

油腻、乱发、口气、目光呆滞,再厉害点,就是身体颓废、灵魂失语。这苦哈哈的独特气息似乎就是通常的“班味”。

但是,我若说,班味有光,你信不信?

约在周日见面,是想经过周末的休养,能滤除班味,至少能刷掉表面那一层油腻。人到中年,每一次聚会,女人们暗自较劲的还是那张面孔。说以松弛感赴约,是给日渐拉胯的面容一个台阶下。

坐主位的永远是C小姐。C小姐之所以称小姐,因其嫁了个富二代,结婚生子后,便做了全职太太。我们羡慕她,心怀复杂情绪,其中肯定夹杂着妒嫉。讨论年终奖时,她说先生准备过年带全家去澳洲度假,开销也不大,四五十万元吧。那份轻描淡写比我们一摞年终奖有分量得多。那张面孔就不用说了,一周两次的保养,

肯定比我们风吹日晒来得美。所以,C小姐有资格嘤,由内而外。

饭局一开场,我们便控诉年纪一大把还要“奋勇拼搏”,为了开拓创新不得不去学习,头晕眼花,朝七晚九。想躺平,又躺不平;想摆烂,又不敢。一个萝卜一个坑,扎稳根基任尔东南西北风。我们肯定面目

一番吐槽,一口小酒。张小妹的嘴巴渐渐归位,眉眼间有点得意,说运用LLM(大语言模型)比她老总还熟练,老总有时还得低三下四地求她。旁座的啧啧,说刚策划的方案因为多模态数据而惊艳亮相,让科班出身的后生尊敬地称她为晴老师。高三班主任吴老师,嚼着鸭脖子,说班里已有两个尖子

“班味”也有光

林楣

在疾风骤雨中,各种信息像弦乐、管乐、打击乐,不能和谐悦耳,但叮叮咚咚,错落有致。又是一口小酒,徐徐酣畅。

C小姐几次三番要插话,但是一插话,我们就张大了嘴。这一个问题不是1.0版本么?我们在讨论3.0啊!慢一拍,甚至慢两拍,停下来,与她解释。C小姐似懂非懂,迷迷糊糊若有所失。

不能怪她。一位全职太太,要学什么LLM、多模态数据?C小姐学习钢琴学习烹饪,怡然自得。这是她嗲了二十多年的原因,他们甚为向往。至于票根经济、具身智能、数字游民等等,与买汰烧、吃穿游看似“无关”。这些“无关”信息,我们是在职场中被迫了解学习的,因为实



边看边聊

在不好玩,有时还烦得很。那么,全职太太C若去了解学习这些,她大概CPU(大脑)烧坏了。

于是,渐渐地,C小姐在饭桌上不大说话了,后来饭局请假常有之。

而我们几个拼搏族还在继续吐槽某天接到了上百条工作消息,通勤路上开电话会议,公司微信的提示音就像催魂铃……在嬉笑怒骂中,暗戳戳地晒晒成绩单,说到艰难困苦处、冲破重围时满眼放光。这束光大概源于认知重构。正如加缪笔下的西西弗斯或许终将明白,推石上山的旅程本身就可以充满尊严。

班味消散是不大可能的,但是可以有光。

我们总结,眼眸或是面孔刹那间有光,那一定是身体分泌了荷尔蒙或是多巴胺。光源有两种,一是甜蜜的爱情,二是价值得到肯定。光亮与涂了腮红、抹了眼影的色彩大不同。我们再总结,于男性,这光亦可贵,认真做事、专注工作的男人特别帅,因为这光有智慧,卓尔不群。

永梅开的饭店不小也不大,在小巷的中段,店名也简单,就叫“永梅衢州菜”,店开了二十多年,周边食客早已熟悉,也常有人专程远道而来觅食。每到饭点,总有人在店门口排队,食客的评论,大多是说“味道正宗,鲜辣过瘾”。

永梅是衢州人,十八岁到杭州打工,在五金厂上班。世纪之初,许多杭州人尚不会吃辣,杭州城里的衢州菜也并不多。永梅的老公阿荣是绍兴人,结婚后,小夫妻俩一合计,开个小吃店。永梅拿主意的,她要做衢州菜。因为她在杭州几年,吃不到十分像样的家乡菜。永梅把店开在刀茅巷,是因为这条巷子小小的,居民密集,平头百姓日常都要吃饭,这符合永梅开店的定位——她想得很简单,就是要开一家性价比高、有日常烟火气的小店,把自己老家那么多好吃的菜烧出来。要做出地道的衢州

菜,要有地道的衢州食材。小店刚开,小孩才出生不久,永梅让衢州的家人每天黎明时分,用大巴车托运食材,从衢州到杭州,每日都要整整四麻袋。鲜鱼鲜肉,螺蛳泥鳅,紫苏生姜,辣椒

一定要好好吃饭

周华诚

番茄,都在衢州当地采购。用的油是衢州的菜籽油,用这油烧鱼,煎一煎,喷喷香香的。换了别的油都没有那个味儿。永梅只是觉得,这样才对得起“衢州菜”这个招牌。不知不觉,这个做法坚持到今天。食材一定要地道正宗,这是“永梅衢州菜”固执的坚持。

有什么特色菜呢?比如“三头一掌”。只要是衢州菜馆,都有三头一掌,只是永梅的烧法,是把鸭头兔头鸭掌和鱼头烧在一个大锅里的,三头一掌,炖在一锅,加上一大勺干辣椒,除

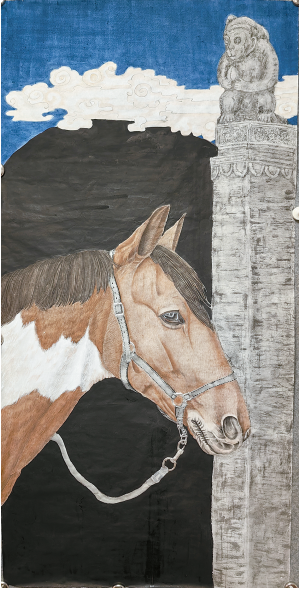
了辣,就是鲜。菜还没有上桌,袅袅香气就从后厨飘出来了。永梅说了,衢州菜,吃的就是一个鲜辣。但太辣也不行,杭州人不太接受得了。三头一掌炖一锅是怎么发明的呢?有一天,她

老公兼大厨阿荣在卤鸭头兔头时,睡着了,一锅东西烧得太烂。刚好永梅又想吃鱼头,就提议把一大锅炖在一起。上桌之后,永梅一吃,拍案叫绝。没想到,这个菜一推出来,就成了店里的招牌菜,几乎每桌客人都要点一道。小炒是衢州菜的灵魂,最见功夫。炒鸭唇、大肠、肚片、香干、红烧溪鱼、烧汪刺鱼、烧鸭嘴鱼永远是点击率很高的菜。永梅的小炒花样繁多,几十道菜,琳琅满目,这样要准备的食材就得很多。只有生意好,才能保证所有食材

能快速周转,保证最新鲜。

再比方说,最普通的家常菜,农家豆腐、白豆腐、豆腐干、臭豆腐、炒丝瓜,平常常的食材,做出来就很好吃。每道菜,红辣椒、青辣椒、干辣椒,猛火急炒,端出来的一盘豆腐、一盘莴笋干就很好吃,让人赞叹。很多老食客举箸不停,说这才是衢州菜的味道。到底是什么味道呢?说起来,越普通平常的食材,要烧得好吃,越是要有水平,在永梅这里,家常小炒才真正显现功力。这家的菜受欢迎还有个原因,是阿荣自己做的酱。他从不到外面买酱,都要自己做。从选辣椒开始,每道环节都自己动手,平均两个月做一次酱,一次做四五百斤。鲜辣椒一百五十斤,加上干辣椒、大蒜等各种配料。在店门口,客人们常会看到阿荣在那里努力地做酱。烧鱼,烧三头一掌,最大的秘密,就是这个独家的辣椒酱。

永梅衢州菜一直开在刀茅巷,从前是三十平方米的小店,局促得紧,七张小桌子,饭点时间永远有人排队。后来店面扩大,有一百五十平方米,桌子是多了,每天还是会有人排队。二十多年,永梅一家



以梦为马 解宇作

跟着小饭店过日子。刚开店时小孩才出生,现在小孩都工作了。她和老公也两鬓斑白。时光流逝,老食客一直没变,食客与烟火小店,彼此嵌入到对方的生活中,成为这座城市日常生活的风景。家常菜嘛,就是一个日常生活的味道。要让人经常吃,还吃不厌。这就是生活。

以前永梅妈妈是这样说的,“一定要好好吃饭”。

《菜肉馄饨》,一部由全上海元素打造的沪语电影终于“出锅”了。作为先尝者,不仅被浓浓的正宗的上海味道折服,更为影片传递的人与人之间的纯真情感打动,从开头到结尾,我嘴角漾起过笑,眼眶也流出过泪,直到散场还意犹未尽地坐在位置上。这时,坐在一边的一位老同事走过来拍拍我的肩膀:“字幕上有你的名字。”我当然看到,“老汪的手替”挺新鲜的。“你怎么不演个有名有姓、像模像样的角色?”我笑笑,揶揄道:“我只有露一手的水平。”

说实话,在电影厂干了几十年,想上银幕露露脸跑跑龙套,机会还是有的;但在摄制现场看得多了,对艺术有种敬畏,深谙“戏不是人人都会演”,哪怕是一个镜头、一句台词的士兵甲、匪徒乙,没上过银幕的人也未必能顺风顺水“一枪头”演到位。我就曾目睹一位资深老演员一个镜头反复拍了8遍。有时一些戏份,需要“替身演员”出场,扮演者也是要精心挑选的。即便不说一句话,但形体、造型、动作等各方面都要和被替者大差不离。至于“手替”,相对要容易多了,既不讲卖相气质,也不需表演技巧,只要能熟练地完成所替演员必须展示的手中的“活”,即可。我在《菜肉馄饨》中露的一手,希望能为周野芒扮演的老汪身份增加真实感。

老汪是主角,也是位退休员工,闲时在家喜欢临帖写毛笔字,天长日久,在朋友中小有名气,被大伙尊称为“业余书法家”。为此,在拍摄现场他的书房里适度摆放了书法作品和笔墨用具,烘托书香气氛,当然拍摄他握笔书法的特写镜头必不可少。为了强化老汪书法功底和技艺,导演吴天戈想到了我这位喜欢写字的上海书法家协会会员,向我发出了担当“老汪手替”的邀请。天戈是86届上戏导演班毕业后,第一个在上影独立拍戏的青年导演,是我欣赏的后起之秀。我二话没说,一口允诺。放下电话,我心里有点抖擻,野芒毕竟比我小十多岁,这手能替吗?我下意识地伸出右手端详了一番,还好,虽无嫩相,但没一点老人斑,我暗自庆幸。我按时按点赶到拍摄现场。根据导演要求,套上周野芒的袖套,稍作准备,就坐在他的办公桌旁开始“露一手”地创作了。因为没心理负担,写字又是天天必做的事,驾轻就熟,这个镜头一次呵成。

没想到的是,这手一露,带来一连串反应。剧本中对包馄饨的每个环节都设置了“手”的特写。剁肉菜、切葱姜、调馅子、包馄饨,全流程出现的手全得由我来替。我想反正来了就听使唤。不过摄制组还是有人不放心,他们担心我在家啥也不干,是吃现成饭的甩手掌柜。我笑着说:“来吧,我露一手给你看看。”结果不用多说,一只只手的

特写镜头,“既没吃螺蛳”全部完成,至于手艺究竟如何,电影已作了真实记录。几个特写镜头顺利拍完后,那位开始有点担心的朋友笑眯眯地对我说:“没想到依介来三!”我回了一句:“我最喜欢吃的就是菜肉馄饨!”

现在她自己也这样说,“一定要好好吃饭”。现在年轻人经常吃外卖,其实外卖的菜到嘴边都是凉的,吃起来哪有什么幸福感,还有很多是预制菜。永梅说的——“不管生活怎么样,一定要

好好吃饭,吃出生活的热气腾腾,热辣滚烫。”



七夕会

不知道是什么原因,我左手中指的中段,逐渐长出了一颗豌豆大小的圆鼓状东西,虽不痛不痒,可这“豌豆”一直在长,手指这部位,渐渐有了涨的感觉,中指弯折时也觉得有阻碍感了。

去医院挂了皮肤科的号,医生看了看我的手指,告诉我得去骨科。去骨科,主任坐诊,看着我手指上那鼓鼓囊囊的圆包,很认真地摸着,神色慢慢地变得不怎么好了。随即开了张检查单,叫我去做个CT。CT报告上有几张从不同角度拍摄的影像,并提示:囊状圆包,11mm直径,高6mm,建议穿刺后分析。主任扫了一眼报告,皱着眉头说:“有些麻烦,还是手术吧,先穿刺没啥意义。”办好入院手续,老婆就觉得有点不对劲了!不就是住一晚日间病房吗?不就是一个手指上的小手术吗?为啥要穿刺化验?为啥要全麻?可我倒是觉得,来也来了,伸头缩头都是一刀,何况是手指,怕啥?从进入手术室到出来,大约是一个小时,无惊无险。术后手指恢复很好,表皮上也沒多大的刀痕。

可过了半年,我左手中指原来的位置上,又长出了“囊肿”,再去医院进手术室。这次是局麻,主任说:“这次弄得更干净,更彻底了!”又过了半年,我手指上这老地方,一个淤涨着的鼓包,又东山再起不了!不想再去医院了,可这涨涨的感觉挥之不去。

一盒「鸡眼膏」

戴培钧

这几天有点咳嗽,我去小区后门的药店买瓶咳嗽药水。一位美女营业员瞥见我手指上长着的包,问我:“你这手指上长了什么?”我展开手掌,无奈地笑了笑:“已经做了两次手术了,可这囊肿会复发。”这营业员拉过我的手指看了看,轻描淡写地说:“这里是不是曾刺进过竹刺鱼刺之类?可能刺一直在肉里,才会长个粉包出来。买盒鸡眼膏回去贴上,每天换一张。一盒12张,18元6角,贴完你这粉包就应该好了。你这里面可能是长‘根’了,如果能把这‘根’挤出来,就不会反复了。”看着营业员这信誓旦旦的模样,我买了一盒。

到家洗手擦干后,我将鸡眼膏贴在这手指的圆包上,晚上睡觉时,感觉到手指有轻微的刺痛感。贴一天,撕下,换上新的。第三天,“奇迹”发生了:手指上的圆包破了,能用力挤出一些粉状物体来,圆包也随之小了些。我用力将这圆包挤干净,再贴上新的。第五天,随着药膏撕下,我惊奇地发现,挤出来的粉状中,有一根近似细刺状的物体!这是药师说的“根”吗?这是鱼刺还是木刺?竟能在我这手指肉里,享受着我的血肉,还捣乱了十几年?这样,鸡眼膏每天换一张,换敷前先用力挤出这创口里的垃圾,后几天已经是挤不出任何垃圾了,创口也长好了,表皮也差不多长完整了。

这已是三四年前的事了,当然,我的手指上至今没再出现过“囊肿”。我一直记着这盒“鸡眼膏”的价格:18元6角。

健康