厨房的秘密: 你为什么吃不胖?! (文风很克制了)

李镜合 **李镜合** 2017-06-11 00:28

(给昨天文章的配图, 我没有喝大乱写)

下了班,主厨把我叫到餐厅前边的吧台,从冰柜里拿出来一个Sapporo,"可乐还是啤酒,"把Sapporo递给了我。

"你坐。"

主厨巨大的身子挡住背后的灯光,我感觉自己被一个山地大猩猩笼罩住了。

"你说,你今天干活的时候,吃了多少东西?!"

"我没吃中午饭!我饿。"

"那也不能不停吃啊,跟头金鱼似的,不怕撑死啊。你算算,你吃了多少,啊。"

我想了想不说话。

"那我给你算。面包,就没停过是吧,平均每六分钟就吃一片,和意大利黑醋和番茄酱一起吃。"

"你可以试一下,把意大利黑醋和黄油一起。我一朋友就这么干的,好吃!我一捆一捆面包蘸着吃!啊对了,别忘了蜂蜜。"

"你一别一说一话!我继续给你算!"主厨喝了一口啤酒,"炸的薯片薯条,和汉堡一起上的,多余都让你吃了,是不是,刚放案板,就没了,啊?!就没了?!"

"凉了就不好吃了呀!"

"你一别一说一话! 好不好?!海鲜杂烩汤呢?我们今晚卖了28份,Nelson每一锅做完倒了给客人的碗里之后,都有剩下的吧?哪去了?你喝了28份啊!足足28份啊!我看着你,没漏过一个!虽然都是剩下的,那加起来也差不多五六份整了吧?你还用面包蘸着吃,变着花样吃!啊?"

"Nelson直接扔洗碗池旁边了,要丢掉的啊!?我不喝,就倒掉的啊?! 可惜啊?! 太好喝了,Nelson做的,不愧是在星级游轮上工作的师傅,啊我不是说你做的差啊主厨。我不是说Nelson放的三文鱼和鳕鱼块儿多,主要是奶和乳脂的比例太到位了。我猜啊,他可能改了餐厅的规定的食谱,你最好提醒他一下。啊不对,他做得更好,虽然违反了程序,但是,结果说话,对嘛?! 我下次给你留一勺子,你过来,我们一起喝! 蹲下来,藏起来,一起喝,非常棒! 和它相比,中国的汤一泡污,广东除外,尤其是北方菜系里的,西红柿蛋花汤,什么玩意儿! 不能看,丢人。"

"你—别—说—话!那说一下芝士蛋糕,这你就很不厚道了。做了一大盒子的,边角那些不能上桌给客人吃的的都拿回来了,让大家一起吃,是吧?你吃了多少,你自己说你吃了多少?啊?!"

"我没有刻意占为己有的吃啊主厨!它就在那里,你吃和不吃,就在那儿对吧!你们还有服务员来来往往的,都能拿着吃啊。我没有说一直吃,一直护着围着芝士蛋糕不让你们吃啊,我也没有一直站在芝士蛋糕旁边对吧,我只是机遇把握的好,我是想说,每次我经过那里的时候,都能发现芝士蛋糕,我就拿起来一块儿吃了。用勺子,很礼貌的一小块一小块切下来,好吃啊好吃啊。要疯了。"

"你—别—说—话!别解释!别解释!那贻贝呢?你数了你吃了多少个么?!啊?!"

"这个锅我不背哦主厨。Jacob每次都多做好多,你说的18个一份对吧。Jacob每次啊,我是说每次,25个以上,我站在旁边数了。当然他解释了,因为有些贻贝是坏或者是空的嘛,免不了的是吧。但是7个差额还是太大了对吧。所以每次都能捡到好几个完整的吃。其实我挺惨的不是么,在贻贝里翻翻捡捡跟食腐动物似的,想找个完整的,难啊!现在贻贝都不好好长了,不争气啊,不知道是不是全球变暖影响,都空的,瞎的,一种拒绝生长的姿态,可恶啊!海里现在生活有那么难了?还没出生就自己把自己给掐死了啊?但是话说回来,Jacob的贻贝汁太棒了,我打赌啊,他肯定不是直接就用事先准备好的桶里的贻贝汁。我没看清,他可能自己有加了什么。我没看清。"

"因为你在吃薯条?!"

"啊,主厨你和我对话了耶!不是不是,主要是丫动作太快了,看不清,出手雷霆迅疾。主厨你最好长点心,丫有自立本户的能力和野心哦!啊我不是说你调的汁不好了,我吃面包的时候蘸着你调的贻贝汁吃呢,对吧。很不错的,很不错。"

"你—别—说—话!多嘴啊。沙拉就不说了,你舔的比洗碗机洗的还干净。沙拉里边腌的甜菜,培根,杏仁,山羊奶酪,你没错过一样吧,啊?!"

我语消了会儿。

然后突然发话,"我最讨厌扇贝和虾了,一个一个的拎得清,多一个不多少一个不少,而且永远不粘锅,我们煎完毫无痕迹和剩余,没得剩下的吃。我提个意见,煎三文鱼或者鳕鱼之前,可以多挂点面,真的,黏锅,可以留下来不少给,给我们大家吃。还有餐厅应该做鳕鱼舌头,做得好,鲜嫩弹牙,让顾客有了味觉之外的评价,想象力更加淋漓的发挥,在海边,一朵浪花连人打在石头上。还有虾,用黑虎虾,肉多且白,青春期的想象,可以轻易越过前女友的障碍。还有餐厅为什么不做面食类的,意大利面,不花功夫,做面包的时间,顺便就揉了是吧,如果可以的话,我愿意来做工作。我吃过最好的意大利fettuccine,就是我自己揉出来了,我凌晨四点就来厨房了,和面,月亮还在,大部分时间都花在手工揉面了,亚洲人的手,纤细敏感,他们吃每一根面条的时候,我都能感觉到我手掌上血管和肌肉纤维恰到好处的回应。还有米,为什么不供应米,我们黄种人的祖先的一种食物,我怀念的是无话不说。我们餐厅可以做米饭,我来就行,能迅速培养一批新顾客,至少亚裔的,我保证。你应该看看我们亚洲吃米时候样子,最司空见惯不过,但你仔细看,每一粒米,咽下去之前,都像被寄出的一封信,没有地址,没人收,无法返回,但就是沉甸甸的有重量。"

主厨懵了, 显而易见。把我的啤酒给夺了回去。

跟我对话的过程中,他一直在做笔记,我不知道他在记什么,像是安全部政审和面试。

"我算了,你上一天班吃下来比一头成年北美野牛一周吃的还多啊!那么,你是怎么吃不胖的呢?!啊啊啊,摔!"主厨最后发问了,成年人任性的生气,声音从他260斤重的身体里发出来,四周共鸣。

很好。主厨说,我年轻时候和你一样爱吃,爱睡,做着浆果一样的梦。但现在我好想减肥,你教教我,好不好,好不好啊?

