

厨子自古亦圣贤

俞 果

孟子有句话:“食色，性也。”所谓民生，无非饮食男女。

上世纪七八十年代，我在上海一家工厂上班。当时大家对食堂烧菜师傅

有一个绰号，叫作“白乌龟”，“白”指厨师的白帽子，为什么叫“乌龟”至今没弄通。上海话发音，“龟”读成“居”，读出来是“白乌居”。上海话中“鬼”也读“居”，北方话的“小鬼”，上海人叫“小居”。我读技校时的支部书记叫居林，有一回职工家属给他写信，信封上写成“鬼林同志收”，闹了个大笑话。

某日，我到食堂找朋友聊天。他

戴着白帽，身系白饭单正在切熟食白肉。他的女朋友刚刚和他吹了，嫌他食堂的干活。他边切边说:“白乌龟，白乌龟怎么啦，白乌龟随时随地有得吃!”说完，笃的一声一片白肉飞进他的嘴里。我看得馋涎欲滴，肚子笑痛。

后来，他考出厨师证，出国开中餐馆。赚了一笔钱又回沪，现在已是大厨师，带个团队，俨然饭店的靈魂，客流和利润的护身符。



霞坑，是安徽歙县下面一个名不见经传的小村庄，有一年有位摄影师在这里拍摄了一幅风光照片，并在全国摄影比赛中获得大奖，于是霞坑名声大振，在油菜花开时引来全国各地摄影爱好者前来拍摄创作。

摄影班的学生提出想去霞坑摄影实习，于是我们就利用双休日前去拍摄。晚上八点左右到达霞坑山脚下的小村庄，一打听每户农家都已住满了摄影爱好者，这可怎么办?

我们只能找村长帮忙，村长满脸无奈地说，他已经动员每家每户把能睡的床板、被子都拿了出来。这时有个学生提出能否两人睡一个床铺，将就一晚，这个主意立刻得到大家的呼应，村长说去做做工作。摄影人都通情达理，一会儿就做出了近二十个床铺。跟我睡一起的男生兴奋不已，滔滔不绝计划着明天如何拍摄日出，而我早已进入梦乡。

第二天四点半出发，从山脚小村庄到山顶大约一个多小时的路程。但人

摄 影

退休两三年，职场人生几十年的酸甜苦辣趋于寡淡，唯幽默和有趣的场景还很清晰，回味时嘴角依旧上扬。我惊讶于自己的健忘和薄情，从余光中先生那句“幽默是荒谬的解药”中，找出了一些许答案:当荒谬被治愈后，留下的多半是解药。

三十多年前，我在一家日本公司做技术翻译，历时两年虽短暂，却常被卷入“是非”，其中之一是桩十万火急、可能停摆的出口案。原因并不复杂，技术部质量把控不严。面对行将而至的交货“死期”，日本老板焦虑到发飙。大多数人认为日本人最讲文明礼貌，其实是“无知”限制了人们的想象力，当年我去日本本部进修，看见过真实版的“降维打击”。

上级训下级，语言暴力夹带;下级在上级面前大气不敢喘，转身回头，把情绪垃圾，全倒给自己的部下。我对日本老板的这次大发雷霆，并不感到意外。作为翻译，我得原汁原味地转述，但几分钟后，见几个女生眼含热泪，男生们脖

烧菜做饭的。

至于孔子，更是一个讲究人。他“食不厌精，脍不厌细”，一点不肯马虎。吃得精美以外，还要享受音乐，他在齐国听韶乐后，美得“三月不知肉味”。脍炙之法，细薄的肉片鱼片，喷香的熟肉。蒸煮烘烤，联想到美味的蒜泥白切肉片，以及北京烤鸭、广东烧鹅。口腹之欲，圣人也是无法拒绝的。

据传当代大画家黄永



算不如天算，此时天空下起毛毛细雨，在山中拐过一个弯就见大雾迎面扑来，大山里的天气预报真难预测，大家就人跟着人徒步到达山顶。此时雾气更浓，稍远一点的景物根本看不清。原计划站在山顶拍摄山下呈倒写的几字形的河流，日出时阳光照射在湖面，湖水会升起淡淡的雾气，如果湖面上有几艘小船，再加上上山上的油菜花做前景，是一幅美不胜收的风光照片。但天公不作美，雾气始终不散。

我只好改变摄影实习计划，放弃日出的拍摄，让学生们在山上因地制宜拍摄梨花、海棠花、油菜花，拍摄由不同色彩构成的春天画面，在拍摄技术上采用中长焦镜头压缩景物之间的空间距离，采用大光圈拍摄获得虚实对比效果，使花卉照片更有艺术感。阴天拍摄画面上尽量不露天空，这样能使画面饱满、影调更好。大家拍得不亦乐乎，这红、白、黄正好是春天的颜色。

七夕会

子僵硬，爆出了青筋，像开斗前的公鸡，我心里开始打鼓，纠结该不该执着于操守?万一员工情绪也失控，集体拒绝加班，那单要命的生意真的要黄了。我的眼睛在转，扫到了一位可爱的女生，她正站在角落。想起前辈提到

过，适度的段子，是日本人的万金油、润滑剂，任何场合均可使用。我于是走近老板，轻声地说:“你看，那个姑娘，正含情脉脉地看着你呢。”像是被戳中了软肋，他顿了一顿，语气缓和了下来。事后同事们好奇地问:你给他吃了什么安定药?我故作神秘，笑而不答。

两年后我去了欧美公司，从事财务管理，和数字人民币结缘。曾经有个项目，走到了三岔路口，往左是营业税，往右是增值税，两税合并前，二者之间有些拉扯，决策时烧脑，我得给英国财务老板普及中国税法，让

玉清客，要求宾客各带一个拿手菜来。收藏家王世襄只拎了一捆大葱，亲手下厨做成一盆油焖大葱，令人称赞叫绝，技冠群芳。最简单的食材，做出了最人味的佳肴。

晚清时，川菜名厨入宫为慈禧献技。川菜因为口味较重，在四大菜系中有“民间菜”一说，档次不高。该名厨决心改变人们的俗见，创新出一道极其清淡鲜美的川菜极品:水煮白菜。此水非白水，而是熬制了几天几夜的膏汤。那“金玉玉露一相逢，便胜却人间无数”的神奇，赢得凤颜大悦，川菜一举雅俗双绝。

中国人在吃上面最肯花心思，也最舍得下本钱。衣服可以将就，旅游可以缓缓，一顿晚餐绝不能随便。中餐丰俭之间等级多，从盒饭到豪宴，价格跨度太大。不少人三餐之外，还要吃夜宵，美食还要伴美酒。



川沙成陆以后，没有人人为地筑岸建阡，在自然的状态里，土地是以滩涂的形式存在了几百年。天文大潮里，整个川沙会被大水淹没，而在小潮汛期间，如果是夏日太阳暴晒，浅滩上会有一层白色的盐碱附着在泥土的表面，这说明浸入川沙土地的海水中，盐的含量很高。奇迹是这样的盐碱地，居然是野生芦苇的家园。

盐碱化的土地不能种植农作物，野生的芦苇蓬勃茂盛，也会吸引很多人在芦苇荡里捕鱼或者捕捉飞鸟，特别是冬天里，就会有几千人从长江沿岸来这里割芦苇，因为野生的芦苇如果不被割掉或者不被烧掉，就会影响到第二年的长势，因此，持有地契的人也会欢迎这群手提镰刀的人来割免费的芦苇，让他们用船把芦苇运到镇江扬州去卖。

到宋朝初期，上海地区制盐业的兴起，给川沙的土地带来了转机。制盐有两种方法，日晒法和煎熬法，川沙滩涂上的芦苇，正好是煎熬法制盐的柴薪。史料记载，川沙这里，铁锅熬盐，一灶多锅，充分利用了芦苇燃烧后的余热，产生了最好的经济效益。一个数据可以看出，上海这里盐的产量，从北宋末年

他有所担当。为避免抽象、晦涩和繁复，我开头打了个简单的比方:“假如你去蛋糕店买块蛋糕，坐在店里享用，店主付5%的营业税，但你买一盒蛋糕直接打包回家，店主适用抵扣进项税前

职场里的幽默

瑞 秋

看不到底的深邃。他沉思了片刻，接过话题说，假设自己是店主，会站在柜台前贴张告示:“请外卖者，务必在柜台前咬一口蛋糕再带走。”我欣喜于枯燥的法条在我们

谈笑间变得如此秀色可餐。退休前十几年，我锁定在德国公司。德国人精耕细作，追求极致完美，曾一度让人怀疑人生，怀疑患强迫症。可又不得不承认，钢铁就是这样炼成的，百年品牌形象神一样地站在那里。总部每年会派巡视组，用上帝的视角，审视我们的做事流程，如被他们挑到刺，

生病
那秋生

成，不知珍重。”这是蕹益禅师《灵峰宗论》上的观点，他有诗曰:“十年同渡风波恶，梦里寻甘得得闲。”这正是对人生的大彻大悟啊!

真正说美食，古人吃的东西不多。《尚书》有言:“若作和羹，尔惟盐梅”。只有咸酸二味。后来才有了葱、姜、蒜、花椒等辛香类天然调味品。秦汉发明了酱、豆豉，盛唐时人们口吃之物依旧简单、清苦。直至宋朝，食品才开始丰富。《东京梦华录》里面的北宋汴梁，《梦粱录》里面的南宋临安，已完全具备了大城市的繁华，书中记载，临安市已经有了“月饼”。据考证，宋朝已有了烧酒、烧春这类蒸馏酒，高度数的烈性烧酒极大地促进了美食的消费及提高。

古代文人大都是吃货，他们还各自拥有独门绝技，甚得了名。著名文学批评家金圣叹发明的花生米和豆腐干同嚼，能吃火腿的味道。与之同时代的戏剧家李渔，曾经用陆地上长的藁和水里长的茼蒿做羹，加上蟹黄和鱼肚肉，取名又叫“四美羹”，听说客人吃了这“四美羹”之后，纷纷赞誉道:今后没地方下筷子吃到这么鲜美的羹汤了。

现代文人更是能吃会喝，郭沫若、郁达夫、徐志摩等喜食善饮，有空就下馆子。现代人在吃的趣味和情调上，比古代文人差了一些。鲁迅在北平时，日记中记录的饭馆、酒楼就是一幅民国北平的美食地图，据邓云乡先生统计，有65家之多。鲁迅在日记中提到的广州餐馆总共

来芦苇杂草的腐烂沉积，土壤中的有机质含量很高，适合水稻和农作物的生长。这是奇迹，盐碱地变成能耕种的土地，就是今天在科技的指导下也需要几十年时间引水淡化，川沙的土地上，用了多少时间完成这个淡化的过程?分析一下:如果是整个嘉庆年间，那就是24年，百度《川沙县》记载:到清嘉庆十五年(1810年)，川沙“编有人口99964人”，“五方杂居，姓氏繁多，人口密集”，这个年代里，川沙人口一直保持在十万人左右，这符合川沙制盐年代原始人口输入时姓氏繁多这个境况，也证明川沙人口没有大规模减少。这个事实是川沙土地去盐碱化的时间并长!

这是大自然的力量，是大自然对于川沙人的眷顾，值得川沙这片土地上的人敬崇和感恩。

——这样，川沙从制盐到农耕，又一次完美地实现了转型，这不但对于地理意义上的川沙是幸运的，土地上所有人口，从盐丁变成了农民，也因为他们的勤劳，让川沙这个地域保持着长久的富足，保持了文化的传承和发扬，也因此成就了今天川沙的名县。



扫一扫，关注“夜光杯”

有25家。鲁迅还有一个习惯，这家酒店好吃的話，他会经常光顾。当然，鲁迅生活优渥，他从不缺钱。热爱美食，人之嗜欲。李白吐槽“古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名”，逐出京城，赐金放还，怀才不遇，倾逝心中块垒。好不郁积!曹操禁酒，人们不敢言酒字，用“圣清”“贤油”代替，“圣清贤油”表示酒的优劣。今尝“圣人”，明品“贤人”，对话者一清二楚，好有趣!圣贤寂寞，饮者留名!

