壶济世的大医理想，却成了边缘化的整形医生。在这里，朴素的女医贪恋在无影灯下与医生相处的片刻温暖，整形医生又该如何面对这张在他眼中完美而不应改变的脸？在这里，不照镜子的女孩，天生一张扭曲变形的畸形脸。整形手术让她有了自己的相貌……

在到处可见的镜子里，在别人的眼里，在不可逆回的手术室里，经过迷失、寻找和自省，他们好像认清了自己……

▼ 试读章节

颌骨好像咧着嘴说：
欢迎来到我们的世界

医院的镜子把丁圆圆照得特别丑陋

“颌面外科，东楼十三病区，那边走廊走到头出去，穿过花园，左手边那个楼上二层，那儿有牌子。”导医台护士小姐指向圆形大厅的尽头。

走廊又宽又长，灯光很亮。一般的医院，为了照顾有需要的人，有时会在走廊两边的墙上安装扶手，而这家医院两边都是大镜子。丁圆圆出门前对着家里穿衣镜胡乱照了一下，看到花纹别致的尼泊尔长围巾和帅气的柳钉长靴，觉得自己长身玉立，飘逸非凡。可是镜子和镜子不一样，这里的镜子照出的丁圆圆形容枯槁，颜色憔悴，痘疤醒目，眉毛杂乱，肤色不均，眼睛里全是红血丝，眉目不如画，眼袋倒明显得像是画上去的。鼻子两边深深的法令纹，让她看起来神情倦怠。她把自己鼻子两边的皮肤向斜上方提了提，看起来却没有任何改善。自己这副德行，实在有点抱歉，怎么去见关锋！

走出了门诊楼的后门，迎面是一座人工堆砌的小山坡，花园里的亭台楼阁、小桥假山布置得颇为不俗。一棵挂着黄灿灿果实的柿子树底下，几个人正姿态别扭地围着一张破石桌打麻将，旁边还有

几个人围观。丁圆圆经过他们的时候，放慢了脚步，走过去还回头看了几眼。这场景让她觉得亲切。更让她留意的是，打麻将的这几个男人个个扛着个肉瘤，有的在脖子上，有的在额头上，浑圆光滑，半透明，比拳头还大，好像大型的水泡。很显然，他们都是病人。还有一小块空地上放着两个破旧的木马和一个秋千，几个小孩爬上爬下玩得很开心，他们头上都戴着牙套或者缠着绷带，有的还戴着白色的耳罩，有的嘴唇一看就是刚做过兔唇手术的。她有点喜欢这个地方了，有伤病和畸形的人能过得舒服的地方，才是真正的世外桃源。

丁圆圆看看表，离约好的时间还有几分钟，于是故意慢吞吞地绕到僻静的小路上。她看到小路旁的长椅上坐着一个姑娘，她戴着毛茸茸的粉红色露指手套，拿着个烧饼夹鸡蛋在啃，另一只手里拿着一本书。那姑娘穿着厚厚的红色羽绒服，头上的毛线帽款式幼稚，大大的双肩书包还背在背上，一看就是个大学生。丁圆圆从她前面经过，让她显得局促不安，她放低烧饼，做出专心看书的样子。

关锋的专长是颅骨外伤的修复与重建

丁圆圆走到住院楼门口，给关锋打了个电话确认。电话里关锋的态度还是那么可亲，她才放下心来。

要见关锋，丁圆圆心里有些紧张。她在汶川地震期间结识了这位副院长，虽然只相处了几天，但也算是共患难过。丁圆圆所在的基金会势力薄，常常只有她一个人在行动，她和关锋带领的美人沟医院救援队还有另几路人马一起被困。关锋在其中最年长，很有将帅之风，他对落了单的丁圆圆很照顾，让她分享帐篷和面包车，同时也大大受益于她随身带的辣椒酱和大折扇。丁圆圆到公路下面的草丛里方便，关锋站在路边替她望风，还用器械帮她清理了额头上的一颗硕大的青春痘。

分手的时候，他们交换了名片，相约北京再见，不过那之后丁圆圆没再联系过关锋。这次因工作的缘故给关锋电话，他热情回应，并且和她约了时间见面谈。

颌骨的主人生前是个漂亮姑娘

“丫头又改行了？你这样好，小年轻多历练历练才能成大事，别像我们，一个工作干一辈子，没意思。”关锋到楼梯口迎接她，把她带到办公室。他对她换工作的事似乎持肯定态度，这让她心安了些。

寒暄了几句后，丁圆圆问起在院子里打麻将的人是不是长了瘤子，难不难治，医保能不能覆盖；在这里治病的小朋友，除了唇腭裂，还有哪些常见的先天畸形。关锋告诉她，那几个人并不是长了什么瘤子，而是被植入了一种“软组织扩张器”，每天向里面注射液体，逐渐把皮肤撑开，多出来的皮肤就可以用于植皮了。

“看起来你这思路还没转变哟，你最关心的还是有病有灾的人。我们这儿整容的可不是那样的弱势群体，跟有病看病的科室是两码事。”

关锋一下子就看出了她的问题。她已经不是在公益组织里做救助了，她现在工作的主要内容和来这里的目的是了解整形。关锋的话提醒了她，自己确实要转变思路。

“研究整形也挺好，到我们医院来，我很支持。正好，帮我们传播点正确资讯，现在整形被美容院搞得也太乱、太夸张！好像手术是变魔术，猪八戒从台上下来也能变成张瑜。”

张瑜？丁圆圆心里暗暗笑他，他这审美还停留在二十世纪八十年代。

丁圆圆不确定他只是表示客气，还是真的念及了“战地”情谊。

其实，是丁圆圆自己先心虚了。那时候，关锋很欣赏她，好像她是集勇气智慧和慈悲于一身的孤胆女英雄，好像她是特丽莎修女或者海伦·凯勒的老师安妮·沙利文。可是现在，她在做这样一件事。

在丁圆圆的印象中，关锋是一位脑外科专家。直到最近她才发现他所在的医院主业是整形。她到网上搜索了一下关锋和他所在医院的信息。关锋是恢复高考之后的第一届大学生，专业是烧伤，连读了硕士和博士。在他名片上，医院的名称是长长的一串，实际上大家都叫它“美人沟医院”。美人沟医院，听起来像个乡镇卫生院，其实是堂堂的国家三甲医院，名义上是综合性医院，不过多数业务科室都与整形相关。关锋是美人沟医院的副院长，同时兼任颌面外科的科主任，他的专长是颅骨外伤的修复与重建。

关锋的桌子上摆着一个颌骨的模型——头骨的前半部，像一张面具，已经被摸得发亮，有了裂痕。丁圆圆猜这应该是真的人骨。果然是真的，关锋拿起骨头，轻轻摸着下巴的位置，带着熟悉和亲热：“你看，这姑娘生前应该还挺漂亮的，下巴颏儿翘翘的，脸型挺标准。”丁圆圆实在看不出来这块发黑的骨头是个姑娘，更看不出来她的漂亮。可是，在关锋的手上，那位不知名的漂亮姑娘好像在咧着嘴朝她笑，对她说：“欢迎来到我们的世界。”

关锋告诉她，他自己基本上不做美容手术，会介绍另外的医生跟她接头，让她搞清楚整形是怎么回事。他拿起电话：“丁迅在不在？上手手术了？门诊的住院的？几点能下来？”

电话那边又说了一会儿，关锋放下电话，略微想了一下，对丁圆圆说：“想看手术吗？”

丁圆圆感到惊喜：“想啊。”一上来就直捣核心，当然好了。而且，参观手术是特权，好像中央电视台记者那种级别才有的特权。这种特权让她觉得自己真的是媒体人了。

“别吓着你就行。”关锋领着她进电梯，到了上面一层。

“我什么没见过呀。”丁圆圆知道自己其实在吹牛。

名人
趣书

《我的音乐厨房》

世纪
文景
上海
人民
出版
社
韩良
忆著

【内容简介】

《我的音乐厨房》，顾名思义，是一本将美食与音乐结合起来的书，是作者在多年钻研美食的过程中，在烹饪与用餐时根据食物特性来搭配不同音乐的尝试。书中内容正是她多年来总结的精华，包括烹饪心得、音乐搭配选择、简单易做的食谱，以及关于这些食物与音乐的故事。同时，她也生动介绍了众多相关的音乐家和音乐专辑，其中当然少不了各种典故和八卦。在她的娓娓道来说中，仿佛每一道菜其实都是故事的调味，而每一首歌都是在为时光注脚。



音乐菜单

勃拉姆斯的“D大调小提琴协奏曲”(慢板)、“A大调第二号小提琴奏鸣曲”(平静的行板—甚快板)、“d小调第三号小提琴奏鸣曲”(慢板)、“f小调竖笛与钢琴奏鸣曲”(行板—稍慢板)、“a小调竖笛三重奏”(行板)

另类选择。两首邓丽君原唱的流行歌曲：“月亮代表我的心”(齐奏版本)与“我只在乎你”(日本男歌手德永英明翻唱的日文版)

▼ 试读章节

红酒炖牛肉：
细火慢炖勃拉姆斯

越来越喜欢勃拉姆斯，老觉得他的慢板乐章在高贵、古典而柔和的旋律中，似乎刻意压抑着一股饱满的热情。这样无法充分释放的情感，比赤裸裸的激情来得更有张力，也更令我感动。也因此，我每回在家里炖煮传统口味的红酒牛肉，总要听细火慢炖的勃拉姆斯。

中国菜的炖牛肉少不得八角提味去腥臊；西洋的红酒炖牛肉则往往需要百里香和香叶来添香。而不论在中国的灶脚，还是在欧洲的厨房，文火精炖是不变的法则。炖红酒牛肉用的材料种类不少，过程看似复杂，其实烹饪方法和中国菜差别不大，是道易学易上手的西式菜肴。

春天的午后，浴在阳光中的城市暖和而不燥热，我从超市买来炖肉所需的一切材料，窝在有微风穿过的厨房里，开了瓶待会儿要下锅的红酒，先给自己斟上一杯。接着就一边喝着酒，一边听着勃拉姆斯的管弦乐曲，洗洗切切，烧热油锅，准备烹煮简单朴实但风味十足的红酒炖牛肉。

锅中的材料在大火烧开后，须立即转小火，火越弱越好，最好在锅子和炉火之间加块金属板，让火力均匀。就这样文火炖上两小时左右，牛肉才会烂，汤汁才会浓稠美味。这是一道需要温柔以待、耐心酝酿的佳肴。

一八五三年，年方二十的勃拉姆斯认识了亦师亦友的音乐家舒曼，还有他此后一生深爱的女人——舒曼的钢琴家妻子克拉拉。世人从来无法知晓勃拉姆斯与长他十岁的克拉拉之间，究竟存在着什么样的爱情，我们或许只有通过勃拉姆斯的音乐，才能进入他压抑的心灵世界吧。

勃拉姆斯逝于一八九七年，享年六十四，终身未婚。酝酿四十余年的爱情，始终在炉火上细细地炖煮着。

红酒炖牛肉

材料:(4~5人份)

- 3大匙橄榄油
- 2根胡萝卜切约1.5厘米见方的小块
- 1颗大的洋葱切丁
- 1根西芹切片
- 2~3大匙甜红椒粉(paprika)
- 1瓣蒜头切片
- 2大匙面粉
- 1公斤牛腩或牛腱，切3厘米见方
- 1.5杯红葡萄酒
- 200克洋葱切片
- 2大匙浓缩西红柿糊
- 盐和胡椒
- 1片香叶
- 3小枝新鲜百里香的小叶片或1小匙干百里香
- 1.5杯牛骨高汤(自己熬的最好，不然就用罐头汤或高汤兑清水，但须注意盐分)

做法：

1. 在炒锅或铸铁炖锅中热1.5大匙的油，中小火炒洋葱、胡萝卜、西芹和蒜片，至洋葱透明，不要炒焦；约炒5分钟，取出备用。

2. 在碗中或塑料袋中混合面粉和甜红椒粉，倒入牛肉块，让肉均匀沾上面粉。

3. 在刚才用过的锅中加进尚未用的1.5大匙油，沾了面粉的牛肉分两批下锅，煎至金黄。

4. 炒过的菜料回锅，加西红柿糊拌炒，续入红酒、高汤与香草，大火烧开。

5. 如果用的是炒锅，将牛肉连汁带菜移至砂锅或炖锅中，小火炖煮约1.5小时后，加洋葱片再煮半小时左右，视口味加盐和胡椒调味，尝尝肉够不够烂，不够的话再炖一会儿，最后捞出香叶即可。佐以水煮土豆、薯泥或法国面包，爱吃米饭的，配白饭也行。