

台风窈窕过境的午后,约请城中名厨杨超师傅拍一次视频,讲讲杨师傅的五道菜。

一步踏入杨师傅工作的酒店,只见巨幅玻璃窗外,陆家嘴风起云涌,云海如狂涛,黑灰白层层叠叠,壮丽与魔幻,应有尽有。

杨超师傅是河南濮阳人,14岁跑到深圳,跟香港师傅学厨。一个初离故土中原男孩,于广东师傅的厨房里,一句话都听不懂,两个月没开口说过一句话,被当成小哑巴。学了四年粤菜,杨师傅返回到河南长垣,再进厨师学校学习。长垣是我国的厨师之乡,以出御厨闻名天下。杨师傅跟着钓鱼台宾馆出来的老师傅,

学一道炒豆芽,一盘豆角焖面。这两道菜,听起来暖意融融,非常乡土。炒豆芽,讲究急火快炒,快到什么程度?快到最多12秒,一定要出锅。杨师傅说,现在的炒锅,重量是4.5斤,从前老式的铁锅,重达8斤,这12秒的功夫,不知炒多少少次、练多少回,才掌握。而那盘炒好的豆芽,一要脆,脆到落地摔两斤那么脆;二要不出水,放在桌上,起码一个小时不出水。这个,才叫炒好了一盘豆芽。中国民间厨艺的培养,真真有意思,拿豆芽这种四季可得、价廉无比

的食材,练出婉转自如的手段,练出分秒必争的自信,也练出雅致秀丽的口味。

多年以后,杨师傅服务于一家私房菜馆,遇到一位女客人。女客人是上海人,但是离开上海,生活在海外很多年,女客人提前一个礼拜,跟杨师傅点了两道菜,一道上海熏鱼,

一道饅包肉。上海熏鱼,是因为女客人想念那个故乡滋味,但是她又不爱吃鱼,希望吃到没有鱼的上海熏鱼。饅包肉,是因为女客人的父母,曾经是远赴新疆的上海知青,女客人童年时,父母还做过这道饅包肉给她吃,

我一听到这两道菜,还以为这是来搞事的客人,仔细一问,才知道,人家不是来搞事的,女客人要吃的,其实是她的味觉记忆。

饅包肉我没有做过,认真研究了各种流派的饅包肉,我也就成竹在胸了。没有鱼的上海熏鱼,有点难的,像没有蛋的蛋炒饭,这个要怎么做?我想了很久,决定用猪颈肉,夹肥夹瘦,慢炖三个小时,口感像鱼肉了,然后用重物压制,压出形状,再改刀。出菜之前,滚油炸到酥脆,调一个熏鱼汁水,热腾腾上桌。女客人一吃,外酥里嫩,确实就是没有

马家院其实是一个L形的普通住家,青砖小瓦,三间正屋,一堂屋加上东西两个房间,有一个小院子,东房间向南延伸了两间房,一间厨房,一间进户门也是大门,农村人称门头子,门朝东,因此就成了L形,因为房东姓马,后来我们就称为马家院。

父母亲从茅山来到陈堡后,一直租住在两居室的房子,那时候只有哥哥一个孩子,两居室够住。随着姐姐的出生,母亲又怀上了我,父母亲就打着找大一点的房子。

最早的时候,马家院的三间正屋是租给了供销社物资中心做仓库的,租金是一个月4元,门头子和厨房是马家奶奶住。那一年马家奶奶走了,父母亲正好在找房子,就找了马家主人,每月加了一元钱把马家院租了下来。正屋是做仓库的,物资仓库,那时候放化肥农药等物资,开始搬进去时,满屋子潮湿还有各种难闻的气味,两间房间都没有窗户。

母亲打扫收拾了一段时间,并且找人在两个房间开了两个小窗户,看上去,有些家的样子了。

那一年的冬天,我在马家院出生了。记得有一年夏天,天气很热,母亲在院子里搭了竹床,撑起了蚊帐,白天蚊帐收起来,

鱼的上海熏鱼,非常满意。这道菜,如今上海大小馆子里,都吃得到,叫糖醋松阪肉,或者脆皮松阪肉,现在是拿松阪肉替代了当年的猪颈肉。

外滩和陆家嘴,是上海高级餐饮的“斗兽场”,中餐西餐西餐,竞争激烈,不在话下,立足此间的名厨们,个个都有非凡身手。杨师傅设计新菜的天才思维,在圈内十分有名,他可以长年保持一个月出15道至20道新菜的创造力,简直不可思议。米其林星星的法国厨师、意大利厨师,经常跑到他这里来,试他的新菜。杨师傅说给我听,我一句外国话不会说,他们一句中国话不会说,这个,好吃,竖竖大拇指就都懂了。

有一回,我们在一起讨论拿果脯做菜,果脯那种韧韧的果香口感,很别致。我就开始想这个问题了。开始拿柚子皮煮红烧肉,然后我从柚子皮,想到了百香果皮,第一次做,没有把外皮去掉,吃起来口感不对,然后试着把外皮去掉,拿这个硬硬的外皮煮水,紫红色,很漂亮。我明白了,百香果去皮,挖籽,拿这个紫红色的水,把果皮煮软,而百香果的籽,放在水里一起煮,取那个酸。简单一点讲,就是百香果煮百香果,加一点点

蜂蜜调味,冰镇之后,吃起来酸甜鲜丽,口感韧韧的,十足果脯风韵,而且满盘艳丽的玫瑰紫,非常醒目提神,卖相绝佳。法国厨师吃了之后,跟我讨配方。

讲两道新菜。崇明红扁豆烤菜,是拣了当季的优秀本地食材,崇明红扁豆,甘香柔糯,充满秋收的富饶,以宁波烤菜的咸鲜口味来治。那种丰腴滋味,比传统的、小唐菜治的宁波烤菜,递进了好几个优美层次。

一道糟香酥骨黄鱼冻,杨师傅结合了他北方的身份与南方的厨艺,呈现得芬芳华丽,宛如琥珀。杨师傅讲给我听,这道菜,是他疫情期间,在家里闭门不出、苦思得来的灵感。在家试做的时候,是拿小黄鱼治,炖几个小时,放多一些鱼皮下去一起炖,鱼皮的胶原蛋白久炖之后融化于鱼汤里,仔细将鱼汤过滤干净,略经冷冻,就凝结成一块琥珀,而酥骨黄鱼,封冻于琥珀内,如化石一般清雅高古,美极了。至于鱼皮的滋味,糟香馥郁,回味绵长,很动人。

琥珀黄鱼上桌时,所有食客都惊艳。特地问了杨师傅,如此晶莹剔透的琥珀,没有下明胶吗?杨师傅摇头,没有,完全没有,就是多下一点鱼皮,多炖一点时间,慢慢把鱼皮内的胶原

晚上放下来,那时候没有空调电扇,只能在桥上,或者院子里搭床避暑。我额头上长了一疖子,好大,又疼又痒,动不得,疖子顶头有脓了,泛白色,母亲要给我用针挑出,我又不肯,母亲说第二天带我去医院请医生看一下。

家里养了鸡,其中有一只芦花鸡很凶,觅

马家院 王兰

食勤。第二天早上,母亲早早地起床,我还睡得香,早上没有蚊子,母亲就把蚊帐甩到蚊帐顶上了。我睡得好香,还做着甜甜的梦,忽然,额头被谁啄疼了惊醒了我,脸上滴血我大哭起来,母亲赶紧过来看,原来是芦花鸡看见我的脓疖子以为是米,啄过来了。

因祸得福,因为芦花鸡的啄食,我的疖子好了,额头上的小疤痕让我摸到就想起了这件事。

1976年地震那一年,父亲单位在房东那一队的打谷场上搭起了一排排的简易抗震棚。那年我十岁,没有过生日,一听说要地震了,哭着说:“我还没有过十岁,就要死了”,我那副模样,哥哥姐姐觉得我好笑,每每提到这

蛋白炖化而已。这是古法慢炖的杰作。

问杨师傅,我看到了你的出口,每个月能够研制15道至20道的新菜,那么,你的入口在哪里?杨师傅看看我,跟我讲,我不浪费时间的,手机上没有抖音没有这个那个的,我一有时间,就抽空看看,看各种各样的古今中外的食谱。在餐厅后厨,杨师傅有一个小小的读书的地方。

当天,问杨师傅的最后一个问题是,你的厨房出品,如何保证你在和你不在,出品的每道菜,都统一在一个水准上?杨师傅说,我们厨房,每一道菜,每一位厨师,做出来,都保持均一。我所有的配方,都贴在厨房里,从来不会隐藏起来。做新菜的时候,我做一遍给大家看,然后我看大家做。做坏了怎么办?我们厨房的惩罚,是你做坏的,你负责吃掉。难吃是不是?你就好好想想为什么难吃,哪里做得不对,下次怎么做才会不难吃。我们有一道油渣炒饭,有位厨师,学新菜的时候,一连炒坏了三盘,他就连吃了三盘,现在他最拿手的,就是这盘油渣炒饭。



事,他们都要调侃一下。

天天防震,然而地震并没有到来。

那一年开学很晚,后来开学了,在室外的大树下上了几天课。

那一年过十岁,母亲特地给我做了一身新衣服。

再后来,哥哥要成家了,显然马家院是不能做新房的,太小了。

于是父亲就申请单位分房,然而单位已经没有多余的房了,只有两间职工活动室,因为那时候哥哥已经准备调动到高邮,也是临时做新房,单位领导同意将这两间房先借给父亲由哥哥做婚房。

我们都很高兴,终于有房子不要给房租了,住公房是一件很体面的事。

马家院虽然是租住的房子,但是在我的心目中,我已经把马家院当成是我的家,因为我的幼年、童年、青少年时期都是在马家院度过的,一直住到了16岁。

租一个房子住了16年,镇上只有我们这一家。

有时候回老家,我总是要到马家院去看一下,房子外观变化不大,没有翻建,一直保存着原来的模样,只是物是人非了……

友人见拙文《生煎煎谈》,便怂恿我写《锅贴煎谈》和《小笼煎谈》。我回复说,生煎锅贴一文一武,我是不喜欢吃锅贴的。锅贴的长相就比较凶,有尖尖的两个角,吃起来很容易“扎”到嘴唇,也很容易将其中汤汁随意射出,甚是不雅。钱锺书说“偏见是思想的放假,它不是没有思想的人的日常家用,而是有思想的人的星期天的娱乐,假如我们不能怀挟偏见,随时随地必须得客观公平、正经严肃,那就像造屋只有客厅,没有卧室,又好比在浴室里照镜子还得做出摄影机头前的姿态”。

我和小笼的故事总是从这里开头的。常年来,家母一直不时念叨我小时胃口之好。读小学时早饭就要吃三两小笼加一碗蛋皮汤。我小学的地址在云南中路三十五号,现在的延安高架边港陆广场的后面。这个大厦的原址是上海针织二厂门市部,边上就是一间“南翔小笼店”。那时候的小笼每两十二个,母亲提到的事情大概发生在我一二年级的时候,因为我已经记不清了。大概也是在那个时候,我有一次在书场里遇到夏梦,她还说我也这么小年纪就来听书了。这也是妈妈告诉我的,我已经没有记忆了。

最近一次吃小笼是疫情前在山阴路万寿斋。十几年前,在鲁迅公园山阴路侧门有一家“鲁艺书场”我还经常去听书,就知道了万寿斋和边上的光头生煎。去之前还在鲁迅纪念馆逛了一圈,特地等到一点左右才去万寿斋,以免排队,即使这样服务员还是忙忙碌碌。万寿斋小笼一两八个,十元,咖喱牛肉汤八元,已经是十分廉价了。我正和同去的黄师聊到近来写的一篇文章《古风》,列举诸项已经消失的“古风”。当三两笼小笼上桌,我下意识地和服务员说,请给我两个碟子,她却睬都不睬。黄师说“自己去拿,这是‘古风’”。

万寿斋的小笼味道好,且皮较厚是我喜欢的类型。缺点是“颜值”不高。小笼上的褶大概要在十二到十八个之间,我以前一直以要有二十四到二十四节气。在故宫里的一些圆形栏杆上就是做出二十四个皱褶,以暗合二十四节气的。

儿时每次到嘉定南翔古猗园春秋游,总要去边上的小笼馒头店大快朵颐。近来那里的小笼虽有所退步,但是进门那股喷香的酸醋味道已经说明了一切,要知道在上海大部分的小吃店,里面的酸醋多是兑水的,以至于我长期以来到离家附近的小吃店,总是自己带醋。南翔太远,上海豫园里的南翔小笼店就能尝到美味。那里常年排队,原本不大的店堂里更是摩肩接踵,每桌上都是临时拼桌的食客。一次和几位朋友一起看完在豫园举办的徐三庚艺术展后就去吃那里的小笼,拼桌的是一对中年夫妇。我的一位朋友正巧说到齐白石等人的书画,那对夫妇就和我这位朋友聊起来了,最后对他说“白相有啥白相头,要自家买呀”。

鼎泰丰是台湾著名的小笼店,像那里的“高记生煎”一样,都与我们熟悉的味道不一样,而台北的朋友一直以为这就是正宗的味道。我十年前第一次到台北,就尝了鼎泰丰。那家店在一家叫“金石堂”书店的楼上,后来得知是鼎泰丰的老店。之后一次陪母亲去台北,到的是二〇一〇大厦楼下的鼎泰丰,见到了他们家那块招牌,原来是于右任手书。有一年的上海书展我有幸和老师以及沪上前辈篆刻家共同在主场签名售书,午饭就请远道而来的朋友在展览中心对面的上海商城吃鼎泰丰,当时点了各色小笼还有其他菜肴。我为山东的朋友点了花雕酒,饭店里还拿来了雪白的骨瓷执壶和酒杯,朋友戏称这么喝酒是“文吃”。

长期以来我们所谓的小笼都是“南翔”小笼,是“咸口”,而无锡小笼是“甜口”的,且一两只有两个,个头较大。在无锡有一家叫“锡盛源”的名店。这三个字读成“锡长源”,“盛”字读成“长短”的“长”。上海曾经有一家卖帽子的名店叫“盛锡福”,也读成“长锡福”。

小笼胜谈 施之昊



风约帘衣归燕急 水摇扇影戏鱼惊 (书法) 毛芥民

闹铃声打破屋内凝滞整晚的空气,我迅速起身穿衣,前夜辗转难眠的身体竟分外轻松舒适。脚步轻快迈出家门,踩上有深浅水坑的小路,倏忽,斜密雨丝与狂风乱作一团,点点雨滴开始着急忙慌地闯进秋天。一想到冒着风雨进校的孩子,我不由加快了脚步。

不出所料,校门口鸣笛声声、车灯闪闪,远望着恢复往昔热闹的校门,此刻的人声喧嚣是那般悦耳动听,那是一切如常的信号,也是再次重逢的预告,我恨不得快快加入这热闹的开场,奈何对面的红灯还未转绿。

我站在十字路口急促地等待。此刻,一辆车停在路边,车门开了,一个孩子从里头探出脑袋,却始终没有出来的意思,这孩子我看着好生眼熟,这时,一声“徐老师”把我从思绪中拉回,我急忙转身,一双晶亮的小眼直直望着我,口罩里的笑急急爬上眉眼,她站定俯身,原是妈妈无

奈停不了车,只能半路放下孩子,孩子妈妈歉意微笑,我连忙宽慰,领过孩子作别。

伞下的世界小小的,却能并肩走下两个人,雨水偶尔来做客,狂风总是来叨扰,孩子牵着我的手却走得很安静,一步一步稳稳的,只有脖子上的吊牌快活地左右摇摆。

待进了校门,我才看清,那是我一年级(1)班才见了两面的学生。

台风过境后的清晨,校门口一如既往人山人海,湿滑的马路上有车轮碾过,也有鞋底踩过,也有落叶亲过。那天,我骑着单车去学校,一路上小心翼翼,生怕溅起脏臭污水秽了我的裤脚和鞋子。

照例将自行车停在校门前

侧,我一边抖雨衣一边朝学校走,校门口的老师们穿梭在校门和车门之间,牵过一个又一个孩子的手稳稳往学校里走。我排队测温核验健康码,正低头掏手机时,看到眼前一位老师的后脚

离开时不变 再见时更浓

徐吉

跟溅起点点雨水,啪嗒啪嗒撞上小腿肚,接着污浊的黑借着冰凉的水渗透进棉质裤子,裤腿黏糊地吸着敏感肌肤,我想那一定很冷,再顺着裤管往下看,裤子受不住的水开始偷溜进鞋子,许是鞋子渗进的水已够多,一抬脚,袜底就若隐若现,“噗嗤噗嗤”的挤水声和着重重呼吸声,我想那一定很冰。

我抬头,看到柴老师一边收伞,一边擦额头的水,分不清是雨还是汗,只是打湿发丝,丝丝缕缕诉说着辛劳,间杂的几根白

丝也躲了起来,害怕绊住往来穿梭的双足。白衬衣的左边是湿湿的肩膀,肤色微微透出,目光往下去,柴老师手上的雨伞收了起来,像是收藏了一束阳光,不冷不冰,暖人心田。

我疾步进校上楼,刚想进办公室喊老师下楼帮忙,还未到,便闻声,脚步声厚重有力,三四个人手握着雨伞,急匆匆地从我身边掠过,一问才知是去校门口引导不熟悉雨天路线的孩子进校。我放下背包进班一看,副班主任戴老师已经早早进班,放心打过招呼,也转身打开一束阳光,稳步走进了雨里。

你瞧,阴雨天的襄园里不冷不冰,乌云下也有一束束小小的阳光,风雨里会有一股股浓浓的温情,离开时不变,再见时更浓。

十日谈

夜光杯 明起刊登 一组《吾生有幸逢盛世》,责编:王瑜明 编刘芳。