

# 文章与味道

文章与味道，有深切的关系，无论古今中外，早有人议论过多次了。我今天也来写一篇，聊聊我体会到的“文章的味道”。

## 味道分级

最不入流的文章，常常被称为**臭不可闻**，这种文章文辞太差，语言混乱，搞不好还自鸣得意，盛气凌人。简直让人不忍卒读，读了之后，也多半会因为杀伤力太强，让读者有“被恶心到”的感觉。我们如果有幸读过一些过去的大字报文章，就会对此有深切的体会。

稍好一点的文章，可以称之为**索然无味**，这种文章虽然也一无是处，但是还不至于令人恶心。没有读过，毫不可惜。大多数学生的命题作文，都不过是这个水准。可怜天下的语文教师，每天都要去批改那种“今天我做了一件好事”之类的文章。

再好一点的文章，可以称之为**食之无味，弃之可惜**，同样是没啥味道，为啥又“弃之可惜”呢？这种文章，通常还有些干货。大多数的IT技术类文章与书籍，都是这个水准。大概是因为搞IT的人，多半语文很普通，能把知识点介绍明白，语句通顺就不错了。

再好一点的文章，就值得读一读了。当然还可以再细分一下：**有滋有味的开胃小菜、大快朵颐的招牌名菜以及回味无穷的传世珍馐**。

**开胃小菜**，大多数满分作文、精品美文，很多在新民晚报《夜光杯》栏目里的文章，能够达到这个水准。不妨一读，颇有些乐趣。

**招牌名菜**，有不少畅销书，号称一时洛阳纸贵、传诵一时的热门文章，我们会在很多时候被人推荐，甚至被刷屏，读过之后，也觉得确实不错，很愿意向自己的朋友推荐。这样的文章，基本上就是这样的水准。

**传世珍馐**，《唐诗宋词》、《古文观止》、以及古今中外的经典名著，那种经过岁月的沉淀，值得反复品味，一读再读的诗、书、文章，可称传世，可谓珍馐。

## 什么样的文章才能回味无穷

既然是讲味道，那么咱们就还是以做菜来打比方：选料宜精、配料宜巧、工序严谨、火候恰当、摆盘美观，这样才能做出一道好菜来。

## 选料宜精

我们经常说，要想在写文章的时候，信手拈来各种素材，运用之时恰如其分，平时的素材积累很重要。过去在学校里的时候，老师也经常提醒我们，要注重在日常的学习生活中，留心积累。但是，现在的问题和当年不太一样，素材到处都是，网络上一搜一大把。但是，怎么才算是讲究呢？

**用典与用梗**的区别。过去写文章的时候，比较讲究用典，现在人写文章，往往喜欢用各种梗。当然，平心而论，所谓梗无非是比较新的典故而已。所以，我并非反对在文章中用一些梗，但是这样存在一个潜在的风险：再过1~2年，这个梗就已经没有人知道了。导致的结果就是，无法达到作者想要表达的意思。除非我们的文章足够好，好到将来会有人给我们的文章做注释（做梦）。如果一定要用梗，也应该选择那种很容易理解的梗，比如“叶公好龙”这样的词，即使我们不知道当年叶公发生了什么糗事，也能够大概理解这个词的含义。较之“十动然拒”，“喜大普奔”就好懂得多。

等而下之的一种素材，就是表情包。那种无法生动的运用语言，却动不动就在文章里面插入表情包“强行滑稽”的人，通常是表达能力匮乏的家伙。

## 配料宜巧

有一类蒸菜非常有特色，上面是腊肉、香肠，下面垫的是豆腐干。蒸的过程中，肉香伴随着油脂渗透到豆腐干里，使得肉不会那么油腻，而豆腐干却更加好吃了。还有一道上海本帮菜“腌笃鲜”，春笋、五花肉、咸肉，炖出来的汤：**汤鲜、肉香、笋脆，颜色还特别好看**。行文至此，简直馋得不行。

写文章的素材搭配，也特别重要。一篇好的文章，应该让读者感受到滋味一层又一层，层层递进。虽然单独一味的风格，也可能写出好文章。但是巧妙搭配，互相促进的结构，会让读者感受到更多的乐趣。作为尝试，我的这篇将文章与美食混搭起来讨论的写法，也希望能够带给读者更多的享受。

当然，“调料太多”的文章，通常不会太好，因为喧宾夺主。“乱炖”的文章，通常也不会太好，因为缺了主次之分。“拼盘”的文章，通常也不会太好，因为根本不能算一道菜，只不过是放在一个盘子里而已。

## 工序严谨

做菜有工序，这个大家都知道。在餐饮行业，最讲究工序的应该是连锁快餐厅。严格的工序有什么用呢？确保质量不低于常规水准。那么，如果要类比在写文章里，工序又是哪些呢？

一丝不苟的处理基础素材，不滥用，不套用。虽然同一个素材的确可以用在多篇不同的文章里，但是针对当前的这篇文章，应该如何用上这个素材，也是需要仔细思考的问题。

再好的材料，也不能随随便便一锅烩。不同的食材与调料下锅的顺序，是非常讲究的。文章的段落与文字的递进，也是一种“顺序”。虽然不必按照八股文那种严格的结构。但是结构、节奏、前后呼应之类的手法，都是常见的“工序”。

再往上一层，写文章前的腹稿、写作时的思索与组织、写完之后的检查与校对，也是工序的一部分。虽然的确有天才，七步成诗、倚马可待；下笔千言、一挥而就。但是我们这些普通人，还是老老实实的写、认认真真的检查，比较不容易犯低级错误。

## 火候恰当

火候是个大问题，也是一个很难说明白的问题。孔夫子早就说过：“过犹不及”。但怎么才算是过？怎么又算是不及呢？炒菜的时候，盐放多了不行，放少了也不行，但是总可以尝一下，然后再做调整。炖肉、小炒之类，也是类似。火大了容易焦糊，时间短了又容易夹生。通常做菜的经验，也是宁可少放点，火小一点，然后慢慢再加。一下子加多了，火太大了，再调整就难了。

当然，也有一些菜特别讲究猛火爆炒，小火炒出来，味道就完全不对了。这实在是太难了，只能靠多练习。

在写文章的时候，要想掌握好火候，也非常困难。用力过猛，文章就会显得“矫情”、“浮夸”；用力不足，又会显得“平淡”、“苍白”。要想恰到好处，也只能是多练习、多反思，多听取读者的反馈。另外就是自己文章，过一段时间回头再读。以一个读者的角度，仔细体会，看看哪里太过，哪里不足。大概也只能这样了。

## 摆盘美观

一盘菜端上桌之前，总要经过一些修饰。哪怕是在自己家里炒菜，也会把菜装盘放成一个看起来过得去的样子，再会把盘子的边缘擦拭干净。如果是在饭店里，还会讲究颜色搭配、造型美观之类。

在写文章的时候，我们也应该注意类似的问题。标点符号、段落间距、字体字号、着重加粗。讲究这些的目的，是为了让读者一看之下，就感觉很舒服。如果是一篇很长的文章，再不分段、分行，缺少多级目录与小标题，这就没法读了。

虽然我们不必学习与研究专业的排版，但是略作了解，稍加注意，也能使自己的文章更容易被人阅读。

# 如何写出好文章

## 写文章与做菜不是一回事

诸位如果读完上文的部分，大概会有这样的观念：文章与味道有类比关系，所以写文章与做菜也有类比的关系。其实，这却是一个误解。如果炒一个菜就像写一篇文章，那么

一个厨师每年要炒几百盘番茄炒蛋，就相当于写了几百篇文章？每篇都一模一样？

如果一定要类比的话，一个作者不是普通的厨师，而应该是一个高级餐厅的厨师长，他最重要的工作，不是日常的炒菜，而是设计与改进菜品，并不断推陈出新。

我们家有一个比较奢侈的小爱好，就是经常找各种理由去吃王品台塑牛排。一年大概会去10多次，去得多了也有一些有意思的发现。王品经常会改进自己的菜品，也会不断推出自己的新菜。比如他们去年推出了一道“牛小排清汤”，已经非常好吃了。最近又做了一些改进，在汤碗里首先放着很薄的生牛肉片裹成的一个牛肉团，然后现场倒入牛肉清汤，将生牛肉片烫熟，这样一种工序上的改良，使得牛肉的口感，更加鲜嫩可口，这就更赞了！

还有更多的改进，是在菜品的外观、摆盘甚至装饰上的。据我们分析，这些精美的菜品，有助于食客拍更多的照片发到点评网与朋友圈，以招揽更多客人。在写作的时候，我们也应该思考类似的问题：什么样的文章，会让人更加愿意转发呢？（不转不是中国人？这就太low了！）

## 心诚则味正

我非常喜欢周星驰的《食神》里的一句经典台词：“只要用心，人人都是食神。”那么，怎么才算是用心呢？首先问问自己：我想要做出什么样的菜？我希望别人吃到我的菜时，有何感受？

如果一个人的回答是：我想要做出大家都喜欢吃的菜，吃得心满意足，吃得意犹未尽，下次、再下次还想再来，不但自己想来，还不断的呼朋唤友，一起过来。这样的心，就算是诚了！

反之：我想做出能够卖出500%利润的菜。我想要做出全世界最好看的菜。我想要做出能够拿吉尼斯世界纪录的菜。我想要做出食客看到名字就想点的菜。这样的心，就偏了。因为你追求那么多，却唯独忽略了食客（读者）的感受。

写文章也是类似。你想要写出什么样的文章？微信公众号10万+的爆款文章？有多少人点赞？有多少人打赏？有多少人转发？这些数据，真的值得追求？

真正的好文章，5年、10年，甚至百年、千年，依然值得一读。读者依然会有收获，有感动，有启发。这样的文章，才是值得追求的境界！

## 遍尝则有品

**品尝别人的手艺。**怎么知道自己的菜做得好不好吃？除了自己尝之外，还应该尽量多去品尝同行的手艺。看看人家是怎么做的。尝遍酸甜苦辣咸，才能明白自己的菜属于哪种口味，应该做何调整。写作也是一样，广泛的阅读古今中外的各种作品，到现在更应该阅读各种网络上流传的文章与作品。甚至是网络小说，时鲜的段子，爆款热帖，都不妨找来看看。看得多了，才能有所分辨，有所取舍。

**品尝人生的滋味。**《食神》中的黯然销魂饭，固然是一种夸张。但是不经历多姿多彩的人生，也很难写出深入人性的文章。杜甫有云：“文章憎命达”，当然也是一种愤懑之语。但是缺乏反思，浑浑噩噩的人，的确是写不出好文章的。

**接受他人的品评。**实话实说，一个人是很难正确认识与评价自己的，或者自傲，或者自卑，或者高估，或者低估。要想真正认识自己，准确的评价自己，只能从不带过滤的接受他人品评开始。有人夸，未必就夸到点子上。有人骂，也未必骂得恰当。喜欢我文章的人，也未必我就要引为平生知己。讨厌我文章的人，也未必就一定是脑残黑。

有比较、有鉴别、有思考，然后才能不惑于潮流、不惑于人言，也不惑于自己。这样，大概就能称之为有品位了吧。

## 多练则精进

在炒菜中练习，似乎比较容易理解：一盘菜，再炒一遍，然后琢磨怎么改进。但是在写作上，怎么才算是多多练习呢？

也许有同学的第一反应就是：每天练习写一篇；每天写1000字；一万小时练习……

但是在我看来，要诀就是四个字：**绵绵若存**。不是在写作，就是在打腹稿；不是在打腹稿，就是在琢磨怎么修改自己的文章；不是在修改自己的文章，就是在琢磨人家的文章是怎么写的。过段时间，把自己的文章再翻出来看看，再琢磨琢磨。

总之，所谓练习，不是要成为网络写手，日更一万字，而是为了**不断精进**。怎么写才算好？怎么写才能更好？人家为啥写得这么好？我能不能再写一篇，写得更好一些？

如切如磋，如琢如磨，绵绵若存，念念不忘。大概就是这样了！

## 杂感与随想

我没有读过韩寒的小说，但是却吃过一次他开的饭店，名字叫“很高兴遇见你”。他里面的菜名，很有特色：你侬我侬蛤蜊面包汤、相濡以沫芝士蛋糕、你没吃过我的豆腐、寒之寒；诸如此类。据说这就叫“创意菜”。但是我吃过之后，却不打算当回头客。这不是创意菜，不过是“创意菜名”而已。进而我还想，搞不好他的小说，也不过如此。

在写完自己的文章之后，我去搜了一下前人写过的关于如何练习写作的文章。找到了一篇《[茅盾：怎样练习写作](#)》。果然是大家，人家写得就是好，深入浅出，朴实无华。最后的总结是：“练习写作，并没有什么秘奥法门，只在多写多读，不怕修改，写了以后去读，读了以后再写。”

这篇文章，也是我的一次写作练习，希望能够给大家带来乐趣与思考！：)