

凡人一叶
anrenyiye

我的一位同事到上海出差,在酒吧跟一同行聊天,对方说:“最近采访认得一位女孩,小姑娘人蛮有趣,约来一起坐坐?”

当然好。电话打过去,女孩欣然赴约。

女孩打扮得体,长相中等偏上,红扑扑的脸色,是个可爱的乡下小姑娘。

我同事问她:甜品加果汁,好不好?说着就招手唤服务生,心想她一定认可,应该不会另有要求。

小姑娘却说:甜品免了,来杯咖啡就好。

同事心想,噢,多半是受了城里女孩影响,怕胖。

乡下姑娘

□莫小米

咖啡端上来,她抿了一口,说:“嗯,不太正宗。”同事颇感吃惊。她说出理由,同事更为吃惊。竟然说到了点子上。

第一印象,大致如此。后来得知,当时她正参加一个面包糕点烘焙技艺的培训,是一家公益机构专门为贫困学生提供的免费机会。

大约半年后,那位上海记者来杭州,我同事尽地主之谊。席间对方问我同事,可记得那位乡下小姑娘?

“记得,印象蛮深的,她怎么样了?”

上海记者说,她的一个举动,让所有人不理解。烘焙培训结束,因为成绩优异,姑娘又得到在一般人看来是极佳的机会,她可以去法国免费学习一年,条件是,回国后,要为那家法式面包房服务三

年。她放弃了。

连最关心她、最看好她的老师都惊异了,为什么不去?姑娘回答,“因为我不想去啊。我就是想做出大家喜欢的面包、糕点。出国,目前我不考虑。”

老师说,去法国可以学习做得更好啊。

姑娘说,在中国也可以学习做得更好啊。

老师表示佩服。真的,去法国或许可以开阔眼界,但最终做得怎么样,的确和人在哪里没有必然关系。况且互联网时代,只要有心,哪里不能开阔眼界?

联想到现在不少父母,不管孩子意愿,不管何种途径,只要将其送出国门,似乎就是目标,身价就提升了。相比之下,这个乡下小姑娘,反倒有她的坚定性,她的选择,出发点更简单,受外界影响更小。

名家名句
ingjiamingju

骄傲自满是一座可怕的陷阱

□林森/辑

所有的节庆,都是人们在波澜不惊的四季轮回中找到的又一个的时间点,让自己停下来,然后聚在一起。

——刘亮程

美景也会让人疲惫——就好像终于放下心来,终于得到了一切般的疲惫。

——李娟

骄傲自满是我们的一座可怕的陷阱,而且这个陷阱是我们自己亲手挖掘的。

——老舍

爱在本质上是一种给予的激情,或者说奉献的激情。

——周国平

别人送的礼物,无论有多么名贵,也比不上你送自己的。好好爱自己,好好去提升自己和使用自己,成为那个最优秀、善良和健康的自己,才是你送给自己最好的礼物。

——张小娴

精粹短文

ingcuiduanwen

你有没有经常厌烦她的唠叨?

譬如:不怎么冷的天气,非要你加一件衣裳;明明吃得很饱,还要塞你一块鱼肉;几天不见,就频频打量你,你胖了,她担忧,你不胖,她也担心。

那时候,你年轻气盛,自以为是,你控制不了情绪,听不得她的唠叨,因为在她面前,你永远是一个孩子,孩子永远可以随时撒娇,随时发一些莫名其妙的脾气。

随着年龄增长,你开始振翅远飞,而她开始变

叮 咛

□千里生

得小心翼翼。直到某天,你忽然发现,她的唠叨,你有好久没有听见;刹那间,你心口一紧,或许哪天,她的唠叨你真的永无机会再听见。

时光在不知不觉间流逝,流逝的将永不返回,也永无反悔。想着她曾经的絮絮叨叨,你提笔,写下她唠叨的点点滴滴。你想告诉别人,更是告诫自己:所有母亲的唠叨,都是对你的爱的叮咛。趁健在,别厌烦,耐心听!

非常感受
eichangganshou

烹饪这件事

□汪艳

自从我成为家里掌勺师傅迄今,已经过去了二十多年。二十多年,我断断续续一直在学习各种烹饪方法。有直接从书上、网络上复制整套流程进行实操训练的,有邀请亲朋好友详细记录烹饪过程并照搬照抄的,还有人在旁亲授指导之下自己动手走一遍的。反正是一觉着头脑中好像没啥菜可烧了,就要去“学烹饪”。

二十多年后,我终于得出一个结论:照搬其他人的流程不明白其所以然所习得的菜式,过了不久就必然遗忘。才晓得,自己为啥一直在学烹饪,却一直没啥拿手菜。

比如鱼香肉丝和宫保鸡丁,已经不知道通过各种渠道获取多少稍有区别的烹饪秘籍,但烧出来的是:运气好味道还凑合、运气差就莫名的怪味。以至于如今我已经把这两道菜列为禁忌,不再触碰。

反而,经由我自己琢磨出来的极个别菜式,不仅永远不会忘记其烹饪流程,反而会随着越来越纯熟的技术,火候、调料的增减而拿捏得更加到位。

汗颜。烧了二十多年的菜,才发现这件非常日常、看起来也丝毫不复杂的事啊,却值得用心去记、背、理解,并糅入属于自己的东西。悟出这个本不高深的道理,才有意识去寻找并练习能与自己相适配的菜式。任何一款色香味全乎的菜,一定在某种特性上与烹饪的人有彼此融合的地方。就拿上海的红烧肉来说吧。在我们家族中,烧得最好的当数我大娘舅。他烹饪的红烧肉,那个颜色、那个香味、那个入口、那个回味,OMG,简直了,我得说,秒杀我所吃过的所有饭店。

大娘舅曾花了一下午的时间亲自传授手艺给我母亲。依照母

亲的聪明灵巧,自然是得其真传的。但母亲烧出来的红烧肉,和大娘舅烧的就是不一样。同样的原材料、同样的流程、同样的辅料,得不出同样的成品;只有卖相和味道上的神似,却无法拷贝不走样。为啥呢?我觉得,这里面有人的秉性、经历以及个性特征在。

大娘舅是土生土长的上海人,一生从未离开过这片土地,一出口就是浓浓的、正宗的沪语,任它什么犄角旮旯的单词都能找到原版沪语发音,我很喜欢听他讲丝丝入扣的上海话。

母亲从小也长在上海,但因为学校毕业后分配至外地工作,学了当地话、认识了当地的人、吃了当地特色菜,生活经历复杂了,味蕾也跟着呈现出稍许的复杂。大概就是因为这吧,母亲的红烧肉没有大娘舅那么本土化得纯粹,色香味总觉着少了点啥。

相比之下,母亲烹饪的添加其他原材料的红烧肉品就更加适口些,比如说梅干菜烧肉、笋干烧肉、红烧肉萝卜……我喜欢母亲烹饪的这些杂式菜,就好像,我无法想象出没有了异地生活经历的母亲会成其现在的样子。

我之前烹饪的所有菜式,有一个普遍的缺陷,就是味道稍显寡淡——不是咸和淡的那种,而是味觉的厚重感不足。我相信这与我的阅经历有限,以及未能把人生经历转化吸收成为自己的真正经验有关。最近关注的一位湖南妈妈,年逾六十,烹饪的菜式让人看了垂涎欲滴。看她的手法就能晓得,她一定是位有故事的人。油重、料多、火候刚刚好、烹饪的时候有一种稳稳拿捏咸淡江湖的大气。若是没有丰富的人生经验,下不了如她那样的手。

人生有如烹饪。未经思考的人生,不会有特别的深度。经历再多,也需得转为经验,然后才能成为专属于自己独一份的菜。如果你的菜还没有自己的味道,那说明,你的人生,还有更多可能要去探求。

