

五十多年前,我弟弟在青海油田当修井工,风沙戈壁,一年四季,难得有几回可怜巴巴的肉吃,想让我买点腊肠寄去。要生腊肠,可以存放好长时间,慢慢吃,解点饥馋,让难得的肉味儿拉长点日子,度过漫长荒寥的四季。可那时买肉要肉票,买腊肠也得要肉票,每人每月只有半斤肉票,家里只有我和老母亲两人,能买多少腊肠呢?

没辙,那天晚上,我到黄德智家找到他。他家住草厂三条,我家住西打磨厂,中间只隔着一条小胡同,很近。我们两人是发小,有着从小摸爬滚打中建立起来的友谊,从小学到高中毕业,我去北大荒修地球,他留北京在肉联厂炸丸子,一直联系不断。想他那时已经从一个屋子大的那口炸丸子的火锅里熬了出来,当上了熟肉制作车间的车间主任,靠山吃山,靠水吃水,怎么也得想办法帮我买点腊肠。他听我说完,望着我,半天没有说话。反正我把皮球生生地踢给了他。

过了两天,他下班没有回家,

直接到我家找我,递给我一张他写好的条子,指着上面的人名和电话,让我明天到朝阳门外菜市场找这个人,说和人家已经联系,说妥了,可以卖给我五斤生腊肠。

第二天,我请假早早去了朝阳门外菜市场。菜市场还没开门营业,里面很清静,我找到这个人,是个女的,年龄不大,胖乎乎,正蹲在地上,撅着屁股,弓着身,和几个姑娘忙乎着出黑板报。地上摊着一块挺大的黑板和一小盒彩色粉笔。我只等她出完黑板报再买腊肠。站在一旁看,觉得她们写的字画的画不好看,想自己读中学的时候,当过宣传委员,班上和学校的黑板报,都是我负责,写呀画的,比她们强,便毛遂自荐对她说:我来帮你写吧!

好啊!她很高兴地站起身来,把粉笔和一张稿纸递给了我。我自以为是地把稿子抄在黑板上,又龙飞凤舞地画上报头,添

腊肠帖

肖复兴

买腊肠,一高兴,多卖给我几斤。以后,我买腊肠,迈过了黄德智,直接到朝阳门外菜市场找她。那几年,我弟弟在青海戈壁滩上,没断了腊肠吃。

几年之后,黄德智结婚,新房就在草厂三条的小屋里。新娘,居然就是朝阳门外菜市场的她。

一晃,我们都结婚成家有了孩子。一晃,我们都老了。虽然我们都早已搬家,越搬越远,却还能相见叙旧,毕竟是七十年的交情,那是脚底下走出来的泡,是这么多年的日子走出来的,已经结成了脚下的老茧,不是美人痣,可以瞬间点上眉头。一杯清茶,两鬓白发,满天星斗,遥远的往事,往往会不请自来,如潮翻涌。我曾经对黄德智和他妻子多次讲过这桩往事,他们听后都哈哈大笑,然后摇头否认说根本没有这么一回事,是我瞎编的。

我问她妻子:当时你是不是在朝外菜市场上班?她点头说是啊!我又问黄德智:你是不是写了张条子,让我到朝外菜市场找人买腊肠?他也只好点头。我说:这不结了?还有什么可说的!你们是想做好事不留名怎么着?他们两人听后又哈哈大笑。

最后,黄德智说:那时我刚当车间主任,胆子小,其实批张条子,让我们管业务的,直接从我们肉联厂给你点儿腊肠拿走就得了。厂里的头头找我白给别人的腊肠还少了?

这回轮到我哈哈大笑,对他说:胆小就对了,胆大你就折进去了!遥远的往事,即使那样有些无奈,有些哀婉,甚至悲催,在我们的笑声中,也变得那样温馨,值得一次次细说,一次次自嘲,一次次质疑,一次次咀嚼,一次次回忆。很久没吃黄德智他们肉联厂生产的腊肠了。可惜,肉联厂早关张了,地皮也都早被卖掉,盖起一片楼房了。想吃那腊肠,也吃不到了。

那腊肠很好吃。

诗人梁秉钧离开我们十二年了,这些年不断重读他,最大的发现是他是一个“肯定”的诗人。梁秉钧的笔名叫也斯,也和斯都是古汉语的助词,他说没什么意义,我觉得是很有意义的,因为他发音很像英语的Yes。梁秉钧的诗充满了肯定,就算是他的很多怀疑诗里边,也有很多对生命、对城市、对那些在以前的诗意里边被否定的东西的肯定。梁秉钧自己没有用肯定这个词形容自己,但把自己的一部分诗归为颂诗。颂来自《诗经》的风、雅、颂。梁秉钧说:“颂是对当世素质的肯定,以及广为传扬的公众性质。”

他把颂拆成肯定、歌颂,是对当下、现在的肯定,非里尔克对古典世界的肯定。颂又是动词,会传扬,像唱歌,最后会带出公众性质。风、雅、颂里,风的公众性质最强:风本来就是从公众“采风”,雅是贵族庭院小圈子的诗,颂可出入殿堂与民间,只要是歌颂肯定。梁秉钧的诗许多是不卑不亢,对现代生活的肯定。

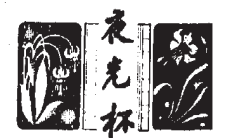
梁秉钧的诗和世界平等,诗人不需和世界剑拔弩张,更不需臣服世界。梁秉钧的诗超然于外,又返入其中,和世界嘘寒问暖。诗人和世界的关系一定要保持平等,才能写好所在的世界。

肯定的诗学里,生死

也平等。梁秉钧早期有一首《五月二十八日在柴湾坟场》可以佐证。这首诗是对孔子“未知生,焉知死。”的阐释,书写死亡,必须有大量笔墨书写生命、生活、芸芸众生的生。诗人和挚友去给友父扫墓,谈起友父在世时的事,这时很多东西就活起来了:鸟、植物,尤其是“足下的柔软”。死亡是僵硬、不容置疑的,但你立足的当下是柔软的,这才是重点要去感受的。

“我们都晓得墓地中没有死者”,既是指香港柴湾坟场旁边的香港西湾国殇纪念馆,坟场纪念亭内的纪念墙刻有在香港保卫战中阵亡或死于战俘营的2071位军人的名字,他们的遗骸或墓地已不可寻获,故此地多为衣冠冢,“没有死者”——但也显示了诗人对英灵的态度,反抗死亡的意志。

最后“生乱与死寂”不是绝对的,周围繁乱,死去的东西已寂静,但有朵风雨雨兰生长出来(这是一种奇怪的兰花,愈有风雨愈会绽放,会感应天气变化)。这是顺应生死的观念,梁秉钧的诗像散步,慢慢走来,一路发现,停在恰当的地方,说Yes,没有更多的抒情或暗示,足矣。



法国有一句谚语“没有比对美食更真诚的爱的”。真爱无敌,几百年来制作甜品成为法国人的梦工厂,形成了像打造珠宝一样的精致工艺,历经几度升维,琳琅满目的法式甜点闪耀炫目的光芒。

与意大利的提拉米苏、英国的布丁、德国的黑森林、葡萄牙的蛋挞一样,最为人津津乐道的法国甜点是小马德莱娜、舒芙蕾、泡芙、色彩明艳的马卡龙、酥脆的拿破仑以及欧倍拉蛋糕。

大名鼎鼎的马卡龙,乃法式小圆饼也。它是以蛋白、杏仁粉和糖霜制成的夹心甜点,内馅为水果酱或奶油。外皮酥脆,色彩缤纷且造型小巧。拿破仑蛋糕又被称为千层酥,有繁杂的

“甜点们”

吴联庆

起酥工艺,酥皮间的夹层有鲜奶油和吉士酱。千层只是夸张的说法,其实是三层叠加。欧培拉,法语的意思是歌剧院,这是一款有数百年历史的蛋糕。传统欧培拉有六层,包括三层浸过咖啡糖浆的海绵蛋糕和牛油、鲜奶油和巧克力做成的馅,充满咖啡与巧克力的香味。每一层都像经典歌剧的一幕,令人期待。在我所见的日常蛋糕中,黑丝绒大幕色的“歌剧院”价格最高,轻抿一口,欲罢不能。

五月巴黎,夏天的气息拥裹着每个人。各路水果登场,糕点师们开启了

对甜点的想象与创作。走过街头的面包店,瞄一眼,橱窗里必有多彩馅饼,在酥脆的小面饼上覆满水果,再淋上果酱,一个两欧元。法国甜点的讲究,在于甜味主要来自蜂蜜和果脯,不同水果的口感不一。常见的水果甜品有:柠檬挞、梨子挞、草莓挞以及各种派。不同水果搭配的甜品,都有大批拥趸。苹果挞是以千层酥和苹果为主料的甜点;柠檬蓝莓也是搭配大咖;桑葚和苹果的混合,清冽软糯;覆盆子和李子组合口感极佳,酸酸甜甜,味蕾炸裂。

马德莱娜是贝壳状的小蛋糕,法国家庭之必备甜点。舒芙蕾,法语充气之意,是以蛋白霜为主制作的蛋奶酥。而法国泡芙名目繁多,有奶油、酥皮,还有内泡芙、法棍泡芙等,都是外壳包裹甜馅。上海人将泡芙称为哈斗,借英语“热狗”的谐音。哈斗是海派西点的经典,魔都人对它深情款款已近百年,与蝴蝶酥有一拼。泡芙用面粉、油脂和鸡蛋,烘焙制成外皮松脆、内里中空的泡芙壳,再填入浓稠蛋奶酱或打发过的奶油,常加入原味香草、杏仁、糖霜等,入嘴口感惊艳。

可颂也称羊角,即起酥小面包。有甜味也有咸味,经典款以甜口为主,占法国早餐C位。在巴黎买



一看郊原浩荡春 (中国画) 余欣

可颂,不必到名店,到每天老头老太排队的店就行,他们都是检验员。可颂味道不同,有的黄油味浓烈,掰开里面气孔很大,外表酥脆;有的主打形象,有一圈圈的巧克力或鸡蛋黄纹路,咬一口酥软香,空气感强;还有黑色包裹的巧克力可颂,甜到你大脑释放多巴胺,幸福满满。

法国甜品起源于宫廷,逐渐走向了平民。法兰西民族热爱甜食,把所有的节日过成了甜品节,这是生活对他们的美好馈赠,也是快乐的源泉之一。平时家里小孩子若调皮出了格,家长会一脸严肃地说:“你晚餐别想吃甜点!”小朋友立马就蔫了。

早年间刚上班的时候,关系好的同事都会叫我:小白鼠。每每遇到什么棘手的事情,或者要去认识什么人,她们就会冲我说:小白鼠,冲!接到号令的我,基本一个箭步就冲出去了!为什么呢?为什么会这样?话说在我小时候,有个色彩性格测试。我一直以为自己是忧郁的蓝色系,多思、敏感,但测出来,我是红色。冲动、热情、勇敢的红色。再后来,有流传更广更精确的性格测试,我只测过一次,“内向”程度只有51%,差一点就是“外向”人。仔细想想,我的工作、恋人几乎都是这样得来的。

差不多十年前,春天的某个下午,朋友跟我讲:咱们开个淘宝店,把不穿的衣服拍照挂上去,可以卖闲置。我俩叽里呱啦一顿探讨,越想越靠谱。当天晚上我就跟她讲:我注册成功了。她没理我。过了一天,我问:快把你衣服给我,

“小白鼠”人生

赵款款

年前,异地恋的我给男友下了最后通牒:必须来北京啊!一直分开两地算怎么回事?他说:你别后悔。我说:不后悔,你来了不合适再分手,起码努力过。就这样,这个人一直陪我现在。年轻的时候,冲劲更足,更义无反顾。虽然体力一般般,但有使不完的牛劲,每个机会都想抓住试一下。这些年年纪慢慢大了,比之前想得多一点、稳一点,好像也会懒一点。有时候脑子第一反应还会想往前冲,但有个声音会反复说:算了吧!不适合你。控制一下。你够了。怎么办?突然好怀念那个像小白鼠一样的自己。横冲直撞,乱七八糟,但又活力无限。我跟L先生感慨,他说:不不不,你现在也很勇敢!我要为你演唱一首《孤勇者》。

我的已经拍完照了!她说:我说着玩的。就这样,这份工作我一直做到现在。还是差不多十年前,异地恋的我给男友下了最后通牒:必须来北京啊!一直分开两地算怎么回事?他说:你别后悔。我说:不后悔,你来了不合适再分手,起码努力过。就这样,这个人一直陪我现在。年轻的时候,冲劲更足,更义无反顾。虽然体力一般般,但有使不完的牛劲,每个机会都想抓住试一下。这些年年纪慢慢大了,比之前想得多一点、稳一点,好像也会懒一点。有时候脑子第一反应还会想往前冲,但有个声音会反复说:算了吧!不适合你。控制一下。你够了。怎么办?突然好怀念那个像小白鼠一样的自己。横冲直撞,乱七八糟,但又活力无限。我跟L先生感慨,他说:不不不,你现在也很勇敢!我要为你演唱一首《孤勇者》。

顶岗

吉建富

去年的一天早晨,我骑自行车送外孙女去幼儿园,距幼儿园尚有五六分钟行程时,只听“啾——”一声长音,车胎瘪了。还是外孙女眼睛尖,指着不远处的修车摊,我一路小跑过去,把情况一说,修车师傅朝边上的自行车一指说:“你先踏我的车子送小孩,回来,估计胎也补好了。”从幼儿园返回修车摊,修车师傅正等着我,告知,后轮胎已补过四次,再补,也用不了几天,建议换内胎。我接受。修车师傅告知,要回去拿,让我替他照看一下修车摊。修车师傅骑电瓶车刚离开,就有人推着自行车让我打气。这个操作我见过,便将打气皮管拉过来,煞有介事地把打气头往自行车胎气门嘴上摁,气没进去,反而跑出来。自行车主人蹲下身,自己动手:“依是新来的?”我笑道:“第一天顶岗。”不多久,修车师傅回来了,很快就修好了:“支付宝、微信都可以。”我用手机扫码,显示收款人是“漫步人生”。

今年年初,我路过修车摊,未遇“漫步人生”。却见摊位旁的躺椅上,坐着一位六十岁开外的老爷叔。有人推着自行车过来:“师傅,脚踏车链条太长,老是落下来。”老爷叔起身,将车链条放进齿轮盘上,把链条抬起放下:“弄掉一节。”老爷叔动作娴熟,一眨眼,拆掉了一节链条,又把它们复位,手摇脚踏板,后轮飞快转动。

我问老爷叔:“摊主换人啦?”他朝我看看:“有事回老家,叫我顶两天岗。”“依哪能做生介内行?”“我就是自行车厂退休的,这点生活好比如豆腐。”我追问:“顶岗费一天几钿?”“我哪能会要,伊的摊头被街道定为便民服务点,阿拉又是老朋友,应该帮忙!”

编者按:从过去的“360行”到如今的“新360行”,职业版图扩大的背后是层出不穷的新方式、新技术、新趋势、新需求,不仅拓宽了就业空间,也吸引越来越多的人投身到新生活、新经济、新业态中。

不知从哪一天起,乐乐成了某平台上小有名气的“美食达人”。近几年来,无论订座聚餐,还是餐厅推荐,或哪家招牌菜出名……平台上的“友友”们都会来请她帮忙,出谋划策、指点推荐。凭借她多年来舌尖上的品鉴实力,每每让大家心满意足之后,更让“友友”们认可了她在美食领域的专业性。

最初,让乐乐“出名”的是她擅长做家常菜,会拍诱人美照,妙笔流畅成文,吸引了一批网络上喜欢她的粉丝,给她日

后的推荐号召力和可信度,奠定了基础。加上,她在某点评网上的“LV8”身份,那是这个平台上最高级别的会员等级,历经十多年的“权威”身份,曾经一条380万浏览量的帖子,轰动朋友圈。其实,当初注册,并打卡这个平台上各家餐厅,评论每道菜品的目的,只是为了让自己有个“已吃过”的记录痕迹。却不想,这样的坚持,把自己刷成了一个专业的“美食达人”。随着这个平台越来越成熟,一众“LV8们”成了越来越烫手又敏感的人“自媒体人”,一条点评的好坏、评分高低,都会直接影响到餐厅或商家的星级分值,也或多或少会成为引导食客们选定餐厅的

参考指南。“LV8”轻易得罪不起,有段时间,乐乐跟朋友们出去吃饭,都不敢说自己是“LV8”身份,餐饮人不易,她更

有种职业叫“美食达人”

玫瑰公主

喜欢实事求是的体验评价。这几年,像乐乐这样的“美食达人”如雨后春笋般涌现,他们通过就餐时的真实拍摄,后期专业剪辑并加之声情并茂解说词的视频作品,来呈现世界各地餐厅的美味佳肴,让越来越多的人身临其境……同时,也成就了一批网红打卡的中西餐饮店、甜品店、面包蛋糕店。

于是“美食达人”成了各家

餐饮商家甚至各地商圈争相邀请、追捧的香馍馍。有新店开张,找达人;推当季新菜,找达人;搞品牌推广,找达人……那

些有着成千上万,甚至几十万、几百万粉丝的“美食达人”,更是被追捧为“明星”,毕竟,他(她)一条短视频、公众号文、点评帖10W+、30W+、50W+甚至100W+、1000W+的浏览传播量,可以一夜之间让商家在第二天营业时间门口排起长队……当然,这样专职的“美食达人”本身,也必须具备美食专业性、口碑可靠性和受众广泛的“群众基础”。如果还具备帅哥靓女特质、出镜吸睛的亮点,则更是抢手。所以,这样的“出场费”“稿费”和“广告费”也是水

涨船高。于是,越来越多的“美食达人”应运而生,成名之后的直播带货,无疑又是一笔数目可观的收入来源。

不过,对乐乐这样的“吃货”而言,她更热衷于跟性情相投、喜欢美食的三五好友,隔三差五约聚在厨师用心烹制、菜品口味稳定的餐饮店,哪怕其规模不大、名气不响,甚至其貌不扬,毕竟,美味才是“美食达人”真正追求的本质,好吃,才是不变的王道!她更愿意为这些餐饮商家做推荐指南的美食分享者,做美好生活的传播者。

每一个网约车女司机,都会有着特别的故事。

新360行 责编:沈琦华