炒饭武林

张国立

我家巷口有间专卖炒饭的小店，每天到了中午吃饭时间必然大排长龙，只见老板将汗衫下摆拉到肚脐上，浑身大汗用口小铁锅炒饭。

老板显然是个有原则的人，一锅只炒一份饭，看着跳动在铁锅上的饭粒，觉得他凌空翻饭的功夫，有如跳芭蕾舞，而且任何一粒必定落回锅内，一个中午下来，炉子周边没有一粒饭，这样的功夫，几乎可以列为特异功能了。有次和他聊天，他说炒饭非得用铁锅，每粒饭都得沾到油，这样才饭香蛋嫩。为了翻饭，他的右手肘曾经受过几次伤，后来干脆也练左手，这下子左右开弓，可说是独立派别，我给他起了个名：双刀门。当然，后来他不仅右手有旧伤，左手也开始去做复健了。啊，真是粒粒皆辛苦呀。

受老板的影响，我对炒饭有了兴趣，炒了几回，总觉得没外面店家炒得好吃，便到处询问。这一问，头更大，有人说要用隔夜的饭来炒，饭粒比较不会黏到一起，有人说隔夜的饭不能不放冰箱，那么炒时，饭必结成一坨坨，不易炒得粒粒分明。

既然说法不同，我两种方式都试了，得到了相当的心得：

用刚煮好的饭来炒，不过煮饭时的水要放得比平常少一点，这样饭粒较干，好炒。

这个说法被朋友推翻，他说饭太干，没办法和蛋融合为一体，根本可以饭、蛋分开炒，最后拌在一起就好，何苦费事硬凑在一起炒。

接下来就出现蛋炒饭的三个理论：

1 先炒蛋，把蛋粒弄碎再加进饭一起炒，好处是干爽好吃，而且葱的香味不至于被蛋液压掉。

2 才刚将蛋液下锅，便炒，如此从一开始就将蛋粒弄碎，不必等蛋全熟了，再用锅铲又割又划，那根本不叫炒蛋，是拼了老命切蛋。

3 蛋液才下锅，饭也跟着下，让每粒饭都有可能沾到蛋液，炒出来的饭金黄金黄，号称黄金蛋炒饭。

前阵子遇到一位中式烹饪的老师，她实地示范给我看，说最适合我这种懒人——她不耻下教也就算了，何必藉机损我！

她将葱花和蛋液、盐拌在一起，快速下锅，并以2的方式立即炒，果然蛋液不太会结成块，半熟不熟之际，加进饭，让饭也有机会沾点蛋味，而后加点鸡丝，她说终究有点肉味会比较香。

果然好吃，而且她凌空翻饭也不差，让我有了个感想：炒饭也是个武林，虽然系出同门，但手法各异，也就创造出不同的派别。

最近再遇到另一位不知哪个门派的大师，他更特别。他说炒饭有传子不传女的三大秘诀：要用黑胡椒调味，才香；要加进虾仁或肉丝，味道才丰富：更得弄点高汤，这样炒饭就能从小巷子里，提升到饭馆阶层了。

综合各家理论，我试着炒份天下无双的炒饭，首先是泡干贝，再将干贝切成很细的丝，然后先以油炒叉烧丁，让铁锅内充满肉香与油香味，再快速加进葱花，增加了葱味，而后炒蛋和饭，并洒进干贝丝与泡干贝的水，嘿嘿，我这下子连高汤也入锅了，应该可以独步武林。

终于我背着屠龙刀，带着新鲜鸡蛋与一碗干贝可以参加华山的武林大会了？喔，我得炒饭给老婆一家人吃，尤其老丈人嘴刁，丈母娘是厨房内的老江湖，若能通过他们的认可，想必名震江湖也是可以预期的事。

为了展现功夫，我连晚上睡觉都想着炒饭的过程。这天我进了丈母娘厨房，提刀上阵。不仅高汤，不仅虾仁，不仅新鲜的鸡蛋，还加了剁碎的青江菜菜叶，我想，既有蛋的金黄，有虾仁的淡红，有饭粒的白嫩，有青江菜的绿意，炒出来必然色香味俱全。

炒呀，厨房内高温，铁锅内冒烟，一炒一大盘，足供六个人食用。嘿嘿，从此炒饭江湖多了位侠客：张一铲。

果然大家吃得嘴笑眼笑，直夸我的饭炒得好，老丈人说，唯一的缺点是，是不是忘了加盐？

智者千虑，必有一失。

丈母娘则说，是不是高汤加太多，或炒得不够久，饭怎么黏黏的？

千里马也有失前蹄的时候。

如今我仍在努力练炒饭中，因为我相信功夫靠时间才练得精湛，倒是老婆很暖昧地轻声说了一句：“你打算让我们整年都吃炒饭？”

听说过《庄子》里关于屠龙英雄的故事吗？“朱泙漫学屠龙于支离益，单千金之家，三年技成，而无所用其巧。”

不理她，男人总得有桩能露脸的锅铲本事，否则怎么走得进江湖。

夜光杯

笔尖上的智慧

王汝刚

我是《新民晚报》老读者，特别欣赏美术家郑辛遥创作的漫画《智慧快餐》。他的作品来源生活，关注民生，笔尖上流淌着智慧和正能量，一句大实话，绝妙广告词：三分钟笑等于十五分钟体操。身上没有幽默细胞的人，是说不出如此接地气的语言。因此，我由衷地佩服他。

我与辛遥是老朋友，交往已经很多年了。上世纪九十年代初，《新民晚报》社举办新时代漫画大赛。辛遥时任《漫画世界》主笔，他积极组织参与各项赛事活动。记得那次活动规模很大，从全国各地请来不少善于作漫画的美术家参与活动，其中有华君武先生、丁聪先生、方唐先生等。沪上著名画家贺友直、戴敦邦、特伟、沈天呈、潘顺祺、杜建国等更是作为东道主热情接待四方来客。说来令人感动，当时年逾古稀的报社老领导林放先生、束韧秋总编亲自参与接待，上下一条心，齐心协力把活动搞得有声有色，影响很大。

辛遥知道我喜欢交朋友，因此，为我创造亲近大师及良友的机会。在漫画大赛的颁奖晚会上，邀请我和李九松表演独脚戏《请保姆》。不少前辈大师都曾经在上海生活过，对滑稽艺术情有独钟，所以现场效果良好，大师们笑得前俯后仰，憨态可掬。演出结束，亲切地和我聊天。真是百闻不如一见，大师们见多识广，才思敏捷，妙语连珠，典故传说信手拈来，使我想起一句老话，听君一席话，胜读十年书。

多年来，辛遥与我保持淡水之交。偶得空闲，我们会喝茶聊天。我向他请教创作的秘诀，辛遥坦然地说：“创作并没有什么秘诀，只要深入生活，关注民生，肯定能产生接地气的佳作。不过创作方法还是有些技巧的，我的经验和办法就是把漫画创作，视为厨师烹饪。”一席话使我得益匪浅。

辛遥曾经送给我一张自画像：他的形象十分讨人欢喜，圆圆的脸上配只丰满的鼻子，上面架副大大的眼镜，发形梳理酷似蘑菇，颇有艺术家风度。我欣赏良久，突发奇想：如果为辛遥配顶帽子，应该戴什么式样的？法兰西小圆帽？绅士帽？显然都不合适！对，配上一顶高高的厨师帽，就精彩了！我心中豁然开朗，辛遥是位出众的大画家，又是位高明的大厨师，他善于运用生活中鲜活的食材，佐以甜酸苦辣的调料，烹调出各色时新的智慧快餐。

辛遥在他的《智慧快餐》起码运用三种烹饪方法。即热炒、炖品和腌制。热炒是指文字和画面比较成熟，提笔即成的作品。最近他创作的几幅作品，由于对啃老族行为不满，有感而发，画面中一位古稀老人，笑容可掬，表面幸福指数颇高，仔细一看，老人的双手却在往外掏钱包。配上一句绝妙台词：“老人笑言家庭和谐之道：少开口，多开袋！”又如初夏黄梅天气，空气闷热。机关办公室历来有午睡习惯，这是一种良好的生活方式，辛遥把人比作手机，加上说明：“午睡片刻，充电两格。”在信息发达的今天，不论谁见了，都会发出会心一笑。炖品是指文字和画面经过时间酝酿的作品。有幅图画，骗子正搀扶着老人散步，配上文字：“骗子比儿子会哄人。”这类题材尽管老生常谈，生活中却还在上演。感谢画家的善意提醒，功德无量。腌制是指一个好题材，经过生活的积累和理解，遵循科学的方法，提炼出蕴含哲理的文字和简约夸张的线条，二者完美结合。

笑作坊

夏日狗尾草一束

谢春彦

遇林风眠先生故居

门前落叶二三，
是否先生远行？
铁锁斑斑依旧，
囚他大美一灵。

题王中秀学长新作山水

悠悠虹梦五十春，
谨记桥边小书生。
累牍连篇十二卷，
兴来绝对好丹青。

遥寄诗家刘海彬

挥鞭行四海，
结伴有苏辛。
不作凡人语，
浩歌摧我心。

高铁过李庄

粗枝大叶高杨树，
红瓦土墙老李庄。
死死生生多少代，
春风雨过又插秧。

自题伊豆小卷

桥依深涧赤，
云放白牡丹。
碧水弹琴去，
有人在作田。

题季公崇建抄经卷

治大国若烹小鲜，
书小字俨对雄兵。
我爱季公真意趣，
也存富贵也存清。

乙未梅雨于沪上浅草斋画室

“小册子”的变化

周珂银

做了十几年行业专刊，熟悉了不少民营企业，也顺带为他们策划过N例企业文案。

记得若干年前，有一家企业曾邀我策划一本被他们称之为“小册子”的企业产品宣传册。当时，我根据他们提供的图片、内容以及我收集的素材，与老板沟通，理解他的意图，然后策划了一本有16个页面的图文并茂的宣传册。文案提交后，老板笑吟吟地找我沟通了。他说，内容不错，但要删掉一半页面。我不解，他便进一步说明，就是将16个版面的内容浓缩到8个页面上。简直是乱弹琴！我暗忖，做册子分门别类有最起码的要求，如此一来，好比将一张八仙桌上的满汉全席一股脑儿地堆放到一只小方桌上，视觉美感统统摧毁，岂不杂乱无章？但他说，做这本册子，并非公司本意，主要是商场有要求，只要介绍齐全就行，因此尽可能减少制作和印刷成本。那时确有不少商家邀请他们的产品进驻。于是，一本8个页面的册子承载着16个页面的容量，充实得一塌糊涂。

近几年，市场进入品牌运作，一些企业接二连三遭遇洗牌，或发展或萎缩，抑或被淘汰，对此，我时有耳闻，但不知这家企业境况如何？

凑巧的是，前不久，这家公司又找上我，还是要做一本小册子。老板说，再帮一回忙吧，我马上就要成立企划部了。言下之意会有专职文案了。由此看来他的企业不仅挺住了，且小有发展，似乎也有了宣传意识。有了前车之鉴，我尽可能将版面做紧凑些。很巧合，又是16个页面，文案提交后，唯恐他像上次那样乱砍版面，脑子里准备了一套应对的理由。果然，他又笑吟吟地找我沟通了。不料，这回却说，看看是不是能再增加些内容，扩充到36个页面，他想做得体面些。我一听，又懵了，再扩充16个页面，哪有这么多的素材，难不成还要编故事造内容？这可是绞尽脑汁、挖空心思的活。他说，再动动脑筋嘛，可以增添些愿景、前瞻性的文字，关联性的画面，像大品牌的画册那样，多留白，做得洋气点，充分表现出我们公司品牌风格的提升。在我听来，多半是些华而不实的东西，仅仅是为了填版面撑规模而已，这回反倒是轮着我说服他节约成本开支之类的话了。老板听着，表情中夹杂着几许无奈，他坦言道，我也明白这个道理，但如今市场的竞争就是品牌竞争，品牌形象很重要。眼下我们企业发展走到了瓶颈，接下来也不知该如何突破或提升，我是心有余而力不足啊，相对来说提升一本小册子就容易得多了，仿效大品牌，我们的产品做不到神似，至少也可以在画册上表现出形似，表示我们的品牌在上升，我便是凭着这点“心有余”的向往，还在坚持着走市场啊……

企业宣传册做出来了，应该不能叫小册子了，精致的装帧，精美的图片，锃亮挺括的铜版纸，捧在手上很高大上。但翻开内页看看，虚言多、留白多，厚而不实，好比头小、头盔大，感觉空落落的。

管中窥豹，从中可见，传统的民企业态已经走过了“蹿个头”时期，目前正面临着新科技新理念和新市场的挑战，如何转型、如何寻求新的发展空间？“小册子”上的过多留白便是他们的迷茫和探索。

边看边聊

父辈（剪纸） 奚小琴 作

台北赏骑楼

周天柱

几番做客台北，笔友常爱问及最喜欢台北哪一道城市风景线，“老土”的我眼中的“最美”，竟是遍布全城、貌不惊人的台式骑楼。

说及台式骑楼的独特之美，我最关注其无与伦比的建筑风格。足迹遍及台港的游人常错认为台北的骑楼与香港相似，这乃犯下仅视表象、不及内涵的“淮南橘、淮北枳”的错误。台北的城市规划者审视本地的人口数量、城市大小，以及临街建筑的楼层，恰到好处地减小了街道尺度，增进了骑楼进深。同比台港骑楼的建筑风格便可发现，港岛地属岭南地区，尽管商贸发达，街道织密，沿街建筑鳞次栉比，但却很少看到有像台北并联成群的大片骑楼，究其内因主要在于两地的文化背景大为不同。香港百年以前即被英国“强租”，其建筑文化深受西欧影响。岭南建筑文化虽亦有一席之地，却实难入主流。仅此一点便顿生感悟，渗透岭南文化的台湾与大陆建筑文化同根同源，一脉相传。

考证“宝岛明珠”骑楼的建筑用材，大陆印记处处可见。建造年代较早的骑楼建材，花岗石主要来自福建泉州，木料则采用福州的杉木、楠木和樟木。上世纪40年代末至80年代因两岸人为阻隔，所建骑楼只得用台北观音山的石材木料来替代。

如今漫步台北街头，商业街区骑楼式建筑举目皆是，虽其建筑尺度视具体环境有所增减，立面装饰繁简不一，然而总体始终保持着统一的格局与风貌。尤其值得一看的主要干道两侧的骑楼，沿街延绵，一字排开，廊门高挑，立柱挺立，厚实敦重，气派十足。这些骑楼传统中洋溢着现代气息，廊柱采用大理石贴面，彩砖拼花铺装路面，但在形式上依然凸显中国近代建筑的主要特征。骑楼的底层皆建成通透式柱廊，架空在马路两边的人行道上。柱廊空间方正高爽，既是人行通道，也是店铺门厅，人们出行、购物皆舒适方便。川流不息、熙熙攘攘的人流聚集着旺盛的人气，营造出市井特有的繁华氛围。行人在骑楼下穿行购物，悠闲自得，免受日晒雨淋之苦。

多次留意观赏骑楼，竟还有意外发现。当地的市民外出时与亲朋好友、同事同学或邻里熟人相遇，就近往骑楼的廊柱边一站或一靠，亲亲热热，嘘寒问暖；谈天说地，家长里短，却又不妨碍来往交通。靠近路口的两端的廊柱上装有IC卡和IP卡的电话，为持卡人直拨各地电话提供了方便。骑楼下聚集的旺盛的人气造就了一种特有的温馨，使出行人享有一种别具韵味的休闲和消遣。

如今海峡两岸微信上“喜欢台北的理由”，“黑马”台北骑楼异军突起，跃居第一。能被众多用户点赞的主因在于，当地骑楼历经近15年不间断的整治，现步道通顺，充满人情味。原先市民外出，尤其是小朋友上学，老年人行走、就医，常受骑楼与骑楼之间有阶梯落差、不平不通等问题困扰。现今全台北22万米骑楼的整治工程，已完成了近20万米，全市沿街骑楼之间的衔接处基本都被平顺坡道所取代。妈妈推婴儿车，残障人士独自乘坐轮椅沿骑楼而行，安全无虑，可一路通畅到底。台北即将成为全球名副其实的无障碍城市。精彩纷呈的骑楼还给行人带来更多的视觉享受：商家的个性logo，卖萌的卡通人物，多变的商圈设计，随意的现代画，温暖的问候语……真让人目不暇接，流连忘返。

七夕会 赏心乐事

今宵灯谜

陈以鸿

《出师表》

（秋千格，宋代词人）

昨日谜面：妻子当家（三字安装术语）

谜底：室内管（注：室内，家室，内人，即妻子）