

◆流年碎影

厨子的刀

汪建国

1982年秋季，我高考失利，经亲戚引荐到黄山跟绩溪籍名厨程怀志老师学艺。刚入厨房，就见好多师父低头弯腰在磨刀，还不时用手在盆中招水撒在磨刀石上，接连几天的开工前都是这样的场景。师父不安排我做其它任何事，只让我认真观察师叔、师兄们磨刀。真是好枯燥。

高考成了事实上的分水岭。有同学考取高等学府，荣耀非常；有的因家庭条件殷实再返母校继续学习，次年再战；而我却流落到京剧《红灯记》中吆喝的“磨剪子嘞，铲菜刀”的地步。委屈的泪水顺颊往下流。这一切没能避过七十高龄师父的眼睛，他把我拉到一边，语重心长地说：“高考已经过去，考取了可能大有作为，没考取并不是就没有出路，以前学习的很多知识都能派得上用场。”师父顺拿过师兄手中的一把刀，用手一拨，刀发出脆而短的声音，“好厨子，当然要出好菜品，好的菜品要有好的厨刀、好的烹调技术和综合知识。”几位师叔、师兄也围拢过来，师父接着告诉大家：通过拨敲厨刀声，可以识别刀的材质，厨刀有砍刀、大片刀、切刀、雕刻刀、刨刀，各自的材料、功能都不一样，如同战士手中的手枪、长枪、冲锋枪，材质构造不一样，射程功能也不一样，即使是一把普通的厨刀，刀口每段使用时功能也存在区别……我下意识垂下了头，原来厨刀竟有这么多知识。

约莫过了一周，师父、师叔让我学磨刀，说识刀算起步，护刀是基础，用刀是目的，懂刀是境界。太抽象了，我磨便是。一天，特地悄悄早去，装一盆水，猫起身，用十几分钟时间就把自己的这把刀磨好了，为了很好表现一下自己，又辛苦一个多小时，把师父、师叔的都磨了一遍。一会儿，师父、几位师叔陆续开始上班了。他们走近我，用怪怪的眼神打量我手中拿到的刀，一位师叔用手指在刀口两侧分别抹了几下，哈哈大笑起来，笑得我心中发怵。原来我把本来很锋利的刀口全磨偏，反而不能用，师父没有责怪，说：“态度可佳，但基本功要尽快提高。”同时告诉我：仅识刀还不够，要会养护，更要巧妙得当地使用它，要真心爱它。

接下来的日子里，师叔、师兄们无私地向我传授磨刀的知识 and 操作要领，居然真的同初中学的物理有关联性：菜刀与刀石摩擦产生热，使刀的热能增加，温度升高，刀口硬度变小；浇水是利用热传递，使刀内能减小，温度降低，不会升至过高；选粗细合适的磨刀石，表面上能看到粗砂的

最好，菜刀应斜向与磨刀石摩擦，刀刀面同磨刀石成15度且来回运动时，才与磨刀石接触面积最大。同时具备以上条件，两边摩的次数、力道相等时，才能把刀磨好。这让我第一次领悟出道理：厨师的刀非一般，是有灵性的刀！

一个多月

后，师父调休，带我和师兄凌云去他家玩，寒暄几句后，我被墙上一幅幅照片吸引了，凌云来得多，便向我娓娓道来：这凤嬉牡丹是师父为首长所做的冷拼，那是他做的清汤菊花豆腐，还有师父在首届徽州地区烹饪技艺交流会上现场表演的双枝葡萄鱼。天啦，一把厨刀可以把普通不过的食材变成如此美味的佳肴，也太超出想象了吧。师父走了过来，说：“这些菜多为刀功菜，刀功是一名厨子的基础，厨子的刀是吃饭的工具，也是有灵魂和生命力的。”

回到酒店后，我开始做笔记，并主动向师叔、师兄们请教，不断操练，很快掌握了斩、剁、切的功夫，继而熟悉刀的顺、反和平批刀，在荔枝花刀、兰花刀、牡丹刀、麦穗花刀、佛手刀这些综合性刀法的运用上也有一定的提升。半年后，我随同另外三个师兄协助主案师叔。我的手里一直拿着刀，信心满满。

一天上午，师父招呼大家，南京方向来一贵宾，并强调饮食口味上的特点，让我们各自推荐合适菜品，进行筹备。任务布置后，我暗自窃喜展示自己的时候到了。我知道下江客人口味清淡、偏甜，宜放醋，瞅瞅池中活蹦乱跳的几条三斤的大鳊鱼，心想，师父墙上挂的葡萄鱼不是这做的吗。我闭上厨房，杀鳊鱼，剃下鱼头，取下鱼脊骨；轮到片除鱼胸刺的时候，持刀的手竟不停哆嗦起来，总觉得不好下手，怎么办？也有半年持刀功底了，不能被大家看不起，下手吧。由于心中乱，对下刀角度把握不准，虽然连片带割，除掉了胸刺，但已对后面的成型质量有影响。接下来是运用十字刀法切葡萄粒了，脑中也在尽情回忆师父墙上照片上的两串，是先横刀还是先竖刀？切多大粒为好？心中满满的疑惑，不敢贸然下刀，最后只有选择休手待骂。

下午班开始了，师父似乎早有所料，没责骂反而笑着鼓励。师父招呼师叔去筹葡萄的叶、藤附饰，自己拿过我的刀，只见他片去太厚的少量鱼肉，先横刀后纵刀，刀刀深至鱼皮，粒粒鱼肉均匀饱满，运刀动作如行云流水，一气呵成。刀呀刀，在我手中不听使唤，在师父手中成了充满活力的神刀！

这把厨刀震我心灵，催我奋进！多少次，我以夜当日，案台当疆场，拿刀纵情驰骋。1985年春，在接待重要嘉宾时，正是师父亲传的葡萄鱼和扣三丝、布袋鸡等因刀工的突出、口味纯正，受到两位贵宾的赞美，并向当地政府力荐，我才赢得了被引进的机遇。那年夏天，师父因年岁已高，回家静享晚年，我被安排在县招待所食堂任炊事班长，师父将陪伴他一生的厨刀用红布包起来，亲手赠给我。1987年徽州行署旅游局举办首届徽菜技艺大赛，我制作的松子鳊鱼、菊花茄子因刀工的精细、制作的精良获大奖。带着这把刀，我在2016年省第七届居民生活服务业大赛，夺得金灿灿的特金奖牌，之后又在省第八届烹饪大赛暨全国第八届烹饪大赛（安徽赛区）的比赛中夺得中式烹调第一名，先后被安徽省人社厅和省总工会授予“安徽省技术能手”和“省五一劳动奖章获得者”荣誉称号。

如今，我对“厨子的刀”有了更深的感悟，它不仅仅是把厨刀，也是我人生中的一把开山斧，让我斩去荆棘，踏出登山大道。

虽然今天没啥风光，
但我心中总有艳阳！

漫画 解欣欣 作

◆江湖脸谱

人间笔记

远航小诗

各有千秋

他初恋的女孩兰子出嫁了，嫁给了南方的一个小老板。他伤心，离家去了北方。北国风光异常美丽，他遇见了心仪的她。冰清玉洁的她名叫雪儿，和他在同一公司上班。雪儿能歌善舞，他喜欢画画。一个周末，他们去山上拍了许多风景照。晚上他回家画了两幅画：一幅是冰天雪地里梅花树下站着雪儿，他给雪儿改名为，叫香雪；另一幅是江南水乡，乌篷船里坐着兰子，冲着他笑。“香雪，你来看看，两个女子谁更美？”雪儿仔细看了好一会儿，说：“各有千秋。”他把雪儿拥入怀中，长长地吁了一口气。

洗碗

“小周，这部电视剧太好看了，你把碗洗了吧。”文萍柔声说。“不行，我这本小说太好看，放不下，还是你洗碗，你看我们这儿有男人洗碗的吗？”小周没有同意。文萍生气了，大声说：“你也太不像话了，饭是我烧的，菜是我炒的，衣是我洗的，你好意思啊！你成了衣来伸手饭来张口的寄生虫了。”他们你一言我一语争吵起来。来他们家做客的文萍妈妈坐不住了，她走到女儿身边悄声说：“萍萍，把碗洗了吧，洗碗也洗不死人。”女儿不理睬。女婿周涛起身去洗碗了。这一夜风平浪静。

婆 媳

早晨，小区花园里，婆婆右手提着一篮子菜，左手牵着孙子强强往家走。走着走着，孙儿不走了，跑到樟树下玩。婆婆无奈，拨通了媳妇的手机：“到花园来一下，我买了菜要回家烧饭，强强不回家，你来看看他。”媳妇很快来到花园，对着婆婆撒起娇来：“妈，打什么电话啊，困死了，昨天我上夜班睡得很迟呢。”说完，一屁股落在石凳上。婆婆转身准备回家，旁边的一位阿姨问她：“是您媳妇还是闺女？”婆婆笑着说：“是我媳妇，永远长不大。”

盛 饭

那年那月那日中午，我给爷爷盛饭，奶奶在一边轻声吩咐：“丫头，把你爷爷的碗盛满些。”“为什么？”我回过头问奶奶。奶奶说：“你爷爷60多岁了，吃多少饭，阎王会记账的，每餐只给他盛一碗碗饭。人这一生啦，吃饭穿衣福气都有个定数。”奶奶很迷信，我也不会忤逆她，于是爽快答应了：“奶奶，遵命！”爷爷96岁寿终正寝，奶奶比爷爷早走两年。

