

# 美食家老薛

| 张振楣 文 |

美食是个诱人的话题,又是一个难题。孟子说:“人莫不饮食,鲜能知味也。”

世上好吃的食物千千万,称得上美食的,不会很多。世上好吃之徒千千万,能跻身美食家的,凤毛麟角。

茫茫人海,寻找美食家,比寻找美食更不易。

在无锡,就我接触,老薛是一位难得的美食家。

认识老薛是在多年前一次酒席上。那场酒席没有山珍海味,没有高端时尚的菜式,无锡厨界的高浩兴、李海兴、金德美等前辈大师,锡菜研究专家都大明教授等,悉数在座。记得在座的“湖滨”总厨朱建和“太湖”总厨杨智杰,还在中途换上工作服,到厨房联袂掌勺,献技,留下深刻的印象。

客人中有一位被称美食家的老薛,听人介绍,他精于美食,爱好烹调,与餐饮缘分不浅。酒席由老牛作东,假“老牛窝里”风水宝地,成全了一次别开生面的“宴饮雅聚”。老牛心细,留了每个人的签名并合影留念。

在这场别开生面的酒席上,我记住了美食家老薛。

## 一、从零开始,走的是弯路

十几年前,老薛由于身体原因,不再上班。重新安排人生,他把学习烧菜列为首个目标。

老薛爱吃、懂吃,而他更多的乐趣是自己动手,在过程中获得愉悦。这是老薛与大多数美食家的不同之处,也是过人之处。

没有拜师。他的想法很简单,吃、做、思三步走。

上饭店吃,好菜、名菜吃得多了,提高了味觉的感受能力、鉴赏能力、比较能力,开阔了眼界。

第二步是回家“复制”。每吃过一只菜肴,他都记在心里,值得保留的,回家琢磨、摹仿、试做。

第三步就是做的同时,思索、思考、反思,把烹饪过程中的每个环节想明白。

六十岁学打拳的老薛低估了做菜难度,结果走了不少弯路。

老薛做的第一只菜肴是糖醋排骨。他上饭店吃过无数次,认为原料和口味相对简单,不会太难。

结果是汁卤太多,酸甜比例无所适从。无奈之下,只得去请教饭店大师傅。师傅告诉他,既是糖醋,甜味多于酸味。汁卤多少要有提前量,起锅前熬成自来芡。

回家复制有了方向,一次成功。直到今天,老薛做得最多的菜,家里常吃的菜,就是糖醋排骨,情有独钟。

想学复杂一点的水晶虾仁。水晶虾仁是传统无锡名菜炒虾仁的提高版。制作中涉及到浸发、上浆、滑油、火候、调味等基本功,最难的是上浆,及上浆前后的处理。没有经过专业训练的人,就像面对一座高山,要登顶,不是那么容易。

热爱给了老薛勇气,专注和执着战胜了途中的艰险。老薛最终的成功仍少不了向名师请教。老薛至今



仍认为,水晶虾仁是他遇到的最难做的菜。

经过反复的成功和失败,老薛自豪地说,如今家里做的水晶虾仁同饭店不相上下,从未走过样。

如果说糖醋排骨成为餐桌上的保留节目,那么上好浆的虾仁就成了一年到头的常备品种。想吃就打开冰箱抓一把,炒、溜、汤,或者做配料,无不适宜,又方便,又提高了家常菜的档次。

前前后后,老薛把所有的无锡传统菜都做过来了,只有梁溪脆鳝没有在家中做过。开大油锅,烧至冒烟,浓烈的油烟,强烈的爆炸声,不适合在家里制作。但是这并不妨碍老薛对脆鳝烹制的理解。他认为,脆鳝的核心是脆,脆而不僵,仅是起码要求,脆的更高境界应当是酥,即酥松,这样才不会给口腔和牙齿带来压力。

老薛对脆鳝的这一理解,与100年前惠山大眼镜脆鳝的标准暗合。据说当年即使牙齿不好的老人,也照样吃得动大眼镜脆鳝的。

他去拜访无锡排骨的非遗传人、三凤桥肉庄的陆伟良大师。陆师傅说,做好排骨其实不难,重点是两个环节:调料的配方和火候的到位,尤其是火候。

老薛由此悟到,大部分炖焖的菜肴,只要火候足够,味道都不会差到哪里去。

而对于火候,老薛有更深的领会。他说,在某种意义上,厨师就是

“玩火者”,所有成败都与火有关。火的变化,千姿百态,是形成各种不同口味的主要来源。《吕氏春秋》本味篇中说:“鼎中之变,精妙微纤”。变化从何而来,就来自不同的火候。

## 二、到电视台当美食嘉宾

老薛多年如一日,每天早上到菜市场买菜。食材的重要,只有亲临菜市场才能体会到。不同的季节,不同的产地,不同的新鲜程度,都会对菜肴带来影响。所有的美味,对食材都有苛刻的要求。

无数个风雨早晨,菜场上总能看到老薛高大的身影。他对食材的挑剔,人所共知,不少摊位进到高品质的原料,都要打电话给他,投其所好。

老薛不仅懂食材,而且懂烹调。这样的人去哪里找?2020年,无锡电视台开播《阿德好生活》专栏节目,聘请老薛当现场嘉宾,上菜场介绍食材的学问,教顾客如何挑选,如何烹调。栏目一开播就大受欢迎,大家觉得,老薛的讲解,知识性、实用性、亲民性、可信性,全了。电视中的老薛,一下子成了家庭主妇上菜场的顾问。

为做好这个节目,老薛尽心尽力,投入了大量的时间和精力。每介绍一个品种,就要涉及到不少知识,靠经验是不够的,每次都通过上网查阅等各种途径,尽力做好功课。

菜场进了新品种,老百姓不接受,经老薛介绍后打消了顾虑,扩大了销路。

对蔬菜的营养知识,顾客一知半解,老薛的讲解成为现场科普。

菜场嘉宾的节目前后做了三年。老薛说,做这个节目自己也得到了提高,是一次自我超越,受益匪浅。

三年心血付出,老薛没拿一分钱报酬。他不愿因为与任何广告有牵连而在节目中言不由衷。

## 三、厨房的烟火气让他着迷

偶尔走进饭店的厨房,老薛总会有一种莫名的兴奋。那熊熊燃烧的火苗,那锅勺撞击的声响,那洋溢在空气里的诱人香气,都让老薛为之着迷。

尝到一道“虾仁蛋炒饭”,香气四溢。回家动手摹仿。米饭、虾仁、鸡蛋,加上简单的调料,不复杂。意外的是,炒了几次都与饭店的不一样。问题出在哪里?难道是投料的顺序先后,但一共就那么几种,都试过来,仍未达标。请教大厨,师傅只讲了一句:“吃完碗底无油,就成功了。”这是质量标准,如何达到,仍是一个谜团。老薛喜欢追根溯源,再次请教,再次尝试,才终于将谜团揭开。

为了学做菜,老薛先后接触的烹饪大师有好几位。“湖滨”的唐伟程、朱建,“梁溪”的袁辉等大师,都是他经常讨教的。

唐师傅做了一只菜,要老薛尝尝是什么原料做的。这是一盆冷拌菜,色白、质脆、味爽,有一股淡淡的清香,品质高雅,口感极佳。反复品尝,老薛仍无语。唐师傅揭开谜底:用的是废弃的花菜根,削去皮,改刀,焯

水,浇上预先兑好的调料,拌和而成。老薛愣住了,化废为宝,是中国烹饪的优良传统,那是需要经过无数的积累,才能达到的境界。没有全身心的投入,没有对烹饪技艺的深刻理解,没有对食材的敬畏之心,何来变废为宝?

当混沌的创造性思维在瞬间被灵感照亮,出其不意的美味才会脱颖而出。

简到不能再简,又回味无穷。这是人类眼中的低等生物在生命最后时刻的优美呈现和深情奏鸣。花菜根的本味,唐师傅的烹饪造诣,使老薛感动,一股巨大的暖流从全身涌起。一个厨师,要经历多少绚烂、多少繁华,才能最终回到食材的本味上来,并赋予每道菜、每种点心,以生命,以灵魂,以尊严。

## 四、美食是承载亲情的纽带

2000年,老薛去苏州学习玉石设计。工作室在十全街,十全街上有家协和苏帮老菜馆。每次请客都在这家店,与老板成了熟人。老菜馆做的苏州传统菜“酱方”特别受欢迎,也是大部分顾客必点的招牌菜。老薛知道,“酱方”就相当于无锡的“乳方”,咸中带甜,肥而不腻。老板介绍说,制作“酱方”的关键是火候,火候有否到家,只要在盆上轻轻拍一拍,看四角是否抖动。

有一年,附近一位常来饭店吃“酱方”的老先生病危,弥留之际,念念不忘,向儿子提出要吃“酱方”。儿子匆匆赶到饭店买回“酱方”,用汤匙挖了少许汁水,送到老人嘴边,老人舔了几口,欣慰地闭上了双眼。

听了这个故事,老薛很有感触,对美食的理解又深了一层。美食不仅是口腹之欲,而且是精神寄托。

老薛体会到,可口的饭菜,是家庭幸福的重要指标。

他说,家庭的内涵,更多意味着责任。把每天的家常菜做好,就是对家庭负责任的表现。

女儿回国探亲,最吸引她的是爸爸做的无锡菜。

女儿的航班一落地,爸爸发出的菜单就迫不及待地手机上跳动:水晶虾仁、干煎大虾、糖醋排骨、清蒸草鸡、冰糖甲鱼、枣泥拉糕……

女儿特别喜欢吃拉糕,那么软糯,那么嫩滑,那么甜美,那是渗透进基因里的美好,那是亲情的完美表达。

假期结束返回国外,最舍不得的也是爸爸做的无锡菜。吃过的美味,回味无穷,成为远离家乡、思念家乡的精神抚慰。

每天吃老薛烧的菜,每天变换着不同的花样和味道,老薛的妻子有福了。她说,吃了家里的菜,外面的菜就不想吃了。

人生的美好,离不开美食;世界的多彩,需要美食;亲情的寄托,少不了美食。连一个濒临死亡的人,都眷恋着美食。

西方哲学家叔本华说过:“在世界间美是稀少的。”

在稀少中崛起的美食和美食家,是值得敬重的。