



## 干好哪一行 都有很多学问

我说不在家吃早点了。爱人说,又去吃你的热面呗。我说当然。

热面,在东北是相对冷面而言的另一种做法。我在东北当兵十几年,热面是实实在在没有吃够。转业到地方以后,也吃过几家热面,不是味道差了一些,就是分量太少。直到爱人像发现新大陆似地告诉我,在一个小区里发现一家热面。那面香一下就把我带回身在东北的岁月,这一吃又是二十多年。

面店店主老李,河南信阳人。他和妻子开的面店,最早只是个面摊。几把遮阳伞,几张可以收放折叠的桌子,只要不刮风下雨,几张桌都是人满为患。客人结账时,自己把零钱扔在纸盒里,找零也是“自助”。给人感觉这两口子做买卖就是心大。后来,面摊搬进了屋子,开成了面店,营业执照、夫妻二人的健康证等,都大大方方上了墙。

以前,老李的热面冷面种类单一。冷面只限于配料简单的甜口,热面也只有一种汤头。老李说因为地方狭小,没办法做很多种类,只能靠量大实惠取胜。自打搬进店铺,空间大了,可以放置更多的食材,老李特意花了半个月时间,到吉林延边学习更多冷面热面的制作方法。这一去,让老李开了眼界,原来这面还有那么多汤底和口味!老李顿觉以前做的面都太简单,对不起客人,愣是将这些种类和做法分毫不差地从延边带了回来。

客人们发现,老李的面不管是热面还是冷面,味道比以前好了不知多少倍,品相也让人很有食欲。热面碗里的辣白菜堆得像一座小山,冷面碗里有苹果片围绕切开的熟鸡蛋。做得一手好面食的妻子,还为客人增添了四种馅料的包子。那包子褶捏得花儿似的,均匀细致。

和老李熟悉了,他给我讲起面的制作技艺,说这手艺看似简单,要做到色香味俱佳也要费番功夫。底汤的熬制、煮面的火候、调料的选择、食材的配比、色彩的搭配、装碗的造型等,都有很多技巧。季节不同,热面和冷面的食材选取也不同。前期制作的功夫都在熬骨汤。大火、中火、小火的时间比例要拿捏,八角、桂皮、虾米、葱姜蒜等调料一样都不能少。最后的汤汁还要用细布过滤,不能有沉渣和肉末在里面,这样才能保证面汤的清澈。做冷面,还要把汤汁冷藏一宿。

原来干好哪一行都有很多学问。

我当了老李多年的食客,也知道了老李的一些故事。当年夫妻二人出来打工,辛苦一年收入也仅够维持温饱,孩子的学费还没着落。夫妻俩就商量做个小买卖,发现做冷面热面比较方便,成本也不高,靠着量足,就把生意做起来了。实在人做实在事儿,一开始全凭量大吸引客人,后来味道再精进,客人们来得更勤了。如今熟客一进门,夫妻俩就知道客人吃什么口味的面,要什么馅的包子,直接上桌。吃完后,客人微信支付走人,整个过程都不用问一句话。

很多人说,做经营很难。在老李看来,只要勤奋肯干、实实在在,不在“缺斤短两”上做文章,味道又不差,自然会有不错的回报。这些年来,夫妻俩凭着自己的勤劳,专注一碗面,也用一碗面培养出两个大学生,供养两位老人,在城里和河南老家都买了房子。我称赞老李两口子能干,攒下了这么多钱。老李说,他非常感谢这个社会,感谢这座城市,是社会认可他们的勤劳,是这个城市的回头客让他生意兴隆。

我的热面上来了。海碗里堆起的面如海上群山起伏。红红的辣白菜、绿绿的香菜末,煞是诱人。轻挑一筷,面条入口,细腻而富有弹性的面条在齿间跳跃,那醇厚的口感与鲜美的味道仿佛在舌尖上跳起了舞蹈……

来源:民生周刊

## 读《粤食记》 ——美食,省不下来的庖厨功夫

网络作家三生三笑的《粤食记》,是2024年度“中国好书”中唯一一部网络文学作品。小说以粤菜传人麦氏父子跨洋创业为线索,将美食寻味之旅与文化寻根之旅融为一体。老麦的独生子麦希明与搭档程子华归国后,和广东老字号“阿茂粉店”的林氏姐妹相遇。四名年轻人志趣相投一同创业,寻味岭南、改良粤菜,开创出餐饮新潮流。

这是一部细节大于情节的小说。处处盛开的细节,围绕一道道精美的菜品出现,故事展开的过程,就是作者这个“语言的大厨”不停“上菜”的过程。肠粉、艇仔粥、虾饺、文昌鸡……作者以活色生香的细节,带我们品味每一道菜的色泽、香气、味道。读者的感官在“品味”粤菜的过程中不断苏醒,得到细微而确定的满足感和幸福感。

《粤食记》中的美食书写可以一分为二。一是“食之形”。对食材、作料、器具的挑选,对刀工、火候、手工的讲究,对菜品之色、香、味、形、器的详述,是小说叙事的主要内容,也是细节展开的主要方式。二是“食之意”。小说中有一道“形意汤”,做法是取十八味煲汤萃料,放入新瓦罐慢火细煲,煲到汤料连皮带骨尽化,在吸足了汤汁的瓦罐内放进冰块,封口后大火猛蒸。这道菜,“得其意,去其形,留其味,守其真”,超越了“食之形”的物质享受层次,进入了“食之意”的精神品位层次,是对岭南文化、中国意蕴的生动演绎。

如果说“食之形”是《粤食记》的骨肉肌理,那“食之意”就是小说的精神魂魄。这里的“意”,是积淀了上千年的民俗和观念,是烫鸡肝时的讲究,“肝属木,当舒展,当嫩滑,当平顺”;是吃莲子

时,想到“一颗莲子清心火,忆起十年寒窗苦……”;是将粤菜中的小炒皇比作粤剧梆簧师傅的精妙,“粤剧台上如果只有花旦小生,没有了那些敲锣鼓打梆簧的,又怎么能称得上一台好戏?”

小说叙事的基本矛盾,也在美食的形意之间展开。意比形多出来的,是省不下来的庖厨功夫,是沉淀在食材、刀工、火候、器具之中的漫长岁月。现代快餐文化,追求的是外观、程序、效率、厨技,去意留形;传统粤菜文化,讲求的是意蕴、经验、精作、厨艺,是形意兼备。二者之间的矛盾,是慢的古典时间与快的现代时间的矛盾,也是“意”的文化诗学与“形”的商品美学的矛盾。

以麦希明为代表的新派粤菜传承人,通过思索形与意的关系,打开了创业的思路。这在小说中表现为他们与其他餐饮集团的观念之争和商业之战。最终,在“阴阳调和”的中国哲学中,麦希明找到了形意兼备的融合之道,让中华美食文化在折而不断、新而不浮的传承与创新中,延续了下来。

网络文学的常规写法,是注重“爽”,重复书写上升、成功、舒适、快乐等世俗快感。严肃文学的写法,是关注“美”,在美的情节与细节面前驻足、观察、停留。《粤食记》不仅从“形”的层面上,写出了爽感,还从“意”的层面上,写出了美感。这种美感,是年轻的创业者们用汗水与创意,打开餐饮行业新天地的辛勤劳动之美、青春活力之美、文化传承之美。融合网络文学与严肃文学之长,成就了《粤食记》的雅俗共赏。

来源:人民日报

## 书窗叠影

当晨光攀上书脊时,我总看见时光在字缝里游走。

那些沉淀着油墨香气的岁月,在纸页间翻涌成潮,漫过喀斯特地貌的贵州高原,漫过锈迹斑斑的旧书摊,最终漫进这间飘着茶雾的书房。

少年时代的文字是带露的野花。我曾读到,在陕北窑洞昏黄的煤油灯下,巴金笔下的梅表姐在《秋》的扉页落泪,孙少平揣着《平凡的世界》穿过矿区风雪。

老城旧书摊淘来的典籍总沾着前人的批注,有时是工整的楷书“此处甚妙”,有时是歪扭的铅笔线勾画着白鹿原上的月色。书页泛着旧年的黄,像晒干的玉米叶沙沙作响,却喂养出最鲜活的文字力量。

在大学图书馆的拱顶下,“未名”文学社的暖橘色台灯总亮到深夜。我们争论马尔克斯的魔幻是否扎根拉丁美洲的红土,揣测汪曾祺的咸鸭蛋究竟配哪年的高邮酒最妙。

那些被青春岁月浸润过的稿纸,如今仍锁在檀木匣里,偶尔展开,还能嗅到年轻气盛的墨香。

可惜生活的骤雨来得太快,毕业证书墨迹未干,那棵文学幼苗已在奶粉账

单与述职报告间悄然蛰伏起来。

十年霜雪,我原以为文字会冻僵在报表的格子间。直到某个谷雨时节,整理旧物时抖落一册《人世间》,封底还粘着当年梧桐叶做的书签。沉睡已久的文学种子,突然在春雨中苏醒过来,其根系穿透水泥地,倔强地顶开公文包的铜扣。

如今,在子夜后的台灯下,我重拾文学之笔,键盘的敲击声,与十年前窗外的杉树絮语竟遥相呼应。

茶雾又在玻璃窗上洇开水墨,我看见无数个自己叠印在时光里——煤油灯前抄书的少年,图书架上寻宝的青年,尿布与文件齐飞的新手父亲。他们最终都走向这张木纹舒展的书桌,用文字将破碎的时光缀成珍珠。

在谋生的阡陌间守护良知,我只愿做文字麦田的守望者,等风来时,能听见千万颗麦穗私语着时光的秘密。

我忽然懂得,真正的文学从来不是琉璃塔里的摆设。它活在收旧书老头褶皱的指缝间,活在文学社窗棂结霜的清晨,活在尿布与键盘对峙的深夜。

就像此刻,茶凉了又续,而键盘的按键始终温热。

来源:中国青年作家报