

风月总无边

型男的厨房

◆ 何菲

前段日子,好友Y君获得专业机构颁发的烹饪大奖。他的参赛作品由18种菌菇构成,点睛之笔是运用了松茸。

那天清晨5点他就起床熬一道神秘高汤,9点半带着食材和高汤衣冠楚楚驾车赴赛场,在评委、观众和媒体的瞩目下,淡定掌勺,结果连菜带汤全被扫荡殆尽。

他不是厨师,是搞政策研究的专家。阅历丰富,见多识广,思维快到惊人。插队十年,做过赤脚医生。作为毛脚第一次上门时,头一件事就是用铅丝板刷把堵塞的煤气灶眼一个个捅透,然后投丈母娘和小姨阿舅们的喜好,用了5小时烧了荤素10个吃工夫的菜。效果可想而知,后果也十分严重。婚后太太只下过一天厨,饭菜无法入口,他忍无可忍,接过锅铲,成了专职火头军,一干30年。

Y君常邀气场合投的三五好友去他家小聚,聚时必精心构思菜谱,

亲自下厨展露身手。在他的厨房里,我见到世界各地千奇百怪的调味料和刀具。我第一次吃伊比利亚火腿卷蜜瓜也是在他家。那是他前一天刚从西班牙扛回来的。当散发着干果香味的生猪肉在舌尖上缓慢融化时,仿佛一整片树林的芳香都渗透在型男煮夫细腻的心灵纹理中。

从没见过Y太太,他们是周末夫妻,彼此都太强,还是有分有合为好。每逢周末,Y君带着装满菜肴的提篮开车前往五里地外太太的住所与之会合,再给她煲个靓汤,烤只红酒樱桃蛋糕。他有句名言深得人心:太太哪怕只小自己一天,也是要当女儿来养的。30年来,小Y君一岁的Y太太,被他滋养成职场巾帼英雄和俗世生活里不老的传统,而他依旧毫无倦态,玉树临风。

从未觉得不进厨房的男人很酷,只懂赚钱无暇亲子的男人亦乏味,把生活工作化的男人只配孤单,若遇李阳那更是女人的灾难。

我父亲退休前一直很忙,应酬颇多,但凡有空,定会钻进厨房炮制美食。他会用五小时炖个罗宋汤,使其充满你中有我我中有你的灵性,蒸鱼煮虾火候控制精准,芥兰码得根根一般长,对米的微妙口感差别很是敏锐,如此的烹调是有了酒意的。还有我先生,虽有钟点工,他依旧乐于在厨房里洗洗刷刷。天寒地冻,我一步也不愿出门时,他去扫货,半小时后,十几种新鲜食材被洗净切碎上桌,彼时电磁炉里他制作的汤底已然沸腾……这样符合情境的美食养胃又养心。

宣扬“君子远庖厨”的男人其实自信不足,担心七尺之躯一旦入厨,苦心经营的硬朗形象会立刻崩溃。事实上,厨房使用的最高境界是属于雄性的,它是检测男人阅历与心智的考场,展现悟性与修为的舞台,使男人渐渐懂得五味调和,知冷知热,大味若淡,心静如水。

美食需要说法

奶油汤

◆ 钟洁玲

在必胜客,一份奶油汤22元,用一只小小的扁口双耳汤碗盛上来,奶白色,上面点缀着小片的蘑菇,像天上掉下来的星星的碎屑。汤浓稠,入口软滑细腻。最抢味的,不是蘑菇的香,而是牛油、奶味、黑胡椒掺于其中,还有一种醇厚的咸香。

周日回家泡制。配料有蘑菇、洋葱、植物黄油、小麦粉、牛奶、盐、黑胡椒。我擅自取缔了一样:忌廉——油脂太重。此外,偷梁换柱一样:以一小盒老母鸡“浓汤宝”偷换鸡上汤。做鸡上汤多麻烦啊,想都不要想了。

先把切好的洋葱丝、蘑菇片用水焯熟,热锅,放入一块黄油固体,等它融化,倒入小麦粉一起炒香,加入几碗水,然后大火煮着,手要一直在汤中搅拌,这个搅得有耐心,万一手停下来,汤就会板结,所以最累就是这个活。等汤开了,撕开“浓汤宝”倒进汤里,继续搅拌,直到那膏状物化开,再兑入牛奶。

大功告成。表面看也是一锅奶油汤。一家人坐下来吃开了,第一口都说好味,再吃两口,我妈说:“呸,我吃到两块面粉疙瘩。”此话一出如碰到第一张骨牌,引发连锁反应:“我吃到很多面粉疙瘩。”“蘑菇被沸

水焯过吧?”呀,革命尚未成功,同志仍需努力!

这天我看到王世襄老先生的一篇文章,讲述他当年留美,学会了用黄油焗蘑菇。房东是一位美国老太太,擅长西式烹饪,王世襄有一天把焗蘑菇送房东一尝,老太太非常惊讶,这蘑菇比她做的还好吃。怎么做的,老太太追着他问,发现他是用少许黄油慢火急炒,逼出蘑菇的鲜味来。

第二次,孩子爸爸提议:要杜绝面粉疙瘩,就要在面粉炒好准备加水时停火,水要一点点地兑进去。先用少许水把面粉拌匀,不匀处,用筷子配合汤勺压散粉团子。谁知,就在我炒面粉的当口,手机响了,我跑去接手机,3秒还是5秒,一锅白粉变成了褐色,一股焦味铺天盖地——革命夭折了!

第三次,提前约定,天塌下来也不得离开岗位。先把纽扣一样的新鲜蘑菇切片。起锅下洋葱丝和蘑菇片,快速焗炒,油少火不宜大,等洋葱和蘑菇被油温逼出香味时,铲起待用。锅里剩下的黄油不弃,用来炒面粉,火要小而匀,务必把面粉摊开炒香。

就这样,一家人七手八脚凑出了一锅稠滑如丝的浓汤。

本埠生活录

肥蟹在晚秋

◆ 石磊

等了一整年,总算等到了晚秋的蟹,一日一日渐入佳境地肥。这个季节,四海之内,肥满两字,思之简直令人丧魂。不痛吃,对不住如此好的季节。于是频频便吃,吃到中医见面,脉尚未搭,一瞭望面色,已经大翻白眼。这个人世上,其他的高脂食物,几乎都可以下点小小心一一戒掉,唯有这只心肝宝贝蟹,膏也舍不得黄也舍不得,十分死心眼地捧紧在心头。这个年纪了,还为一样刁钻吃食如此笨蛋,自己想想,也是惭愧的。至于经常在家中包子小人开讲的意志力话题,暂时就束之高阁,明年开春再议了。

曾有外埠太太来沪联谊,指名去湖边吃蟹。月黑风高地赶了去,简陋的湖边山庄收拾成一副精舍模样,人人解开大衣宽宽坐下,蟹极美好极隆重地端上来,真真堂皇漂亮幸福感丛生。人人举止轻柔地捧了一个放在面前,十分钟后,我惊异发现,满桌蟹客,人人手法精致十指翻飞,外埠太太党显然个个熟练过吃蟹门槛。怪不得老人道貌岸然写攻略教人家吃蟹,原来真的有粉艳读者的。隔壁座位的太太,跟我讲,darling啊,咱不光读攻略,还看视频看光盘,还请过老师手把手地教。我捧着肥蟹,一叠声地哦哦哦,一副很不明形势的落伍样子。

更厉害,是人家外埠太太党,还有绝活傍身,一边吃蟹,一边嘴

巴片刻不停,水深火热精彩开讲,详详细细八卦古往今来。吃了小半生的蟹,从来都是蟹一上桌,满堂静场,人人默不做声精雕细刻,跟手里的一只私家蟹送往迎来。而外埠太太党的这种两不误,可真广了我的见识,绝对叹为观止。从前十分佩服京都艺伎涂脂抹粉之后,还要在滚锅里捞烫豆腐吃,撮着小嘴,滴水不漏的那种嘴上功夫,真是婉转精致,令人销魂。如今崇拜新偶像,边吃肥蟹边畅谈锦绣人生兼纵横股两市的的外埠太太党人,绝对空前的。

转眼一对蟹剥净,外埠太太党,纷纷将大只伟岸挺挺的蟹蟹,交给服务员打包,说是携回酒店,晚上看电视时候再吃。这个又是崭新思路了,我目瞪口呆对住自己的两对雄壮蟹蟹,不知应该继续单干,还是应该随众打包。完全不曾想到,吃蟹吃到尾声,竟然有如坐针毡的紧张心思。而大干快上速战速决的太太们,已然翩翩起身,往馆子外面徜徉去了。老天,那真是我有生以来吃过的,最有速度的一餐蟹了。

归途中,人人昏昏欲睡,我望着车窗外面的混沌风景,独个儿发呆。蓦然想起的慢煮和慢食四个大字,以及那四个大字背后,紧拉慢唱暗腾腾的娟秀华丽,弄得我有点痛心疾首。

诗歌口香糖

无题(242) ◆ 严力

- ▶ 喜爱交结权贵的人也喜爱交结
哪怕敌方的权贵
尤其在政治生活中
- ▶ 欠债的人都希望出门后
所有的债务变成了雨天
而他们正好带着伞
- ▶ 经济学家观察之后说
你伤口上已锈迹斑斑
因为被商业计谋砍杀后
你拖了很久才来报案
而市面上作案的
那几把刀
早就重新磨过了
- ▶ 什么叫诗意
就是脸上有几滴
永远擦不干的泪与汗
任何风吹上去
都会产生诗句的感觉
- ▶ 真挚是大家都能听懂的
音调
没有古代和现代的区别
真挚是不需要翻译的
哭与笑从没修改过
自己的方式
- ▶ 表达和表演到底
有什么不同
能把两者很好地融在一起的人
绝不会让你产生
这样的疑问



丰子恺的画意

!!!

丰子恺 丰一吟(父女\画文)

父亲没有给这幅画加文字标题,而是写上三个惊叹号。《孟子》一书中说:“……人皆有不忍人之心者,今人乍见孺子将入于井,皆有怵惕惻隐之心——非所以内交于孺子之父母也,非所以要誉于乡党朋友也,非其声而然也。由是观之,无惻隐之心,非人也。”父亲画的就是“孺子将入于井”这险情。这井怎么没加个盖头呀!粗心人的疏忽,有时会害死一条人命。没盖盖头是粗心人,但任孩子在井边爬行的家长,也是粗心人。但愿这时旁边来了个过路人,赶快把这孩子从这危险的井边抱开!我相信,会有的!

总是想得太多

留得莲蓬

◆ 戴蓉

看到朋友客厅的花瓶里插着几枝长茎的干莲蓬,索要了一枝回家,截短放在架子上。棕褐色的莲蓬让我想起父亲的童年往事。父亲告诉我,小时候在农村,孩子们都知道吃莲子不要挑翠绿的莲蓬来剥,那样的莲子太生,有股淡淡的腥味,而乌黑的莲蓬里的莲子虽然硬,却耐嚼清香。坐在水塘边咬几颗硬实的莲子,看着头顶瓦蓝的天和身边瑟瑟的秋草,即便年幼,也能感受到秋天的淡远和悠闲。坐剥莲蓬的无赖小儿,看着娇憨俏皮,其实心里十分明白。

去年在名古屋时,也曾布艺店里见过干枯的莲蓬。它们不像我的莲蓬这般空空荡荡,莲子落尽之后,被填上了各色花布做的小圆球。加工后的莲蓬确实讨人喜欢,但失却了天然和余韵。荷花本来没有一处多余,没有一处不美,就算

只留下残败的荷叶和孤单的莲蓬,还可以让人听听雨声,让林黛玉和史湘云在月夜里联诗。既然生命到了一定的阶段必然会呈现出萧瑟空荡的姿态,那就该风骨依然地空着,不必刻意填补。

汪曾祺先生在《鉴赏家》一文中写过关于莲蓬的故事:有一天,果贩叶三给画家送去一大把莲蓬,画家一高兴,就画了一幅写莲蓬图,画好后,画家征求叶三的意见。叶三说:“红花莲子白花藕”,你画的是白荷花,莲蓬却这样大,莲子饱,墨色也深,这是红荷花的莲子。”画家感慨题诗:“红花莲子白花藕,果贩叶三是我师。”诗画和贩夫走卒、世俗生活紧密相连,才有活力和真趣。朋友近年开始学国画,她家的莲蓬就是去乡下写生的时候采的,不知她是否听过“红花莲子白花藕”,是否也将莲蓬入画?

生活怎么了

雪地行车

◆ 刘齐

平日不开车,出行三条线:地铁、公交、“11路”。今天要去一个地方,三条线皆不便,只好开车,恰恰赶上下雪。

北京早,雪少,快到年底了,这是第一场,高兴,想起冬小麦和感冒病毒,还有密云水库。

车里看雪,隔一层无机物,听不到脚踏雪的吱吱声,听的是啦啦啦啦的动静,雨刮刮雪。房顶和树冠白了,路面却是黑的,车轮多,反复碾压,来不及白。别贪驶,这已经很美了,也利于行车。

办事很顺,下雪天大家心情好,容易想起童年,不刁难人?

省出两小时,拐上五环,去奥林匹克森林公园。仪表盘上,刚才是零上二摄氏度,现在是一摄氏度。雪下个不停,路面仍是黝黑色,车轮已能溅出水花,人人溅我,我溅人人。洗车费前一段十五元,现在二十五元,跟油价内价有一拼。森林公园免费进入,雪山

雪滑雪脚印,白草白木白眉毛。

温度又降了,现在是零度。车窗上一片雾,开暖风驱散。又开雾灯、示廓灯——窗外也是朦朦胧胧,适合拍人鬼梦幻戏、军事伏击戏,不用拿柴火烟冒充雾。

如果继续降温,路面很可能结冰,侧滑,滚动摩擦变平面摩擦,修车费,医疗费,假肢费,身残志不残。

仰山桥前改主意,径直走,不下路,回家,趁着还没上冻,还没到交通晚高峰。再见,近在咫尺的公园。

吃晚饭,菜有点咸,想到路面撒盐的融雪措施。措施是老词,现在一般爱说举措。

不光血管怕咸,树啊,路啊,车,桥,都怕咸,好像只有海不怕咸。

曾在纽约见过一人,开一辆稀哩咣当的大破车,四周漏风,下面也漏风,行驶中往脚下一瞅,路面像跑步机似的,噌噌后掠,极其别致而惊悚,盖底盘常年被雪盐腐蚀,已露出一

个大洞。该司机临危不惧,笑称自己的装备配不起天窗,配个地窗也好。

近年国人多有呼吁,不要再图省事,用撒盐这种遗患无穷的方法除雪。网上也有小常识告诉大家,盐雪路面行驶之后,一定要洗车,既洗车帮,又洗底盘。

今天要不要洗车?这场雪不算很大,事先又有那么多的告诫、提醒,路面该不会撒盐吧?

看晚间新闻求证,还真有下雪的报道,领导如何关心、部署、慰问,道路如何畅通,市民如何称赞,都细说了一遍,惟独没有说,到底撒没撒盐。

都市专栏



周刊 第242期