

社会大厨师

于 月

大厨师的手艺, 关键在“炒”。

新时期大厨师的第一道拿手好菜, 就是“炒鱿鱼”。把鱿鱼放进热锅里, 立刻卷起, 就像是人将出行时卷起的铺盖卷。用“炒鱿鱼”来形容被人解雇, 可真是绝妙之语。

“炒鱿鱼”又简称“炒”, 本是广东人的发明, 但是, 直到80年代中期才进入普通话。一开始只是指老板解雇下属, 后来人们把“跳槽”改换门庭也称为“炒鱿鱼”, 那是炒老板的鱿鱼。

武火炒菜须手快。迅速地买进卖出, 从中获利叫“炒买炒卖”, 亦即台湾所谓的“炒作”。“炒”的目的是获利, 因此, 有时也并不在于用武火快炒, 还是用“文火”慢炒。如果是油水很多, 也不妨多用几位厨师, 你来炒一阵, 我来炒一番。“炒批文、炒差价、炒股票、炒外汇”, 使用的是这种炒法。

据说广东人的“食域”很宽, 正如有人所说的玩笑话: 有腿的除了板凳什么都敢吃, 会飞的除了飞机什么都可食。也许当今的社会大厨师是从广东烹饪学校毕业的, 什么都敢炒着吃。“炒新闻、炒奇闻、炒名人、炒热点”, 即成为当今“报刊大战”的一大战略。似乎什么东西都要炒一炒, 要炒就炒得发烧发烫, 否则是不过瘾、不罢休的。

正是这些大厨师们的高超“炒艺”, 给社会提供了丰盛的佳肴。比如“炒鱿鱼”这道菜, 在计划经济的时代就是不可能吃到的: 那时的“老板”是国家, 工作的是国家的主人——人民。“老板”炒“主人”的鱿鱼, 像什么话? 而一般的老百姓也不敢炒“老板”的鱿鱼, 辞了职哪还有饭碗, 怕只有当“盲流”的份了。有鉴于此, 能不说“炒鱿鱼”是新时期大厨师的第一道拿手好菜吗?

毋庸讳言, “炒”有许多弊端。比如当代的许多“热”、许多“迷”, 许许多多的“发烧友”, 许许多多的“爆发户、款爷、倒爷”, 有可能就是这样“炒”出来的或被“炒”出来的。即使如此, 社会还允许人们来“炒”一“炒”, 不也体现了某种进步吗?

关键不在于废“炒”, 而在于制订出一系列合乎烹饪科学和国人胃口的“炒”法, 并严格执行之。