

我一直想写一篇关于美食的美中不足的文章。有一天,和一位厨师朋友探讨这个问题,他以30多年的实践经验说了一句颇专业的话,我知道,我的文章成了。厨师朋友说:“有人做厨师久了,会有‘手癖’!”对,“手癖”,那些存在欠缺的美食,传递给我的恰恰是这样的感觉。

平常出入大小饭店还算多,吃得多了,有了比较,就能品出各家菜肴的优劣。优的特色,八仙过海,各显神通;劣的表现,常常集中在两三个方面。其中之一,便是干菜一味:不管什么菜,总是那么个味,让你的味蕾得不到任何新鲜的刺激,一桌菜吃下来,不知道哪个好,哪个不好吃。我分析过导致这种情况的原因:厨房里掌勺的极可能只有一个人,他的面前摆放着众多的调料,不管做什么菜,他都习惯性地用勺子去挖一点糖或酱。这样加工出的菜,自然不可能一菜一味。

我总结过一句话:能把菜肴制作得很精致,很可口的,一定是个高智商的人,因为制作一道菜,通常需要五六种调味品,许多道工序,这些调味品在什么火候放,数量多少,时间、顺序和比例都不能错;那些工序,谁先后,也是一道不能少,不能错。一道菜这样,如果制作一桌菜、N桌菜,岂不是一项浩大的工程?换了我,肯定忙不定。我觉得,要想各个细节都妥当,需要有一个计算机一样的大脑,一个程序不能错。更何况,还要不断考虑菜品的创新,每天顾及不同食客的不同口味。

正因为如此,出类拔萃、厨艺精湛的师傅并不多。大多数厨师是略强于普通人,连我这个平时对吃喝不甚讲究的人,都能品出不足之

“手癖”

□张正



处。有时候,面对不错的食材,却不是自己中意的口味,那真是一种无法言说的遗憾。千人千味,众口难调,一桌菜,必须各有各的味道,各有各的风格,不能全是甜的,全是咸的,全是麻辣的,或全是其他什么味的,这样,每一个人才能找到自己喜欢吃的菜。食材各不相同,一菜一味,只要用心,做到并不难。

那位厨师朋友进一步说:“有的人一辈子盐

头重,做出的菜齁死人,他习惯了,你提醒他也没用。有的人甜头重,甜得发腻……有的人所有的菜都火候不到家,比如做鱼,还见红就上桌,都没有断腥……”

提出这样的要求,可能为难所有的厨师了。做个菜,哪能想到那么多?甚至有人批评我吹毛求疵。我只是说一个现象,并不是有意要贬低谁。

其实,各行各业都有“手癖”,连我这个写作的人也不例外。写一两千字的短文还好些,若是写几千、上万字的长文,我的“七十二变”不够变了,往往颠三倒四重复使用那么几个词、几个句式,犯了“短距离重复”的大忌。文学贵在创新,若是在题材选择、艺术构思等方面,长时间原地踏步,不管在什么层面,不断地重复自我,那也是一种退步。艺术创作如逆水行舟,不进则退,长时间墨守成规,我们也不得不承认,自己有“手癖”了。

一个人生存于世,他的行为举止,大多有规律可循,产生“手癖”不足为怪。

“手癖”,从某种程度上说就是思维定势,思维“一顺跑”,脑子不会“拐弯”。

医治“手癖”,有三味特效药:一是创新,二是实事求是,三是广泛听取食客意见。

摆在眼前的,就是这么一道菜,动刀、动勺之前,我们必须思考:怎样才可以做得与众不同,尽可能让人过口不忘?怎样才能有针对性地做出人无我有、人有我优的美味?

凡事努力做到这样,会少掉许多“手癖”,不仅仅厨师做菜如此。

做任何事情,基本道理大同小异。

大家V微语

选书与择友

□刘埔

●最近有位出版界的朋友对我说,一本畅销书应该合于几个条件。第一是封面和书名吸引人,第二是纸张和印刷精美,第三是厚度够,最后才考虑到内容。原因是读者到书店选书,经常先被封面和书名吸引才去翻阅;看的时候,最初注意的则是印刷和纸张,然后估计价钱与书的厚度相当,拿在手上也很有分量,就会掏钱买。至于内容,因为在书店没有太多时间注意,所以并不重要。

●与买书同样的道理,我们择友,也经常是先注意相貌、衣着、财富与地位,反而忽略了最重要的内在。

经年不染

□黎武静

我喜欢的那些人和事,情和物,都是历久弥新,经年不染。

父亲送过一块石,是我童年的礼物。非瑜非瑶,却弥足珍贵,因为它走过路途遥远,才来到我的身旁。有斑斓的色彩,动人的质感。多年之后依然摆在书桌上,日日擦拭,时光有情。望着它,如望着旧时的光景,望着它,如望着童年时的梦境。收到礼物时的喜悦,酝酿在时光里,深浓滋味与日俱增,未曾消退。

尘落经年,落不到我的书眉上。书外面精心包裹,看书前恨不得净手焚香,一本书无论看过多少遍也要它的模样犹如初见。怎舍得眉批写在页边儿上?怎舍得匆匆翻过折一个书角?喜欢它干干净净初时模样,岁月悠悠经年不染。一本书爱过多少年,爱到白发苍苍,也记得那漂亮的惊鸿初见。

我的老师,从不染发。满头银发如雪,盘一个漂亮的发式,穿一条潇洒的长裙。她把经济学讲得行云流水,教我们投资什么都不如投资健康。吃得开开心心,最重要。如今经济学忘了大半,关于吃,我和她心有戚戚,难以忘怀。

我和同窗重逢,数年未见,沧海桑田。我们说了很多,又觉得有很多还没来得及讲。手拉着手,仿佛重回多年前的那个夏天,荷风飘香,青春明亮。妈妈笑着说,看,这么多年还是没有变。

我爱的这些人和事,情和物,都是历久弥新,经年不染。从容美好,最初的心,一开始时的模样。

经年不染,时光酝酿一壶轻轻品尝的芬芳。

那些年那事

搬家变奏曲

□秦文君

老早搬家不是包给搬家公司的,而是自己来的。

我小时候遭遇过一次搬家,那天大卡车满载大小不一的杂芜纸箱,花花绿绿的行李包,一个贴了封条的红木小橱,还有摇摇晃晃的米缸和米桶。

搬家的大卡车是父亲从单位借的,过来帮忙搬家的也都是父母的人脉:亲戚,同事,老房子的老邻居们。

来帮忙搬家的一拨人,清一色男的,穿宽落落的衬衣,两袖生风,自在说笑,像电影里的“武工队”。

平日绝对想不到窗明几净,空荡荡的老房子里,能变戏法似地围着厚厚的家底,“武工队”前赴后继地从老房子里搬出死沉的床架和大橱,庞大的被褥,一大堆冬装,一些布匹和绒线,无数的盆盆罐罐,仅冬季取暖的汤婆子就有五只之多。

原以为遗失的卷笔刀,掉了胳膊的洋娃娃,两个弟弟乱塞的臭袜子都现形了,没盖过邮戳的新邮票躲在隐秘的角落里,和灰棉絮似的蓬尘为伴。

卡车上载满货物,爸妈和“武工队”,一人一辆自行车,游侠似地跟在卡车后面。我带着两个弟弟坐驾驶室。

临开车了,外婆送来了定胜糕,放在驾驶室里。这是上海的老风俗,乔迁要吃定胜糕,还要去新老邻居的家里送定胜糕。外婆是为了讨一个心安,一个吉利的口彩,才亲自送来定胜糕,其实她心里极不赞成搬家,她本人从宁波迁来上海半个世纪,始终住在南市蓬莱路的石库门房子里,每天在窄小的楼梯上上下下,她拒绝搬迁一是恋旧,还有是怕被搬家无穷无尽的琐事逼疯掉。

到新家后,“武工队”风风火火,把卡车上的家具,行李,米桶什么的统统地搬下,往新家运,进门,为首的突然叫了一声:“先搬细软!越搬越有。”

这也是那时搬家的套路和习俗,其实当年我父母没有什么细软,赤膊工资,几乎没有存款,母亲每个月买四块钱的有奖储蓄,年底的时候取出来,全家能过一个有鸡鸭鱼肉的春节。家里最值钱的是外婆给妈妈陪嫁的两样东西,一只金戒指,妈妈戴在手上了,另外有一只红木

小橱,装了各种集邮册,高倍数的放大镜,算是我家最值钱的细软。

搬好后,妈妈给“武工队”发盐汽水,将定胜糕分送大家,这些人嘻嘻哈哈地接着。

“武工队”一人一辆自行车,高高兴兴撤退了,逍遥又洒脱。妈妈感动于这些人的情义无价,要爸爸保证,等亲友搬家,他也变身为“武工队”。

记得那天两个弟弟特别不识趣,定胜糕被他俩掏空了一半,他们在卡车里就闹个不可开交,轰轰烈烈比赛谁是吃糕快手,在演绎闹剧的时候,因为一言不和,相互推搡,小弟还滚入司机的怀里,慌得司机紧急刹车。

我那天的感觉非常不对头,心里发紧,也和两个弟弟一样焦虑,不安,听到大家说搬家是乔迁之喜,心里却没有感觉到欣喜,还平添了忧虑。

也许小孩和大人一样的,人不但恋旧,当安逸的生活像一把打散的游戏棒,得重新一根一根地挑起来,就会不安和焦虑。

但是新生活推动着,就得前行。

直到新家安置就绪,并且在新家这边结识了新朋友,我心里才认可了这是自己的家,感悟到乔迁里喜的成分。

城市笔记

大湾区的夜市

□游利华

去外地,除却大城市,稍小的地县级市(尤其北方),八点后基本进入休眠状态。除了微弱的路灯强撑着熬夜,行人也难见到几个。有一次,家人得了急病需买药,我半摸黑儿地转了几条街,不得不叫醒睡眼惺忪的药店老板。

大湾区的夜晚却不是这样。广州、佛山、东莞、珠海、香港……无论繁华的市区,还是乡镇工厂区,那些白天看似有些昏昏欲睡的街,街上看似客人稀疏的食店,夜幕降临时,服务员们便开始忙着摆桌端椅,扯开条纹塑料顶棚。夜市要开始了,一天里,最热闹、最享受的时段要来了。

不清楚广东人的夜生活源于何时,但我想,一个地方的饮食,必然与其环境、文化、习俗和生活方式等紧密相关。所以草原迁徙民族发明了牛肉干、奶酪干,阴湿的四川盆地人民嗜辣如命。许多人来了深圳和广州,方知还有夜宵,一天里的第四顿饭。渐渐,半夜不吃点什么,似乎一天就没有真正结束。

一个城市,一个地区,它的个性、它的理念、

它的状况,从一张菜单,即可大致判断。

岭南靠海一带人爱吃,自古便如此。他们吃一切能吃的东西,地上跑、天上飞、海里游的,物尽其用。这点上,也像他们做生意,他们认为三百六十行,三千六百物,只要对路,皆有生财之处。岭南靠海湾区人在我心中,有着极为明显的特质。他们讲求实际,讲求效率,讲求拼命,这些特点,也与他们的饮食文化深深贴合。

说来夜市也非哪方地区专属,但大湾区的夜市有两点与外地不同。一、大湾区的夜市时间长,能从天黑吃到天亮。二、大湾区人们在夜市,多半不是陪客户、陪领导,而是约上三五好友,或是相好的同事,聚桌食饮。一个偶然来深圳旅游的朋友说,他印象最深的,便是深圳的夜市,密密麻麻的公司工厂,密密麻麻来自五湖四海的人,他们去夜市,并不仅仅为了吃。所以,夜市里,最受欢迎的食店是大排档,装修简陋,桌椅也是那种花花绿绿的便宜塑料椅;食物,则多是些家常菜,来吃的人,不会灌

得烂醉,也不会西装革履,有人甚至会打开宝马车后备箱,取下一双人字拖换上,只为蹲坐路边吃半打烤生蚝。

所以,在这里待了多年后,我不能想象没有夜市。工业区、商业区没有夜市,就像堂皇的房子没有卧室,也像一个人板着脸从不见笑容。

我记忆最深的一次,是毕业不久的一个晚上。我和公司几位同事为了赶项目加班到凌晨两点,大家都疲惫了,有人提议去吃点东西放松一下。下楼,却发现周围很热闹,人影稠密,几条小街上的店铺都亮如白昼。大家喝着啤酒,因一个笑话笑趴。看着周围那些招牌闪烁的店铺,食客大多是一脸疲惫又神情倔强的年轻人。我想,这奋斗的人群,应该是城市最强大的力量吧。

多年以后再想起那个夜晚,我总有感慨:或许,后来大湾区城市夜晚越来越通明的灯火,就是由这样的一个个夜晚积攒起来的。

版权所有 违者必究

总值班:于林妹
 一版编辑:赫巍利
 一版美编:冯漫图
 编:王泰舒

零售
 专供报



6 935970 566666

本版稿件作者如涉稿酬,请与 lswbchg@sina.com 联系