

黑乎乎 黄墩墩 软绵绵



□南风

话说当下，年轻人的自学能力是不是都太强了些？这不，几乎每隔一段时间，总能听到某某某自学成才，成为专业蛋糕甜点师的“励志”故事，其做出来的蛋糕、面包、布丁等甜点，不仅样式别出心裁，口味还不一般。于是，被这些“励志”故事不断刺激大脑神经后，我免不了各种羡慕嫉妒恨。

这么多人都能学会，想必学起来一定不会难。几乎是抱着“磨刀霍霍向猪羊”的冲劲，我决定先从传统的糯米蛋糕开始学起，当然其中还有一个原因便是，面对日益渐高的气温，此刻的我有些想念糯米蛋糕的味道了。

如今，年轻人们大多都喜欢追求时兴的事物，做蛋糕时也不例外，选用的器材先进不说，采用的食材更是以一些进口高端货为主。不过，所制成的成品虽说口味独特、甜而不腻、细腻柔滑，却也缺少一份能锁住味蕾的回味。因此，在两者的相互“较量”间，传统口味的蛋糕销量总要远远高过那些不断腾空出世的新品种。逐渐的，传统的依旧是大众的，而新兴的则更多地成了一种小众的高消费品。

既然决定学习制作传统的糯米蛋糕，那么，首先得为自己找个师傅，于是，百度当仁不让地荣登“教学界名师”榜首。所幸的是，制作蛋糕所需要的工具，家里倒也齐全——不锈钢锅、打蛋器以及一个小型蒸笼。说干就干，下班后，我匆匆赶到超市买来几个鸡蛋、适量糯米粉，回家开动起来。先取3个鸡蛋，打在不锈钢锅里，然后用打蛋器顺着一个方向搅拌。要搅拌多久呢？一查百度，竟然要1个半小时！确定没有写错？抱着半信半疑的态度，我一边看着电视，一边抱着钢锅，心不在焉地埋头搅拌起来。等到鸡蛋微微变色，俗称“打发”以后，加入白糖继续搅拌，直至白糖基本融化，再按照比例加入糯米粉，一边加一边搅拌至均匀。调匀后，端入蒸笼，用大火烹45分钟，待蛋糕发起呈淡黄色的松软状态即可出笼。

闻着浓郁的蛋香味，我忍不住伸出手指戳了戳胖乎乎拱起小身板的蛋糕，别提，还挺绵软，弹性也十足。于是，我立即撕扯下一大块来尝个鲜：哦，白糖放得太少，几乎尝不出一丝甜味儿，糕体虽说柔软，却入口即化，完全不给人品味的机会。这是怎么回事儿？实战经验告诉我，第一次的蛋糕制作以失败告终了。原来制作蛋糕要的并不是冲动，而是一种天赋，以及坚韧不摧的耐心。而这也是后来亲身体验专业人士制作蛋糕的全过程之后，才让我得出的一番结论。

而真要说到路桥街边小巷那些已然不少的售卖传统糯米蛋糕小店，其中有几家则是不得不提及的。十里长街上田师傅家的嵌糕店、磨石桥菜市场口的糯米蛋糕店以及原老马路冷饮店，这些店里的蛋糕味道着实不错。不过，原老马路的冷饮店



中的蛋糕并非老板亲自制作，而是从别处订购来的，但滋味却是一等一的。店中的蛋糕分为黄色和黑色两种，黄色口味偏淡一些，与田师傅家的相类似，而黑色的滋味则要浓郁一些，不过两者的糯米粘腻感都是十足，软中带硬，特别有嚼劲。这里的“粘腻”可不是个贬义词，关于这一点，那些喜欢吃糯米食物的食客们一定深有体会，糯米蛋糕的美味正在于这份粘腻劲。价格也不便宜，由于在市面上越来越少见，小小的一块菱形蛋糕，竟从原来的1元涨到了如今的4元。

至于磨石桥菜市场口的那家，可以说是完全不同种类，外形呈正方体，截上去软绵绵的，尝起来尤为润口。如今，一到节庆日子，许多家庭都会选择它来作为餐桌上必不可少的一道美食。因此，在普通家庭餐桌上，这是尤为多见的。而依照这3种传统糯米蛋糕的外观，我给它们分别起了别名：黑乎乎、黄墩墩以及软绵绵。这些，你们可都曾品尝过了？



看看看电影



对自己说 sorry

□一只烟

看到电影名称《人间小团圆》的时候，脑海里忽地飘来“郭敬明”三个字，我真的以为带“小”字的都是《小时代》啊，而这个系列的电影对我的荼毒之深，无法言传。但电影一开场，脑海里又立马转换为那部不能忽略的台湾电影《饮食男女》，所有的酸甜苦辣随着电影的铺陈逐一涌上心头。但曾志伟饰演的医生说着“吸气-憋住-呼气”的时候，我竟然不由自主地按照他说的话去做了。我知道，《人间小团圆》有着它自己的节奏，虽然它不是那么出名，虽然因为“反杜汶泽”浪潮造成票房遭遇重创，但它就是一部地地道道的港片，导演彭浩翔拍出了自己的味道。

虽然这部电影集合了小三、潜规则、整容、亲子鉴定等敏感话题，但这些话题电影诠释起来一点都不敏感，导演信手拈来地讲述这些事情，并且让它们完整地服务于电影的核心。或许，当某些影片津津乐道着小三的道德底线、潜规则的香艳、整容的是与非时，影片已经认定了这些事情在生活中的地位——它们或许已经和白菜价又涨了、自来水质量又不过关了等等一样，再也不值得我们大惊小怪。

正因为影片不纠结于道德问题，所以反而能够简简单单地陈述一个故事。其实电影没有一个多么值得记住的故事，它更专注一件事情——让观众把自己融入电影剧情里。郑惠清的母亲去世了，但她耿耿于怀为何母亲不爱自己。她选择记住这些恨，以至让这些恨糟蹋了她现在的生活。郑惠清的丈夫邱健章天天下班都在纠结该直接回家，还是去小三家里。郑惠清的弟弟郑伟滔貌似尽了一个为人父的责任，但他却一直怀疑女儿容貌不像老婆和自己，而认为非自己亲生，内心充满苦恼。而郑伟滔的老婆，年轻的时候在韩国留学时整过容，却一直不敢告诉丈夫。郑惠清的父亲郑东在发妻去世后，和在夜总会工作的TA姐为伴，相濡以沫，却被儿子冷眼相待……其实电影本身比我讲述的要简单得多，根本不需要花费心思去理清其中的来龙去脉，就能够记得。道理很简单，你很容易把自己放在里面。

只怕有人要反对我了，我家里没有人在外面找小三，我和父母一直都相处得很融洽，整容这件事我从来都不会去碰，夜总会这种地方去都没去过，怎么可能和那里的人扯上关系……但你挤牙膏喜欢从底部开始，和你陪伴过日子的人却随便从中间挤上一下；你那刚刚上了年纪的父母，吵得比年轻时还要厉害，理由是母亲希望年纪到了就歇一歇，过几年清静的日子，但父亲却觉得还有劲，可以继续奋斗几年；孩子的学习成绩不怎么理想，送他去英语补习班非得改成钢琴课……不是没有问题，只是有着不一样的问题，而这些问题都是暗礁，让家这艘船行驶得并非一帆风顺。再加上偶尔的狂风暴雨，能求得不要“屋漏偏逢连夜雨”就已经算是另一种风调雨顺的好日子了。

香港诗人廖伟棠在看完电影后写了一篇影评，大概说这部电影是一封写给香港的家书，真是一语中的。但从一个普通观众角度出发，这何尝不是导演写给观众的一封信安慰信：你不必完美，我们都是带着缺陷跌跌撞撞往前走。实在走不动了，就歇一歇，看一看周遭的风景，一城自有一城愁嘛，何况我们都只是城里的人。

可怡常常半夜躲起来吃榴莲，那时候爸爸教她修电灯泡，因为像她这么丑的女孩长大后恐怕要自己修灯泡。电影最后，可怡问爸爸，她以后可以不吃榴莲吗？爸爸说当然可以。电影一心呈现奇奇怪怪的生活，却不回答为什么，导演执意用一串串的失焦镜头来呈现，却让人好想给他鼓掌。

觉得电影很棒，却只想对自己说 sorry，答非所问不一定输给一问一答。

□於徐阳



女主角：泮盼
相亲次数：13次
现状：已婚
相亲心得：回头笑看 人生一课

无敌“奇葩”绽放

“哈哈……”“五一”时，趁着放假在家，几个闺蜜在茶餐厅里小聚，聊着聊着就说了到各自的相亲故事，故事未讲完，众人已经笑得花枝乱颤。在30岁之前，相了13次亲之后，终于敲定终身大事的泮盼算是相亲路上的一位“久经沙场”的“老将”，正如她自己所说，相亲的次数有点多，大多数“平凡”的人都记忆模糊了，印象深刻的无非就两种，要么帅得掉渣，要么“奇葩”得无可救药。

而第5次相亲时遇到的A男算得上是“奇葩”中的一朵。A男“穿鞋戴帽”的身高约168厘米，这对于净身高同样168厘米的泮盼来说就是一道“硬伤”，但考虑介绍人说，A男上进心强，责

任心强，而且特别爱小动物，便决定与A男见个面。两人约定下班后在某标志性建筑旁会面，见面后，两人有一搭没一搭地聊着，气氛似乎有些僵硬。

在相亲这条路上，“吃”似乎永远扮演着重要角色，也是调节尴尬气氛的“好伙伴”。这时，A男说，现在差不多到饭点了，要不去吃点？泮盼瞬间觉得合乎心意，欣然接受。

走着走着，路过一家沙县小吃。A男说，要不咱们去吃点蒸饺吧。“什么？”泮盼怀疑自己可能听错了，一脸狐疑地确认，“在这里吃吗？”A男很笃定地说，是的。

“不是嫌地方不好，我也常到沙县小吃去吃碗面、喝碗汤，只是觉得此刻并不适合，这样的环境压根儿没有相亲的半点氛围。”泮盼瞬间感到头皮发麻，出于礼貌，她还是跟随着A男走进了略显油腻腻的沙县小吃。A男坐定后说：“我喜欢蒸饺，你喜欢吃什么？”先前还饥肠辘辘的泮盼，此刻完全没有食欲，只想快点逃离现场：“我不饿，你吃吧。”A男说：“这样啊，也行，你等我会儿。”

蒸饺上桌，A男豪放地“吧叽吧叽”开吃。饭间，泮盼就是一个旁观者，眼睁睁地看着饺子一个个被A男一扫而空。

可想而知，一扫而空的不单单是蒸饺，还有泮盼当时的脑袋，当下她便毫不犹豫地给A男打出了负分。

至今泮盼向闺蜜们说起这段无果的相亲过程时，她都深深地怀疑自己被整蛊了。后来的几次相亲，泮盼向介绍人提出一个基本要求——男方必须具备一定素质，绝不想再见“A男”型男生。那次相亲也让她真切领悟到了一个真理：林子大了，什么鸟都有。“见识到形形色色的人，对我的工作也算是一种无形的帮助。”泮盼常说，这些“血”一般的“教训”，也是她现在的销售工作做得风生水起的一大积极因素。