

Hu Zhanfen

雕塑家炒青菜



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

严友人在当下的雕塑界已是众望所归的人物了，但不摆谱，不矫饰，叫他“大师”，他只当“叫叫白相相”的，从不当真，进入晚年的他，于雕塑已经是涉事成趣，化朽为神的境界了，那日见他摆弄一堆玉器商送他的翡翠与和田玉边角料，那些东西“拼多多”上论斤卖，50元钱一大摞，但严友人利用材料的巧色与巧形，东敲敲，西凿凿，稍事加工，就是令人惊叹的案头山子了。

玉石商叫他“严一刀”，任何边角料，只要被他看中，略加斧凿就是艺术品，时近中午，严友人留饭，夫人徐建英已准备了不少菜，但严友人却撸起了袖子，说，炒个你们没有吃过“粤式炒菜”。

我们听了发笑，哪里的青菜没有吃过？而且区区一个炒青菜，就算“广式”、“粤式”的，又不是月饼，能有多大的花头？更不是翡翠边角料，可以“一刀巧色”，“一刀巧形”，是不是噱头呢。

他不语，还围上了白色围兜，咕嘟着，这青菜还是便人刚刚从内蒙古航班捎来的，那里早已下了霜，不经霜的青菜可不行……

青菜早已洗净，漉干。起油镬，开大火，下生姜片，反复煸炒，满厨房烟雾缭绕。“这是啥路子”？我们正诧异着，只知道苏北风俗是炒青菜放生姜的，不过那是后下的，严友人直把生姜炒干了，才放青菜，仍是大火，仍然是持续不断地翻炒，烟雾腾腾之中，78岁的艺术家花白着头，佝偻着背，一铲一铲地煸，一铲一铲地翻、撮，极有耐心，远远看去，像个炼丹的，围着老君炉转悠。

渐渐地，空气中充满一种奇特的焦香味，似磨非磨，似膏非膏，我们正面面相觑着：“他竟然一点水都不放！”那厢壁，煸透的菜已起锅，“当、当、当！”像是抗议，像是挑衅，严友人脸上升

漾着孩子一般的黠笑，使劲地敲着铁锅，那股香味横冲直撞，弥漫客厅，大家不禁摩拳擦掌起来，随着一声吆喝，“粤式炒菜”上桌也。

入口第一感觉是“香”，那种似磨非磨，似膏非膏的“焦香”，类似菜饭硬底所散发的栗子香；第二感觉是“糯”，带筋带骨的糯，口感极糯而又有咀嚼感；第三感觉是“鲜”，有机蔬菜特有的、我们小时候有记忆的那种鲜美，故而幸好炒得量多量足，否则风卷残云，每个人是决计轮不到第三筷的了。

食毕，严友人停箸感言：炒青菜其实与雕塑

暗中相同。首先，选材要严。不合己意的坚决不要，不能凑合。青菜必须是经过霜的干糯的“矮脚菜”，长梗的，水汪汪的就算经过霜也不好吃。其次，特色要坚持，手法要极致，姜片先爆，青菜后下，不能放一滴水，必须不停地翻炒，炒到焦，但只能微焦，还不得捂盖子，目的是逼出此菜特有的“镬气”，查

菜谱，炒青菜的菜式上百种，惟此一种，不可替代，客家人说是“古中原秘式”，我没考证过。第三，要经得起孤立和打击，近年来烹调圈动不动讲“高温致癌”“油焦致癌”，我一概不理，凡事不到量，不会质变，我就不信，偶尔吃个“焦青菜”就会生癌？我都一辈子了，哪里有什么“癌”？

搞艺术的，一定要是一个“有趣”的人，爱因斯坦的小提琴拉得好，是“趣味”，要说“必然”，好像看不出与“相对论”的诞生有何关联；张大千的书画，誉满天下，但也“好吃”，常常下厨做川菜，“手艺颇不恶”；据说上海名中医姜春华也喜欢下厨，他的“清炒虾仁”可以媲美静安宾馆呢。

个中究竟什么道理呢？

我们也说不出，只是把他的青菜吃个精光。■

远远看去，
像个炼丹的，围
着老君炉转悠。