

本埠生活录

2012 大概是个比较奇异的年份,刚开了年,便接二连三地,接获友人报告,darling,我吃素了。

友人是电邮群发,广告亲朋。信写得简单清白,就两行字,一行中文一行英文,郑重双语宣誓。看完深思半天,不知回信应该如何写?恭喜也不是,赞美太肉麻,一言不发默默看过,也不行。友人第二天电邮就追过来了,一边重申吃素立场,一边拷问darling感想。对着电脑想了千秒,回信给友人,darling见谅,格么以后吃川菜就不约依了,吃五星酒店自助餐也不约依了,免得彼此皮肉惨痛肠胃打结。

也有人是在饭桌上隆重宣布的,神情兴高采烈,语调热情洋溢,跟大家讲,我吃素了我吃素了我吃素了,声调尖锐得跟鲸海豚音似的。面对一桌子的清炒虾仁雪菜黄鱼,人人屏息敛容,瞪目结舌。我翻伊一个大型白眼,狠狠促刻伊一句,darling看起来,气质一点也不像吃素的,倒是吃粉蒸肉的。哪有吃素的女子,穿裤踩军靴烫炸弹头拔尖了嗓子讲话的?这样肉气腾腾的女子,要想吃素,也就自己埋头默默吃了,振臂欢呼告诉天下,还是免了。伪君子我出入江湖也见多了,想不到现在还要在饭桌上邂逅这种新派伪君子,好讨厌好讨厌好讨厌的说。

再来一位久久不见的友人,坐

吃素大业 ◆ 石磊

下来吃饭饭,举杯之前,敛起一面孔笑意,容颜肃穆地跟我宣布,今年开始吃素了,逗号。我定定神,眼睛看住桌上嫩滑如处子的三黄鸡,不做一声,等待下半句。友人接着道,除了红烧肉,统统不吃了,句号。我的眼泪浮了上来,darling啊,做人已经很辛苦了,做啥纠结成这个样子啊?一边拣了顶大块的红烧肉投放到伊碟子里。友人亦动了情,推心置腹道,红烧肉是我情人,不算荤菜,这个你最知道了。我抹一把小眼泪,转着脑筋问伊,红烧肉是情人,格么走油蹄膀笋干炖肉算什么呢?伊想也不想飞快地答,算外遇算第三者。我也想也不想飞快地表扬伊,darling生猛的,吃素吃出阶级流派来了。伊得了表扬,一畅快,眨眼之间,半碗红烧肉不见了。

在上海吃素,有点小苦难。兜底翻遍整座城,绝对翻不出十间像样的素菜馆子。吃肉边素的,还好混,吃金刚素的,就麻烦了。也许我的忧虑是多余的,吃素的男女,人人都回家吃饭了,无人在馆子里流连忘返找素吃了。要是真这样,我又要替本埠的经济景气指数担小忧了。

不过无论如何,吃得清淡一点,倒实在是在应该的。darling有空坐趟地铁看看,车厢里真的没有瘦子了,一个也不剩了。

总是想得太多

如果说独自饮酒有颓废的嫌疑,那么,在一个阴霾的午后一个人喝一盏大红袍,应该是恰当的事。朋友送的陈年大红袍滋味结实厚重,喝不惯的人也许将它归结为“霉味”,其实那不过是时间的味道。经受时间洗礼的事物火气褪尽,气韵不动声色地隐藏在黯沉黝黑的表象下,如同青铜和沉香。第一道沸水注入,碗盖沾上一点炭火烘焙的香,等它一点点凉下去再嗅,却闻见一缕花香。岩茶的“岩骨花香”,是要冷着一段寂寥枯涩的心肠才能体会的。

不久前有人请吃饭,拿来助兴的是“十全大补酒”。他说:“洋红酒你喝过不少,但你喝过这个吗?”小时候见人大口喝过,抓在手里一看,粗陋的玻璃瓶和土气的标签果然像那个年代的产物。据说这酒停产很久了,是朋友专门开车到德化,从厂

陈茶与陈酿 ◆ 戴蓉

里的存货中找来的,平时一直藏在他家的地下车库里。(后来回家问父亲,他说“十全”指的是泡酒的十味中药:党参、白术、茯苓、甘草、当归、川芎、白芍、地黄、黄芪、肉桂。)明明是白酒,口感却绵软甘甜,不像一般烈性酒一根细线凌厉穿喉而下。容易入口的酒最不能掉以轻心。果然,半杯下肚,我诧异地发现自己的笑声和话开始多起来。与一瓶正宗陈酿重逢也是难得的因緣。

生活怎么了

装修队刚开进我家时,双方处得挺融洽。

看着那一张张年轻而淳朴的面孔,还有那威武的电钻,啪啪作响的射钉枪,我心里挺高兴,不由得想起一首老歌:“军队和老百姓,嘿!咱们是一家人……”

既是一家人,咱就得有所表示——铲墙皮灰大,我给他们买口罩;天热,我给买饮料;有人病了,我给拿药。不论他们做什么,我总把微笑和“谢”字挂在嘴边。

可是,没过几天,我偶然发现,这支“军队”并没拿你当自家。我说的不是当面,当面还是很不错的。关键是背后。你如果不在那儿盯着,他们就不好好玩儿活,甚至以次充好,偷工减料,磨洋工。于是,我觉得自己前一段的友好微笑,有点像傻笑。我无法亲热下去了,说话口气严肃了许多。

装修房子,许多地方都是隐蔽工程,稍不注意就会被“军队”弄一下。我背着手,绷着脸,转来转去挑毛病。

我是嘻嘻哈哈惯了的人,总绷着脸非常容易疲倦,心里也疙疙瘩瘩的,觉得什么地方不对头。

那些民工打量我时,神色也不大对头。

给别人家干活的农民工看上去都挺实在,我家的却显得机智灵活,诡计多端,一个个眼珠子乱转,特不

鬼子 ◆ 刘 齐

让人放心。真是的,怎么花钱请来这么一帮滑蛋,一帮爷。

可是,您知道他们管我叫什么?让您连猜三遍也未必猜中。

那天,我出去办事,回来晚了,刚到楼梯口,就听木工小孟压着嗓子喊:“注意,鬼子来了!”

我本该生气,不料却噗哧笑出声来,我没挂战刀,二没喊八格牙路,良心大大地坏了,凭什么管我叫鬼子?我要是鬼子,你们就是皇协军。

见我笑,大家也笑,气氛竟弄得挺热烈,仿佛在合演一个小品。

笑完了,他们该耍滑还是要滑,我该监工还是监工。

实践使我认识到,糊弄洋鬼子,咱中国人是有光荣传统的。糊弄自己人,也不用现学,仿佛就揣在身上,掏出来就好使。

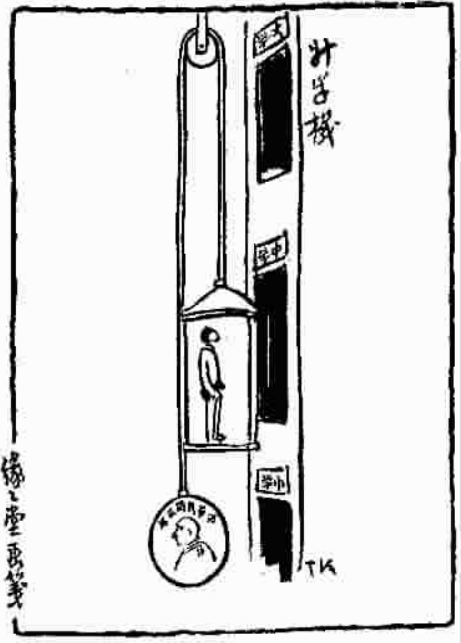
那些天,我比较矛盾,脑子里总盘旋着一些相互抵牾的经典言论,心里别别扭扭,不知该遵循哪一条。这时,一个熟人从德国回来,巧了,他在莱茵河那边也当过装修监工。

他说,世人都觉得德国佬认真、严谨、守纪律,但起码在装修这一行,他们呀,照样玩花活儿,别的民族有多狡猾,他们就有多狡猾,你一眼盯不到都不行。

听他这么一说,我心里轻松了许多。有德国佬垫底儿,咱们那点事儿也就那么回事了。

升学机 丰子恺 丰一吟 (父女\画文) 丰子恺的画意

从小学升中学,从中学升大学,原本是靠自己的学问,而不是靠钱所能买到的。可是以前却只要有钱,就能升学!那么现在呢?不能说完全没有这种情况。不过,用钱买来的学历,毕竟是假的。即使能混到毕业,在校时会被同学看不起;出了校门找不到职业。就算混到了毕业,又靠出钱买通了单位负责人,进去工作了,也会被同事瞧不起。一辈子过着被人瞧不起的生活,好受吗!我替他想想,脸都要红的!还是好好学习吧!



美食需要说法 黑叉烧 ◆ 钟洁玲

晚上我在房间码字,忽然听得孩子惊叫一声。是天花板塌了吗?我冲出客厅一看,他正咬着一块黑叉烧,“啊,好吃,太好吃了!”我说你是不是太夸张了,这样的尖叫只有三种可能:一是彩票中奖,二是中国队进球,三是天掉馅饼。你算哪种?他说,天掉馅饼了!

黑叉烧是我从炳胜带回来的,是餐厅的招牌菜。78元一个双拼:黑叉拼肥叉,黑叉8件,肥叉10件,每件小得像一块腐乳,够贵,一口一件。肥叉带着一层酥化的皮,上面密布小孔,皮下是近乎透明的白肉,薄薄的,不用嚼,入口即化,满嘴蜜香;黑叉没有皮,小小咬一口,能看到它清晰的肌理:肥瘦相间好几层,那是最好的花腩肉,它的味里面,甜压倒了咸,酱汁似在流淌,越吃越有味。

主创的大厨说:为了这道黑叉烧,他天天琢磨,8个月没有睡过踏实觉。

黑叉是炳胜的秘密武器,目前别处还没有山寨版。相比之下,肥叉沦为二线品牌。肥叉比黑叉问世早几年,几年间疯狂的食客为了它的美味把健康抛诸脑后,中高档餐厅纷纷仿效,各施各法:有的像日本“天妇罗”那样裹上一层脆浆酥炸;有的像冰糖葫芦那样,先炸后淋糖浆再冷冻;有的像西餐里的“吉列”,叉烧熟后沾上面包糠再炸。

《粤厨宝典》的作者潘英俊说:脆皮叉烧的秘密在于铲皮!要挑瘦肉型猪,再选排肉上的五花肉,挑骨花腩。铲皮是要铲到“猪皮不得残留半点猪膏”,务必去掉皮与肥肉之间那一层薄薄的硬膜,然后才腌制,在酱好的肉上面洒上糖粉,高温一烤,把里面的油逼出来。

肥叉快要泛滥之际,炳胜适时推出了黑叉。黑叉选用土猪里脊两侧肥瘦相间的“一字梅”,每只猪只有三到五斤窄窄的一条肉达到这个标准。黑叉的主要酱汁是黑豉

油,这是大厨从马来西亚黑豉油里获得的灵感。他在酱汁里追加了八角、香叶、甘草等调成独家秘制的黑酱汁,腌完后用高火烧制一个半小时,高火很考师傅,又烧得几分钟拿出来上一次酱汁,既为人味也为了避免表皮焦烧。

黑豉油确让人上瘾。在港式茶餐厅点一份海南鸡饭,会上三碟酱料:一碟姜葱汁,一碟辣椒酱,一碟黑豉油。有人就冲这黑豉油才点海南鸡饭的。这种黑豉油最大的特点是很甜很稠,浓黑如墨,初尝者难以置信:豉油咋会这么美味!这种酿造技艺已近失传。

风月总无边 旧时的新装 ◆ 何 菲

闲时跳换电视频道,那些粘着假睫毛和亮唇彩的脸张张似曾相识,时而格格装,时而民国旗袍,便没来由地对旗袍腻烦起来。

旗袍最早是外套,后来是裙服,现在是符号。如今民国旗袍出现之处,必有老上海,黄包车,洋房,烟斗,江湖恩怨,女人争斗,张爱玲,阮玲玉,百乐门,夜来香……这些道具是连锁的,摸一下动全身,掉一地“文化”皮屑,意淫得千篇一律。

拍《梅兰芳》时导演给章子怡做旗袍的过程可真够龟毛。原本用的是台湾面料,完工后他不满意,几经辗转他找到法国面料商,那种料子极吊诡,看上去既厚又薄,盖因糅合了许多古怪成分,染色效果雅静至极。片中,孟小冬的旗袍都简单得没法再简单,有一件甚至连扣子都没有,这恐怕也是最妖娆的地方:一气呵成里有着不由分说的决绝清凉。

再狠心的女人提起去年那件织锦缎旗袍时,眼神总归是温柔的。才女的这句话是女人的尚方宝剑。在我有限的旗袍经历里,几乎都是愉快的。大学时被吸纳进礼仪队,穿旗袍在寒风中站两小时的收入可买一条打折的名牌牛仔褲。前两年有次旗袍派对我得了个小奖,奖品是价值三千元 SPA 卡。如今我的几件旗袍的功能相当于皮尺,当产后六个月就能塞进去时,我一时得瑟坏了,立刻拍了张照片发到微博上。然而塞

进去容易脱出来难,当我进退不得,只得忍痛剪掉了那件劳什子得以自救,结果发现,原来是拉链卡住了。

女友对此嗤之以鼻:哪里有像你嘎粗的人,旗袍都不是手工的,还有拉链!遂拉我去奉贤路一家著名的旗袍作坊。这条毗邻南京路的逶迤小马路,像贵小姐身边的贴身丫鬟,没有太多风情和气势,却看惯了场面,因此参透不少世情。女友想做件缎面旗袍,旗袍师傅扫了她一眼说,你皮肤白,料子选深色衬皮肤,可手臂粗,最好别穿短袖,盘扣用兰花扣吧。一切不容商量,女友也诺诺称是。

彼时脖子上挂着爱马仕皮尺的大师傅正小心翼翼动着剪刀裁一块黑色天鹅绒。天鹅绒是最难伺候的料子,完全没有骨架。黑丝线一针下去就沉在里面看不见了,只能凭着手里的感觉走。

看他做旗袍我是害怕的,生怕自己辜负了他做的好衣服,如此只有穿成衣比较自在。欣赏过不少旗袍美女的照片,得出结论:旧时代的衣服必须搭配旧时代的表情——优美腼腆里暗藏运筹帷幄的自信。最后我安慰自己,生活要多多删繁。比如对智能手机,50%的功能是没用的,对高档轿车,60%的速度是闲置的,一个男人,70%的功能是中性的,一本时尚杂志,80%的页码是翻过去就算的,一件旗袍,90%的命运是拿来自我陶醉的。