

生活怎么了

吧台

刘齐

吧台是个好东西,我很早就知道。

多年前我特别爱看外国片,尤其爱看外国富人家的场面。

这种家庭一来客人,主人就会雍容大雅地问:喝点儿什么?伏特加还是白兰地?杜松子还是威士忌?

说话间酒和杯子就从一个美妙的地方取了出来,那地方就是吧台。

然后,宾主斜倚着吧台,边饮琼浆玉液边谈笑,脸上一点儿愁事看不出来。多好啊,吧台,难怪老外喜欢你,在酒馆没喜欢够,又把你引到了家里。

既是好东西,咱中国便也不肯放过。如今,许多新饭馆开张,都要辟出一个醒目之处做吧台。

有的老板土洋都爱,两头不得罪,便在吧台里点了红烛,供上关老爷,或者赵公元帅。顾客于袅袅香火中啜一口中外合资的啤酒,倒也别有一番风味。

家庭装修时,要吧台的也越来越多。

大伙心气高,视野广,特愿意借鉴西方,所差的是条件,没法全盘借鉴,做吧台便成了首选,既洋气,又不占地方,材料也不贵,不就是木头吗?请小木匠打一个就成,柜台会打,吧台也不难,稍微那么一变,高级品味就藏在里边了。有的家庭吧台还配了一幅大彩照,比半个乒乓球案子还大,上面有阳光、树林、绿地、红花。那彩照好像是某个进口胶卷的招贴画,因此十分流行,许多饭

馆也爱用它补壁。

这样更好,家里家外一个样,宾至如归,宾归如至,横竖都有吧台伺候着。

可是我家装修时,却没打吧台。

我倒不是想跟时尚对着干,以便显得自己更时尚,我只是觉得吧台太超前,隐隐地让我心安。这可能跟个人的遭遇有关。我曾去过几个有吧台的人家,那吧台打得真叫一个好,跟外国电影里的也差不了许多。吧台上方倒悬着高脚杯,下面的小格子里横卧着葡萄酒,中间最显眼的地方站立着人头马和XO。令人沮丧的是,没谁问一问我,喝点儿什么呀您?

当然就算有人问,我也会拘谨地、善解人意地说,给我来点儿茶得了,再不凉白开也成,而绝口不提酒的事。我这么说,并不是抱怨人家小气,我只是觉得,他们把酒摆在明面上太那个,与我的习惯有悖。

我是不露富之人,我的钱都不露出来,凭什么让我的酒露出来?

钱露出来,大家再喜欢,也不好意思沾两张。酒露出来就危险,人人都可能动念头。所以算了吧,咱不设吧台。

又及,这么些年,在有吧台的人家,我也主动要过一次酒。那是在我一哥们儿家,彼此都不是外人,所以我鼓起勇气说,那什么,给我来一杯吧,就这扁瓶子里的。哥们儿苦笑一声:哎哟刘齐,你怎么哪壶不开提哪壶?那是假的,我灌的醋。

诗歌口香糖

无题(250)

严力

- ▶ 有一个心愿
最近经常出没于我的笔端
那就是去书写
一旦太阳能替代了汽油
石油作为多年的功臣
将到哪里去养老
- ▶ 橱窗喜气洋洋地
兜售着物质的新年
不少拎袋人的姿势
打着饱嗝
我理解了什么叫做
肉体对饱嗝的羡慕
- ▶ 探索的道路上我很小心
把十个脚趾头分开走
只要有一个到达了目的地
才会通知其他脚趾头
向其靠拢
- ▶ 秋后算账的社会
不仅吓退了许多人
甚至秋天也被吓跑了
还带走了丰收

都市专栏



周刊 第250期

美食需要说法

如果有条件的话,各民族都嗜爱鲜味。

在全国美食大赛中,各地争鲜;在世界美食大赛中,各国争鲜。有一年国际美食节在法国南部举行,法国大厨宣称,法国菜的最大特点是用料新鲜。中国粤菜大厨马上说,粤菜的最大特点也是用料新鲜。这时日本大厨站起来说:要论海鲜的新鲜度,日本为最。仅举一例,日本人爱吃鲑鱼,有鲜无类不计成本,鱼商会到盛产鲑鱼的美国缅因州去买,竞价方式很文明,各人把自己能承受的价钱写在一张纸上,交与渔人,价高者得。一旦得手,鱼商用起重机把鲑鱼吊入车箱冰柜,飞车送鱼到机场,“速递”回东京,成田机场“鱼”如轮转,在鱼商口中成了“成田渔港”。

众厨罢罢,仍各执一辞互不谦让。只有韩国人后知后觉,与世无

鲜汤

钟洁玲

争,视发酵腌制的泡菜为国菜,并引以为自豪。

广东人也以为,各菜系中数粤菜最鲜,谁知山东人说鲁菜也讲究个鲜字。这天有位山东大厨在电视上狠批“苏菜甜,鲁菜咸”的论调,他说,这种评价太笼统。鲁菜不认为自己咸,咸是盐所致,盐是所有中国菜的基础。说鲁菜独咸的人是孤陋寡闻以偏概全,他们不知道鲁菜有一个流派最讲究鲜味,这个流派在淄博,具体在博山。博山最著名的是汤,博山汤最讲究的是一个“鲜”字。博山吊汤之术业界公认,博山汤是博山师傅的利器,相当于液体味精,博山师傅做菜只用汤,从不屑于用味精。

原来,鲜味来自含蛋白质的肉类。然而,只有一种肉的汤是美不起

总是想得太多

如飞

戴蓉

多年以前,父亲去香港探亲,住在叔叔家里。白天叔叔去上班,人生地不熟又不喜欢逛街的他,便找到附近的一片坡地,看启德机场飞机的起落,一看就是半天。听他这样叙述,飞行在我心里就成了一桩浪漫的事。

那天在虹桥机场,坐在机窗旁看着外面的烟雨雾霭和航标灯,天空呈现出诡异的灰紫,淡紫的玫瑰开到衰败的那种颜色。飞久了,我明白过来,飞行和人生一样,不但不浪漫,而且无奈尴尬。

行李超重,是想不开放不下不肯妥协的代价。即便是赴海外长住,20公斤也是一个恰当的限额,超重的其实是习惯、依赖和不安全感。

孩子的,但是在几千米的高空,当我背后的孩子一下一下拍打我的座椅靠背,旁边的大人却埋头看报时,我必须承认我改变了想法。

经济舱的飞机餐永远单调乏味,每次被空姐问及要牛肉饭还是鸡肉饭,我都会想我尚不及麦兜漫画中傻傻的小猪。不是没有鱼丸粗面的问题,而是只有牛肉饭和鸡肉饭。命运并未呈上可供遐想的菜单。

一旦紧急迫降,不但平时片刻不离的手机电脑卡片现钞不再重要,连锐利的首饰和高跟鞋都必须除去。人生到底有什么不能丢弃?若是机组人员再送上白纸以便留下只言片语,我到底应该对谁表明心迹,发表感慨?说些什么才算隽永的临别赠言?

对我来说,天上地下的救援一样简单:一盏小小的阅读灯照亮航程,阅读带来的,无论是内心翻腾还是如水平静,都是莫大幸福。如飞人生尽管诸多限制与无奈,仍有华美和光辉不曾被挫败。

明天会

丰子恺 丰一吟(父女二画)

丰子恺的画意



风月总无边

食事江湖

何菲

据观察,饮食口味态度大相径庭的男女,若无折衷,能同路的时间不会太长。

当年身在东瀛的她,毅然飞去德意志嫁了自己。异国他乡,两人生死相许惺惺惜惜。次年春节,回国拜会双方父母。

父母早告诫过她:以她的性情过得舒舒就嫁苏浙沪人,潮汕一带媳妇难当,若不够贤惠还抗拒大男子主义,就容易不受待见。她不以为然。

携大包小包礼物,她随夫第一次去了澄海。除夕,待婆婆把年夜饭端上,她傻了眼。没有满桌热菜鲜汤,面前是几个小碟:卤鹅肉、卤豆腐、腌橄榄,稍大的盘子里横陈一条面貌古怪的鱼。主食是白粥。

热情遇寡淡,当下她的心就凉了半截。待到她炒青菜时,婆婆的声音尾随而来:水烧烫一下啊,不要炒,油放那么多……

对她的口味公婆忽略不计,菜拼命往丈夫碗里拨拉,他们习以为

常,丈夫也享受得理所应当:嫁鸡随鸡,包括口味,男人是家里的顶梁柱,女人只是火柴棒。几块卤水下肚,丈夫回归本色。婆婆酸了她的衣着细软后大谈勤俭之道,她忍不住辩驳:她有工作,有收入,行头都是自己买的,适当的物质欲还能促使男人不耽于现状。

回程,打开行李,一个可疑的袋子压住梳洗袋。她打开一看,晕倒:是那种怪鱼,足足六条!

同样的,丈夫也领教了上海人家得厨背后的功课。在他自告奋勇庖厨时,听见丈母娘跟妻子嘀咕:伊肉丝冬笋怎么切得粗细长短不一样啊,太粗糙了。元宵节家宴,他提前吃完后习惯性地将自己的碗筷收到厨房,这举动冒犯了丈人,他半真半假地当众提点他:客人还在吃饭,怎能提前离席收拾碗筷呢,我们是讲规矩的人家啊。

幸福都是听说的……爱正酣时,宽容似海,不和谐都被放到追光

之外。追光渐熄,日子弥漫出食物似傻未傻的气息。节后,彼此自我意识大增:他喜清蒸,她爱红烧,他喜白灼,她爱爆炒,他喜青花瓷,她爱砥部烧……虽说精英美食家多为男士,可更多男人对吃的想象和主见有待熟女开掘,然而他却因自己权威地位的动摇而器局缩小,誓将食脉坚持到底。彼此不再随和妥协,势均力敌的结果是从暗爽到心怀芥蒂、斗志昂扬。磕磕绊绊过了两年,久滞不散的差异最终湮掉了他们。分手后她得出结论:志同味合比一见钟情要紧得多。

爱情如拼盘,一半菜再粗糙难咽,也不影响另一半美味诱人。婚姻似煲汤,围城如盖紧的瓦罐,原材料再好,如若不搭,整锅汤也将毁掉。倘若人生是一场卑微的遇见,那平凡男女一汤一饭一肉一蔬里拌着的内容与杂念、老实与狡黠、合作与交锋,便是食事江湖里开出的世俗之花,信手拈来而又意味深长。