



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

十六年前了吧，世博会期间，上海遵义路天山路那一带，夜间会停驻一辆大三轮车，陈列炉灶、煤气罐、锅铲，塑料筐里配好菜。推车的大叔把火一生，夜色下轰然亮起；大妈把车上的折叠桌椅摆开，放好。须臾之间，就能坐满人。

去吃，叫一瓶啤酒，问大叔：“有什么？”大叔头发黑里带白如墨里藏针，钢筋铁骨，中气充沛，在锅铲飞动声里吼一声：“宫保鸡丁！蛋炒饭！炒河粉！韭黄鸡蛋！椒盐排条！”

“那来个宫保鸡丁！”“好！”

重油滑锅，火光腾起，葱姜蒜下锅炸响，倒菜下去，一声爆鸣；半分钟时间，噼里啪啦，菜进了塑料盒，大妈接了菜递过来，将另一筐配好的菜给大叔。“你的，快吃！”

有同小区阿姨问能不能来个小炒鸡蛋，大叔还没说话，旁边已经有喝啤酒的人道：鸡蛋家里也好炒，到这里就要吃大炒的！——我要炒个韭黄鸡蛋！重油高温、急火快炒，一瞬回事。镬气就是一瞬回事。

炖汤可以等，蒸鱼、烤鸭可以等。镬气不能。人会希望视觉与听觉都宁静，镬气却是刺激与嘈杂。铁锅烧热，滑油下锅，刺啦一声腾青烟；蒜蓉姜末在滚油里炸，香气澎湃，火焰飞腾。最快的炒法，锅铲只急速翻几下，动锅不动铲，来不及细铲翻腾。浴火之后，食材冒烟，装盘没有多余的油，最后的水气袅袅而起。下筷，烫嘴，焦脆，嫩鲜。如暴晒，如暴雨，短促劲爆。高温、少水、

镬气

快炒，浑然一团香。再过两分钟，烈火的暴雨停了，菜就像阴天一样沉下去了。

科学会解释为美拉德反应、油脂氧化、水分蒸发。高温焦脆锁汁保鲜，外酥脆里嫩滑。我听过有位老师，拿铁板烧和烤炉做比喻，“炒锅就是个一边烤一边煎的弧形铁板烧”，对，但知道这些，也炒不出镬气。

李安的《饮食男女》里，归亚蕾扮的梁伯母，在美国女婿家住不惯，回家了一口湖南腔跟人抱怨：“吃饭咧，除了洋葱就是汉堡，

我炒个蛋炒饭，他的警报器都会响咧！我在那里真是生不如死！”的确，吃惯汉堡当饭、家里又有烟雾报警器的人，很难理解蛋炒饭的流程与意义。琢磨着烟雾报警器，开足了排气，放小了火，暗火无烟，鸡蛋不熟，冷饭不裂，变成了暖油焖饭，临

了蛋稀饭黏，拖泥带水，谁吃得下。

香港铜锣湾几家老店，低矮沉黯，生意不断。路过的阿妈们时不时吐槽说要投诉，店里自做自吃。来的人在抬头伸直腰就可能撞到天花板的房间里，吃埋在葱与辣椒里的香辣蟹到满头大汗，最后要吃一份干炒牛河收尾。我看师傅热了锅，酱油沿锅边滑下去，焦香冲天，火光直蹿到鼻尖。师傅略眯眼炒罢，肩上毛巾擦擦脸，牛河油亮干爽，斑点带焦。

可能不只是迷恋焦香。我们迷恋的是一种活气。在一切都可以预制、复热、打包的时代，镬气是少数无法被保存的东西。它只属于当下。镬气，就是厨房里的一口气。🍲

在一切都可以预制、复热、打包的时代，镬气是少数无法被保存的东西。