

俞师傅的地盘

□ 明前茶（南京，媒体人）



漫画/崔泓

俞师傅的提拔令所有人倍感意外。

那天，新任一把手上任第一天，就开了一次短会，早在11点45分就突然赶来吃饭。其时，掌勺打菜的正是俞师傅，不知为什么，他果断舍弃了准备下锅的芦笋、虾仁等食材，给领导们各打了一托盘浓油赤酱的大锅菜。

等出门抽烟的食堂主任回来，见此场景，面色煞白——小俞今天昏了头了，后厨特意备着菜呢，为啥要把大锅菜卖给领导？要知道，前一把手喜欢开长会，会议总要到12点半之后才结束，食堂跟领导的速记员建立了默契，只要上午的例会开始快速过一下每个部门的当日任务，“耳报神”便会通知大伙，微信上只有四个字，“快了，快了”。食堂后厨马上就高速运

转起来，谁都知道，此时便是时新菜下锅的最好时机。小俞今天是丢了魂，没见到微信上发给他的那四个字吗？

老主任真是冤枉俞师傅了，因为新任一把手主导的会议流程完全不是原来那样的，他猛然宣布会议结束，速记员也在愣神儿……一把手面前的餐盘里，红烧萝卜是苦的，青菜发黄，宫保鸡丁里的花生米口感发“疲”，粉丝烩肉圆更是齁嗓子。一把手把俞师傅叫来，问：“我们的员工整天就吃这些？”俞师傅如实回应：“都吃了十几年了，现在，专为您准备的小锅菜还都在沥水篮里，没找到机会下锅呢。”

说到此处，所有的人都沉默了。

过了不到两个月，58岁的食堂主任退居二线，35岁的俞师傅被火速提

拔为主任，食堂的改革开始了，首先，俞师傅打破了份饭制，开始采用小碗菜自取的方式减少浪费，每只碗的底部内藏芯片，打菜师傅只要将碗在智能感应处轻触一下，这份菜的价钱就能在终端屏幕上显示。他还开了营养餐窗口，专供少油少盐的凉拌菜、水煮菜和蒸菜。俞师傅还特意购入炒菜机器人，专为员工做镬气十足的小炒。

俞师傅现在做管理，常去的地方，就是排队还盘子的窗口。他会问员工：“今天剩下这么多，是不合口味吗？”粉蒸排骨有一股肉腥气，地三鲜的茄子有点发乌，红烧鲫鱼炸过火了，面颊肉和肚皮都有一股焦味……俞师傅把大家的意见用本子认真记下来，跟师傅们一切磋如何改进。

有掌勺师傅取笑他说：“你一个烹饪中专的毕业生，提拔已经到头了，菜做得好不好有啥关系？”俞师傅回应说：“泔水桶里都倒了满满的菜，我实在是看不下去呀，我母亲是郊县菜农，我完全知道每一只茄子，每一只青椒，每一把毛豆的来处，我上小学那会儿，苏北的乡村公路还没有修好，我姐要骑车在土路上来回奔波二十几公里，才能到镇上去买到猪肉……”

那些嫌工作烦难的师傅们都垂下了头。也许，此刻，他们才追忆起当年在乡村的灶头上，母亲辛辛苦苦喂养他们的场景。