

上接 01 版

陕西挂面手艺代代相传

传统观念里,拥有手艺才能安身立命。相比都市,中国的乡村更能感受到手工技艺的温度。秋收过后,黄土高坡褪去颜色,张世新(68岁)正在等待合适的天气。他说,“这天,做挂面能行。”

盐和水,几十年的经验使配比精确无误。白面加入盐水,使蛋白分子的阵列变得紧密,反复揉压,增加弹性。张世新今年腿病复发行走困难,一次和面35公斤只能由老伴一人完成。

午夜时分,醒面时间已经足够,现在要开始搓条盘面的工序。

张世新年轻时,手艺一流,远近闻名,外乡人慕名来学徒。妻子的手艺也是嫁到张家后学的。

“我15岁挂上挂面,一直没有离开,挂面的过程,一肚子的精明。”张世新边说边做挂面。挂面做得好,能卖到县城甚至更远,靠这门手艺老两口拉扯大了5个儿女。晒干的挂面易于贮存,每根直径一毫米左右,持续发酵产生中空的细孔,口感细腻绵软。中国出土过4000年前的面条,这种曾叫“汤饼”的主食,广泛存在于中国人的生活,地域迥异,粗细不同,形状不一,制作方法也各显神通。

破晓时分,盘面完成二次发酵,到了施展拳脚的时候。陕北空气干燥,水分蒸发快,绕面的速度是成败关键。

放入专用的面箱,第三次发酵,等待面条更大程度的舒展。

黄土高原是古老文明的发源地,农耕的传统在这里世代延续,每一口窑洞里的家族,长辈最在意的莫过于给孩子留下什么。物质是有限的,手艺是自己的,但年轻人的观念却在悄悄改变,学挂面的基本上是没有的。

爸爸不便走动,到了儿孙们接过担子的时候。儿子张建伟开始挂面。

擀面杆从中间精准分开,面的柔韧与重力的合作恰到好处,160根一挂,能拉长到3米,银丝倾泻,接受阳光和空气最后的塑造。

张世新说,老人们就是挂挂面的,几辈了,这手艺是传承下来的,一代传一代,一代传一代,传下来的。

所谓心传,除了世代相传的手艺,还有生存的信念以及流淌在血脉里的勤劳和坚守。

苏式糕点的师徒传承

与北方面食不同,长江以南,人们更喜爱米制糕点。这不是简单作坊能够完成的,工艺精密,品种浩繁,需要精美绝伦的手工和精密的传授体系。

精细加工存在于每一个环节,糯米加水研磨,经过处理的糯米粉,质地更加均匀细腻,水磨糯米粉和粳米粉,按不同的比例混合,创造多变的口感,这是制作苏式糕点的基本功。

糕点厨师是运用各种兵器的行家,应季而

变的馅料取天然色香,夏秋薄荷,冬春玫瑰,中国的厨房处理米面点心的工种称为白案。精巧的手艺是行走白案江湖的根本。

师徒,中国传统伦常中最重要的非血缘关系之一。吕杰民门下学徒20个,并非人人都能得到真传。

阿苗,刚满20岁,老家苏北,3年前高中毕业,跟随父母来到苏州。吕杰民对阿苗说,师傅领进门,今后还是要靠你自己。

面对严厉的师傅,阿苗每天心惊胆战。反复练习的三角团,终于得到师傅的认可。第一次,她的手艺可以上桌。

小小的成就感激励着这个女孩,每天收工后,只要有剩余的食材,阿苗就会留下继续练习。

苏式糕点,中国汉族糕点的重要流派,与古典园林一样是苏州的标志。

在白案江湖行走多年,吕杰民身怀一门绝技。“我们苏州的船点,必须要有馅心。一般植物的我们加豆沙、莲蓉,动物的我们加肉类的馅心。”将带馅的糕团制作成惟妙惟肖的动植物造型,从塑造汉字到塑造糕团,象形一直是中国人的独门心传,这种别具一格的糕点已经不是单纯的食物,而是更高层次的、对生活情趣的审美。

师傅有另一番用意,为了延续苏式糕点的传奇,他一直在寻找合适的接班人。

上有庙堂之高,下有江湖之远,成为一名白案厨师的路,阿苗才刚刚起程。

莽山瑶族先祖的美食

离苏州1400公里的湖南莽山,另一种更原始、粗犷的食物,可以依稀看到中国糕点的进化历程。

日照时间越来越短,采挖蕨根的时候到了。欧洲考古发现表明,最古老的面包是用蕨类植物根中提取的淀粉制作而成。莽山瑶族的前辈,也发现了这个秘密,从蕨根中获得原料,制成一种原始的中式糕点——糍粑。

邓开风的祖辈游耕游居,被称为“过山瑶”。过去粮食产量有限,蕨根糍粑是过冬主食。如今制作蕨根糍粑不仅是对美味的留恋,也是祖辈提醒后代不忘艰难时日。取自山林的各种材料,组成一套奇妙的过滤系统。

经过一天的沉淀,到了检验成果的时候。再次冲洗,更细密的过滤,就可以制作蕨根滋粑。加热,起糊,不断搅拌,直到表面形成凝胶。胶团韧性极强,要驯服它,还得父亲出马。裹上晒干的淀粉,扯成小团就可以直接食用。孩子们更喜欢甜食,芝麻的香气伴着蕨粑的甘甜,这就是瑶族人世代繁衍的味觉密码,也是撰写人类味觉记忆史的通用语言。

汕头小吃蚝烙的变革

而更多关于食物的传承,恰恰是在最平凡的生活里。汕头的一天从海鲜市场的喧闹

开始。

为家里的小店采购食材是阿哲每天的任务。这个年轻小伙俨然是菜场里的老主顾。父亲曾是酒楼主厨,江湖人称“阿乌”。阿哲有4个姐姐,他是家里唯一的男孩。中国社会,父子的传承关系比师徒更紧密。子承父业被认为是最顺理成章的事。

蚝也叫牡蛎,生长在沿岸浅海。2000多年前,中国就有养殖牡蛎的记载。潮汕地区的洪洲,家家户户以蚝为生。当地人食蚝偏爱小而肥,吃起来更鲜嫩,这也是蚝烙的最佳选择。汕头老城巷子深处隐藏着蚝烙最传统的做法。番薯粉打浆,包裹蚝肉,可以减缓高温下的迅速缩水。烙到两面焦黄,还要保持蚝肉生嫩,汁水饱满,不失鲜味。蘸上鱼露提鲜,入口外焦内嫩,脆嫩兼备。

阿乌的手艺不止蚝烙,上门制作宴席才是主业。阿哲厨艺有点增长,有时候还会得到一些称赞,挺开心的。

高速发展的中国,人们对新事物的追逐更加急迫,是坚守传统还是做出改变这是一个问题。

扬州的杨明坤,63岁,评话艺人。扬州评话,一种流传400多年的民间艺术。战争,英雄,爱情,背叛,说不尽的故事全凭一张嘴。这不仅是一张说书的嘴,也是一张挑剔的嘴。

与厨师朋友探讨日常小菜的门道,对他而言是一桩乐事。一盘精到的烫干丝,代表了扬州人对生活的基本要求。大白干,每块横批成28片,再切细丝,根根分明,韧而不散。100℃的水,洗烫三遍,去除豆腥,浇上卤汁和大量香油,素雅的外观却有极为软嫩鲜香的口感。

美食的传承,离不开挑剔的美食家丰富的阅历和敏锐的味觉,让杨明坤可以准确把握这座城市的风味精髓。

汕头日新月异。阿哲正在尝试突破。文蛤、花蛤、豆腐鱼,顾客可以自由搭配,传承四代人的蚝烙在他手里变幻出新意。阿哲经过反复实验,不断地往传统蚝烙中添加新的食材,原本最熟悉的小吃给食客带来意外的惊喜。一门手艺的生命力,正是对传统的继承和升华。

上海本帮菜的功夫

上海浦东三林塘,曾有一个乡村厨师群体,人称“铲刀帮”。他们结伴闯荡上海滩,历经一个世纪,人才辈出。其中有一个家族,五代为厨,经过数十年磨砺,至今仍活跃于厨界,终成一代宗师。

李明福,掌管家族经营的小餐馆,每天早晨五点,他要去市场采购。为了保证原料新鲜,食材只买当天所需,分量事先作了估计。

精打细算,亲力亲为,是上海男人做事的习惯。

每个晚上,后厨都是一番刀光剑影。李悦掌勺,李巍操刀,李明福的两个儿子是厨房里说一不二的两个将领。

这对孪生兄弟的厨艺青出于蓝,李明福不再需要亲自下厨,家族的手艺得以传承是他最大的欣慰。

有一种滋味,出身低微却自成一家,在演变中不因各方冲击而消失,反倒越来越清晰、强大。这就是本帮菜,它奠定了这座城市的味觉之本。

在本帮菜的江湖里,83岁的李伯荣靠一身功夫赢得一世之名。李巍、李悦都是从14岁开始跟随李伯荣学习厨艺。

刀功,中式烹饪的核心技艺,代表一个厨师的功力。

“蓑衣刀法”依靠手腕控制,下刀的力度位置、方向全在方寸之间。整鱼脱骨,考验对食材结构的了解,精确割开骨肉相连的节点,完美分离。(制作三套鸭)极致刀功如同高深武术,只有手上功夫炼到纯熟无比,运刀才能随心所欲、游刃有余。

本帮菜中的刀功菜“扣三丝”,是李巍的绝活。

火腿、鸡脯、冬笋,三种极鲜的食材,先批薄片,再切成直径不到0.5毫米的细丝。食材事先煮熟,切丝为了扩大食材与汤汁的接触面,蒸制过程中,三种味型同时释放,融为一体。

哥哥刀功精湛,弟弟专攻火候。“油爆河虾”烹饪过程不足10秒,油温达到200℃,食材才能下锅。虾肉熟而不老,虾壳脆而不焦,时间上不能相差分毫,李悦甚至能根据虾壳的爆裂声判断出锅的时机。收汁时再次入锅,同样干净利落,这道菜对火候的考校,有着教科书一般的严格。

关于火候,广东菜中有更极致的例子。

“(黄鳝)啫啫煲”追求食物的新鲜生嫩,猛火急攻,尽可能缩短烹饪时间,不仅如此,厨师还要根据餐桌与炉灶的距离,调整火力和“抄起”沙煲的时机。奔跑(上桌)的过程,烹饪仍在继续。如果这是一出戏,只有大幕拉起,也就是享用的那一刻,食物才完美亮相。

李伯荣最高兴的是回到自己工作过的厨房。1945年开始学艺,80岁告别后厨,时代变迁,命运沉浮,李伯荣从未放下手中的刀和勺,好学、用心、传道、授业,让他收获了今天的成就和尊敬。

传承中国文化的不仅仅是唐诗、宋词、昆曲、京剧,它包含着与我们生活相关的每一个细节。从这个角度来说,厨师是文化的传承者,也是文明的伟大书写者。

徽州,榨油留下的饼渣,是庄稼最好的肥料;陕北的窑洞前,张世新的儿孙们挂出了自己制作的面;莽山瑶族仍然感恩来自大山的馈赠。从手到口,从口到心,中国人延续着对世界和人生特有的感知方式。只要点燃炉火,端起碗筷,每个平凡的人都在某个瞬间参与创造了舌尖上的非凡史诗。

马喜春 据央视节目实录 记者 林华奇 整理

招 标 公 告

东南商报社广告部按照宁波日报报业集团宁报[2009]48号文的规定,对2014年6月1日~2015年5月31日分类广告代理公司进行公开招标。

1. 招标服务名称:

序号	代理行业	具体细目	代理期限
1	分类广告	包括:分类广告(不涉及教育、房地产、汽车、药品、保健品、家电、IT、手机、通讯、大型商业卖场等行业)	2014年6月1日~2015年5月31日。合同到期后,集团同意商报继续实行分类行业代理制,广告市场份额没有明显下跌,并无重大违约违规的代理公司可优先续签合同,反之,则中止合同。

2. 对投标人的资格要求:

- 1) 凡符合《广告法》规定,工商行政管理部门注册核准,允许从事媒体广告投放业务并满足招标文件规定的资格条件的广告经营单位;
- 2) 具有一定经济实力,注册资金不少于30万元(含30万元);
- 3) 具有一定的广告策划能力和经验;

- 4) 具有平面媒体经营经历;
- 5) 不得在同城其他同类媒体进行同行业独家代理。

3. 报名并领取标书时须提供下列证明文件

- 1) 企业简介,包括单位名称、成立时间、法定代表人名、住所、办公地址、联系方式、注册资本、股东结构等;
- 2) 通过年检的企业营业执照、和税务登记证(提交复印件加盖公章,原件备查),符合报名条件的投标单位可在获通知后,提交企业法定代表人签署的投标确认书(原件),领取招标文件。

4. 报名时间 and 地点

- 1) 报名时间:2014年4月26日至5月16日 9:30至11:00,14:30至16:30
- 2) 报名地点:宁波市灵桥路768号东南商报广告部办公室
- 3) 联系人:尤小姐 0574-87682291 13957498385

5. 其他事项

- 1) 本招标公告不详之处解释权归招标人,东南商报广告部负责解释。
- 2) 本招标公告与最终签订的广告代理合同有冲突之处,以广告代理合同的约定为准。

东南商报广告部
2014年4月26日