

情趣·健康桥

最好吃的无锡菜

| 张振楣 文 |

身处外地,时间久了,免不了想吃无锡菜。某日闲着无事,随意默写了几道无锡名菜,当然都是我喜欢吃的品种。数一数,正好10种。

这10道无锡名菜是:无锡排骨、水晶虾仁、金玉满堂、蝴蝶烩鳝、肉酿生麸、四喜面筋、梁溪脆鳝、响油鳝糊、清炒蟹粉、香蕉果炸。

接下来,忽发奇想,如果要我在其中选择最好吃的三道,我会选哪三种呢?

在回答我自己给出的考题之前,又设想,如果将这考题让DeepSeek来回答,又会是什么答案呢?不妨先听听DeepSeek的意见。于是我向DeepSeek提出了如下问题:

“以上10道菜是无锡传统名菜中的佼佼者。如果有人打算去品尝其中最独特风味、最有代表性的三种,请你推荐,你会选择哪三道菜?并说出理由。”

确实是个难题。既不是简单的归纳和陈述,也不是靠信息的堆砌就可以回答的。需要对这10只无锡名菜有着充分的理解和全面的评价后,再进行选择,需要比较和思考。DeepSeek能思考吗?再说,DeepSeek从来没有吃过无锡菜,它从如何进行比较和思考呢?DeepSeek的回复瞬间就来了。

不必担心。它比出题人考虑得更加认真、严谨和具有深度。它说:

“根据无锡菜的特色及菜品的

历史文化价值、风味独特性、烹饪技艺代表性三个维度,我推荐以下三道菜作为必尝之选:

一、无锡排骨。推荐理由:无锡排骨已有1400年历史,是江南甜口菜系的巅峰之作。其“浓油赤酱、骨酥肉烂、甜咸交融”的味觉体验,完美诠释了无锡菜“甜出头、咸收口”的味型精髓。在操作工艺上需经历三次文火收汁,火候控制堪称苏式红烧技艺的教科书。

二、梁溪脆鳝。推荐理由:作为江苏省级非遗,其“双锅双炸”工艺(先炸定型、复炸酥脆)使鳝丝呈现琥珀质感,选用太湖流域笔杆鳝,搭配无锡惠泉黄酒熬制卤汁,将“太湖三白”之外的河鲜文化推向极致。颠覆传统鳝肴的软嫩印象,创造出“入口即碎、齿颊留香”的全新食感体验。

三、肉酿生麸。推荐理由:原料的唯一性,生麸(水面筋)为无锡特有,其仿制难度极高。制作工艺复杂:将肉馅酿入薄如蝉翼的生麸中,需保持面筋延展性的同时防止破皮,对厨师功力是个考验。半透明面皮裹着若隐若现的肉馅,暗合江南文化含蓄中见真味的审美意趣。”

到这里,DeepSeek的答题任务已经完成,但它似乎还意犹未尽。又增加了一段富有理论高度的总结。它说:

“这三道菜构成理解无锡饮食文化的‘三把钥匙’:排骨展现调味

哲学,脆鳝彰显烹饪智慧,生麸体现食材独创。三者共同勾勒出无锡作为‘太湖明珠’的饮食图谱——既有大运河带来的南北融合(红烧技法),又有太湖馈赠的时鲜本味,更包含匠人对食材的极致改造。相较于其他名菜,这三道在味觉冲击力、工艺复杂度、文化代表性方面更胜一筹,能让人在有限的三道菜中,全方位地感知无锡菜的完整风貌。”

没有套话,尽是干货。可以说,没有人能够准确无误地对无锡这三种名菜进行如此高屋建瓴的诠释。让我最意外的是,DeepSeek居然会选出肉酿生麸,在老无锡人心中,这只菜也仅是家喻户晓的家常菜,能跻身成为无锡名菜中的出类拔萃者,需要慧眼,更需要胆识。

还有一个想不到,DeepSeek选择的这三只无锡名菜,与我心中的答案,不谋而合,相信也会获得大多数人的认同。

品味有着明显的主观倾向,因人而异,但从宏观而言,还是有一定的客观标准。口之于味,不会有太大的分歧。

寻找最好吃的无锡菜,这不是一个依靠逻辑演绎的理论问题,而是感性的经验体现。没有尝过无锡菜的DeepSeek,它的见解从何而来呢?

还有,DeepSeek提出的评价菜肴的三个标准:味觉冲击力、工艺复杂度、文化代表性,是否值得我们借鉴呢?

家庭·广瑞路

悄然生长的月光

| 王伟娟 文 |

消毒水的气味在走廊里游荡,我望着母亲躺在移动病床上的背影。她灰白的发丝垂在蓝色手术帽外,像一丛被秋霜打蔫的芦苇。推床的轱辘声碾过走廊瓷砖,仿佛碾在我心上。母亲忽然转过头来,用混浊的眼睛望着我,嘴唇动了动,最终只是把被单往上拽了拽。这是我平生第一次看见她如此安静。

“没事的,不要怕,就当去睡一觉,睡醒就好了。”我轻拍母亲的肩膀。手术室的红灯亮起,我数着墙砖上的裂纹,无数个母亲开始在我的脑海里跳跃。

母亲几乎没读过书,普通话也不会说。在她的世界里,文字如同天书,沟通也常常局限于那带着浓重乡音的方言。

十三岁开始,母亲便跟着家里的长辈去山林里砍柴。那些比她还高的柴垛压弯了少女的脊梁,却没能压垮她眼里的光。如今,在玩具厂流水线上,这双布满老茧的手依然灵巧。我总记得她下班回家,袖口沾着彩色塑料碎屑。玩具厂离家有一段距离,可她不会骑车,每天天刚亮就出发。若是父亲得空,便会骑车送她一程,更多时候,她只能独自穿梭在大街小巷,风雨无阻。有次暴雨天我去接她,远远看见她抱着饭盒在雨中疾走,雨帘中佝偻的身影像株倔强的老茶树。

在母亲的认知里,西洋参口服液、黄芪生脉饮是灵丹妙药,累了,她会喝两支;病了,也喝两支;哪怕只是身体稍有不适,她也觉得喝两支就能

好起来。她自己视若珍宝,每次我回家,她也总是变戏法似的从围裙兜里掏出两支,硬是要塞给我。塑料吸管戳破锡纸时发出啾的轻响,我听到便跑得老远,她就举着管子追到房间里,唠叨声响彻着大院。那些口服液的空瓶子在阳台上积成小山,折射着晨昏不同的天光。

可这一次,母亲的“灵丹妙药”也派不上用场了——脚因意外受伤,右胫骨平台骨折,需要手术。平日健步如飞、风风火火的她,瞬间失去了行动的自由,只能依靠轮椅和拐杖艰难挪动,也被迫放下了工作。在我印象中,母亲很少休息。“外婆脚受伤了,不是好事,但是呢,她终于可以在家休息了,这可是大好事。”我被女儿稚嫩的声音逗得哭笑不得。

从母亲住院那一刻起,我便承担起了照顾她的责任,所有生活重心都围绕着她展开。从2楼CT室到10楼病房的这段路,我已经能闭着眼说出每个拐角的瓷砖颜色——走廊尽头是有些褪色的暖黄,护士站转角的裂缝像条蜈蚣,电梯墙上残留的胶带印子让保洁阿姨皱紧了眉头。

心电图、B超、CT……我推着她跑前跑后,轮椅碾过病房、电梯、检查室,不敢有片刻的停留。担心母亲和医生之间沟通不畅,我只能充当传声筒,翻译着她的问题,传达着医生的嘱咐。好在手术很顺利,我悬着的心随着手术室门打开缓缓落地。

病房的月光漫过输液管。母亲睡着了,皱纹在睡梦中舒展成山野的沟壑。母亲的手背上,老年斑像揉碎

的茶叶末,我轻轻把她的指尖放进被窝,触到当年背柴火磨出的茧,此刻比云还软。那些被岁月揉皱的掌纹里,藏着比西洋参更温补的药方。

床头柜上,一杯白开水静静地摊在那儿,早已没了热气。晨光爬上窗棂时,母亲又开始念叨我总忘记吃早饭,不多喝白开水,声音沙哑却绵长。

术后的日子里,我定期陪着她复查。B超室的耦合剂泛着凉意,母亲像个迷路的孩子,有些无助,用方言反复问着相同的问题。探头在受伤的腿上游走,屏幕上的黑白图像如云雾翻涌。母亲突然抓住我的手,指甲缝里还嵌着玩具喷漆的蓝。此刻的我像年轻时的她,她也似儿时的我。

这两日,母亲又重现了往昔爱念叨的模样。哪怕只是一件琐碎之事,又或许仅仅是一句简单的话语,她都能如复读机一般,反复唠叨上十几遍。我也终究还是没能管住自己的快嘴,脱口而出:“厚厚厚啊,晓滴啊,莫念哇(方言意为好了好了,知道了,别念叨了)……”话虽如此,心里却溢满幸福。

昨夜梦见十三岁的母亲。她在林间捆扎柴火,山风掀起带着补丁的衣角。我冲她喊妈妈快回家,她却笑着指向更远的山峦。醒来听见隔壁传来熟悉的絮语,“耶、尼、三、斯、恩、柳……”原来是母亲在教外孙女用方言数星星。

当女儿数到第七颗星,我看见三十年前的月光正从母亲的白发间渗出,漫过阳台,浸润着新抽芽的草木。

众生·人民路

人在纽约

| 孔利新 文 |

来到纽约差不多三个月了,来的时候几乎身无分文,我在想,会不会被活活饿死,好在,现在我还活着。

手边有名为《人在纽约》的一本书,里面很多是摄影作品,每一张摄影作品似乎都是在讲述一个故事。或者是躺在树边摇椅上的一个男人,或者是站在街头的一个人,又或者是一个女人的一滴泪……

人在纽约,每天是不一样的惊喜,还是不一样的颓丧?又或者像三月里的小溪,流水静静地淌过一般,不留多少痕迹。昨天通过纽约的电话311预约(后来才知道是市政服务热线),三方通话,中文翻译,可以办理纽约的市民卡。作为庇护州,纽约这座城市相对比较包容,哪怕是一个难民,一个游客,也可以申请免费的医疗保险,申请免费的图书馆借书卡,申请纽约的市民卡。早上起来,坐公交到了纽约市财政局,商务中心,那里可以代办纽约市民卡,带上住址证明(如银行对账单,或政府某个部门的信件,或者水电费账单),至于纽约市民卡有什么作用,其实我也不太懂,听说可以免费或打折游览纽约的植物园、博物馆等等。又听说,是为了让纽约市市长知道纽约有多少在住人口。又或者说,办理纽约市民卡,给陌生的人证明一下自己算是一个纽约市民?其实不是的,只能证明曾经在纽约住过,旅游过。

打开《人在纽约》这本书,知道了人在纽约的作者本来是个股票交易员,但买了一个相机以后,就开始了专业摄影之路,更没想到的是他的摄影作品可以编辑成故事,那样就更容易去理解每一张照片,更加有感染力。回到住处的时候,有一处别墅门前开满了一些花,有点像白玫瑰,有点像白牡丹,又有点像白色的芍药,看上去很饱满,很美。

有位陌生的朋友听说我是作家协会的,希望我给她写一个传记,她说这辈子过得太难了,如今她在纽约,女儿已经成家立业,她在国内的时候,曾经辞去公职去做保险经纪人,吃尽了人间的苦逼,很想把这些故事写出来,和大家分享。

我今天路过一家眼镜店,上面写着医疗保险可用,我带着一些好奇进去问了一下,我是近视眼,配眼镜可以走医疗保险,配一副新的眼镜,价值99美金。尽管不是超薄镜片,但可以备用,也不错。

人在纽约,有很多惊奇。



出关图

插画 戎锋