

厨房江湖

胡元骏 著

中国工人出版社

生男生女

生男生女，一直是厨师们津津乐道的一个话题，不论是已婚还是未婚的。已婚者相互交流经验，未婚者则试图学习些经验以备后用。

引发这些热衷探讨的根源在于，为什么厨师这个行业无论婚龄长短，无论早婚还是晚婚，也无论其爱人是做何种工作，绝大多数生的孩子都是女孩。（我绝对没有重男轻女的意思，只是说明这个现象而已。）

一个个身体比谁都不差，该吃的该补的比谁也不少，该看的胎教书也看了，也照书上说的做了，真是邪行了。哥儿几个在总结经验的时候，达成了一个共识：都是厨房惹的祸。估计从医学上来说，这绝对是伪共识，然而，让你不得不相信的是：事实就摆在眼前，按概率来说也不应该啊，巧合的概念也难有说服力，五六个人又都不在同一个单位，再加上这五六个朋友的朋友也是如此，真是奇了。

要说真都是厨房惹的祸的话，那么厨房里的油烟和噪音就该是罪魁祸首。油烟就不用说了，有什么危害大家心里都明镜似的。这噪音，您就想咱家里用的抽油烟机，酒楼里油烟机一开，噪音是家里那个的好几十倍。就算是星级饭店，再好的设备，排烟机一开，那也是80分贝以上，说话不喊根本听不见。

没仔细研究过厨房里的噪音和油烟是否会对人体生育方面产生影响，但在没有找到根源之前，也只好把罪名先添加在它们身上了。再有一点就是温度，厨房的局部温度过热，特别是炒菜的时候，炒锅一开，与炒锅几乎平行的小腹四周瞬间可以达到40度以上，冬天还好点，赶上夏天根本就不能穿裤衩，穿上的后果就是裆部被汗水湿透，俗称：淹裆。没十天半个月甭想好利落。

就为这，小王的媳妇在结婚的第二天就给他不知在哪买了几个据说是特制的裤衩，说是里面可装入冰块什么的，起到隔热的作用。那阶段小王的外号就义不容辞地被叫做“冰裤衩”了。小王的裤衩我还真没见过，不过感觉那玩意儿舒服不了。他后来在饭局上自己也说，其实那裤衩除了他媳妇买来当天试了一下就再也没穿过，穿上它真不对路子，难受啊。

听说IT行业有的白领女士都在想要孩子的头半年辞去高额年薪的职位，怕

3

C
H
U
F
A
N
G

J
I
A
N
G
H
U

整天对着电脑，辐射会对胎儿有影响。厨房里的两个准备要孩子的哥们也有此打算，为了儿子辞职也在所不惜。特别是从外地农村来打工的小刘，更是去意已决，还说他们那是可以要二胎的，只要不是早婚，不是第一个就生男孩，五年以后还是可以再要到一个生育指标。您说这是哪的规矩啊，如果第二个还是女孩呢？工作也辞了，收入没了，负担又重了，想先洗洗睡大概都睡不着。跟 IT 白领比，咱没戏！

爱，在餐厅的日子

相对而言，无论时间长短，我估计大多数厨师都是经历过“办公室恋情”的。不过，这个办公室相比起那些写字楼里的白领们所工作的办公室来说，涵盖的更广一些。说他广义，是因为虽然同样是在工作状态下的恋爱，但就环境或者按“办公室”的面积来说，相对更复杂，也更大一些。

酒店里的办公室恋情以厨师与服务员之间为代表（现在女性厨师少之又少了啊）。抛开近水楼台和共同语言的因素，工作时间也是造就恋情的一大原因。在酒楼饭店工作，作息时间是和一般人相悖的，一般来说，大多数人上班的时候他们休息，而大多数人休息的时候他们却又开始了工作。一天的上班时间被打散为两个时间段，早上11点至夜间21点，除了下午14点至17点休息之外，其他时间都为工作时间。这样一来，所能接触到的人就相当有限，换句话说，有那闲情也没那精力了，最直接的方法就是在酒店里自己发展。

但厨房或是餐厅里都不具备谈情说爱的条件，厨房工作一环扣一环，来不得丝毫马虎，再者，单就厨房的噪音来说，就极其影响悄悄话的顺利进行。大一些的酒楼饭店厨房更是闲人免进的重地。餐厅则更不必多说，除非你是去消费，没听说过在客人进餐的时候，边上一厨师一服务员跟那谈恋爱的。

由此，厨师与服务员的恋情大多发生在员工餐厅。某种意义上讲，也只有这里才存在相互了解的空间，才会产生更多的交往契机。平时工作的时候打个照面，互有好感，却几乎没有说话的机会。也只有在员工餐厅，才能花时间和找借口去接近对方。起先，多半是一帮人跟着起哄，然后逐渐发展成两个人的餐桌。至于单刀直入，一拍即合那种还真是少见，也着实需要一些胆量和勇气。若真是莽撞行事被拒绝了，工作中抬头不见低头见的，怎么说都是件尴尬的事情。

一些管理比较严格的酒店，是不允许这种恋情存在的，究其原因，不单是怕影响工作这么简单。厨师与服务员的恋情所产生的最不能容忍的负面影响就是“跑单”。所谓的“跑单”就是食客不结账或是给食客多上菜。试想，一个厨师一个服务员，如若相互“勾结”起来办成这点事儿，是很容易的，从而达到为自己

5

C
H
U
F
A
N
G

J
I
A
N
G
H
U

谋取不正当利益的目的。虽说这种现象不是很多，但发生一例，就会成为行业里的典型，从而被反复一而再再而三的严令禁止。

发生了“办公室”恋情，被领导发现，没有选择，只有一方辞职。感觉有些不近人情，可这也是协调的惟一方法。你也许委屈也许不服，但必须有一个人离开。

所以，厨师与服务员之间的恋情，也多为“地下恋情”，同事朋友们心照不宣，只要不被领导识破，就踏踏实实好你们的。这一点做得最好的就数我的徒弟小周了。

小周是河北人，人很老实，不大爱说话，干活从来不惜力，我很喜欢他，也曾帮他张罗过对象的事，他都以“还小呢”搪塞过去，我也就懒得再牵茬了。那天他拿了张请柬给我，说要回老家结婚，自己再在那边开一间饭馆。我一看都傻了，还以为是他们家里给他说的婚事，谁想到人家要娶的是我们酒楼里最漂亮的一个服务员小赵。真是密不透风，连我都一点没看出来这两个人什么时候搞的对象。都说纸里包不住火，我看，小周恋爱和做菜一样，善于用锡纸，还是双层加厚的那种，再大的火也烧不透，服了！

我的女同事们

都说男女搭配干活不累，可干厨师这个工作的女性非常少，在厨房里期待能有女同事的出现，就目前来说，几率大概和摸彩票等同，就算中个末等奖也不容易啊。

如果厨房里有一两位女厨师，那的确是件很快乐的事情。她们比男厨师更具有亲和性，做起事来细心、周到，在执行力上也更令人放心，尤其是爱干净，厨房里干净整洁永远是被摆在第一位的，男厨师往往容易忽略的一些细节，她们大多会及时发现并恰到好处地补遗，有女厨师的厨房，卫生死角是不会存在的。

但是，女厨师在工作上也有局限性。首先是体力上很难胜任一些繁重的工作。另外，厨房里免不了要杀生，大多女性是见不得这些的，胆小和天性上的怜爱心也是女性做厨师的一个软肋。

以前来我们酒店实习的一个女厨师小蕊就是因为这个而转行了。记得那次酒楼进了十几只野兔，给小蕊高兴坏了，每天上班第一件事情就是去喂它们，然后下班之前会把兔舍细致地打扫干净，小兔子们那几天在厨房里应该是很惬意的。要出新菜了，兔肉是主打项目，为了不让小蕊看到宰杀的过程，我们特意晚上加了个班，在她走后才开始宰杀。第二天小蕊见兔子不在了，顿时就急了，小脸涨得通红，我赶紧告诉她兔子被送走了。小蕊不信，拉开冰箱门一看，眼泪立即掉下来了，大哭不止，那种委屈和伤心看得人直心疼。当天她就辞职了，现在想想，真的挺可惜的，失去了一位好同事。

在我接触的女厨师里面，最具有厨师风范的就是小红了。她是烧腊部的，第一次见到她就给我一种惊艳的感觉，一米七的个子，身材高挑，长发飘飘，绝对的淑女。如此美丽的女孩干厨房不由得让我对她的工作能力持怀疑态度，于是在不忙的时候我经常会不时地去留意她。有天我去烧烤房，真把我惊着了，小红正在炭火上烤乳猪呢，猪叉上的乳猪在她手里上下飞舞，时不时用钢针戳掉猪皮上鼓起的小泡，然后用毛刷往猪皮上淋上生油，其动作的娴熟程度和火候掌握绝对不亚于任何一个经验老到的男厨师，并且具有强烈的美感。若不是打听到她已有男友，我真会毫不犹豫地去追求她。

这些年我所干的厨房里，已经没有女厨师了，这就更让我怀念以前与女同事在一起工作的日子。

人人联谊会

接到老李的电话，周末有个大PARTY，很是欣喜。倒不是又找了个吃食儿的理由，而是这个聚会有点特别——曾经在人人大酒店工作过的一千人等的一次重聚。

人人大酒店在八十年代末九十年代初，是京城餐饮业可数的京港合资酒楼，有名的三刀一斧之一，这次聚会可谓是十年磨一“见”。现在人人大酒店已经不存在了，就像它原来的所在地前门，已经随着规划发展不再是公认的典范商业区一样，替代它的是一家商业银行。餐饮业就是这样，不管你曾经有多风光，优胜劣汰是亘古不变的定理。

聚会是一家酒店，那天因为工作原因去晚了一点，一进餐厅的大门，好家伙，四五大桌，当初工作的时候还真没感觉酒楼有那么多人。“来来，罚酒三杯，”老王一上来就给我个下马威，环顾四周，这都是当时酒楼的人吗？除了现在还有联系的几个，怎么全都不认识了。“你先做个自我介绍吧，然后再一个个慢慢认，我们这都认半天了。”还是师哥维力知道我的心思。可不，都十来年了，变化太大了，一个个的都随着食品与物质生活的丰富而显现出过分饱和的面相和体态，有几个体态标准的，当时也是属于营养不良的那种。

菜上齐了，交流如火如荼地进行，气氛始终在沸点以上，一一交换了名片，说实话，要是在大街上还真都不敢认了。大家一致推选年龄最大的老李为会长，老李很有组织能力，现在自己有一家摩托越野俱乐部，有这等好事自然也不推辞，很有“范”的起身“来来，我说几句，今天我们在这里聚会，太不容易了，当年的我们这帮小孩现在几乎都有出息了，转行的有做房地产的，有做制片的，有做警察的，有当老板的，还有养狗的……”“养狗的怎么了”一边埋头吃菜的爱国满嘴填满了食物，说话有点含糊不清，“这一改行不干厨房了，什么都吃不着了，大家别介意啊。”老李示意大家别笑了，“爱国还是那么逗，我接着说，现在还在餐饮第一战线的也都是厨师长、经理什么的了，我提议，咱们干一杯。”

大家纷纷鼓掌响应,老李提议要给我们这个组织起个名字,最后大家一致通过了一个有着双重含义的名字——“人人联谊会”。其一,代表以人大酒楼为起点;其二,人人都可以参加,我们要以这次聚会为契机,以现有人员为半径画一个完整的圆,身边的朋友现在正在干餐饮的或是曾经干过餐饮的都可以加入进来。最后搞一个餐饮界的大托拉斯,相互交流,相互进步。彻彻底底的改变人们对做餐饮这一行,特别是做厨师的一些偏见,“吃饱了骂厨子”那是在旧社会,要知道,餐饮界是人才辈出的。

这次聚会是我参加的最成功也是最尽兴的一次,快凌晨一点了,大家才一一道别。说实话,真有点恋恋不舍。出了酒店大门才发现,敢情那么多人都开车来的,瞧瞧,都出息了,真好。几个朋友过来说要开车送我回家,我冲他们一笑,不用,我也有车。

目送他们各自离去,我一摸衣兜,坏了,自行车钥匙什么时候丢了?

大姐们

大姐，是对比我们年长几岁的女性的尊称。可在厨房里，这个尊称已经跳出了称谓本身，厨师们早已习惯把择菜的女性杂工统称为大姐。大姐没有年龄界限，不论厨师和大姐的年龄相差多少，都会叫一声大姐，遇到大妈级的，听到叫她们大姐，脸上更会乐开了花，仿佛一下子就年轻了好几岁。

大姐们是酒楼聘用的临时工，每个厨房会配备2到3名，年龄在40岁左右，主要负责青菜的择、洗和随时洗涤用脏了的码兜（配菜使用的碗状器皿），并将洁净的码兜第一时间派送给厨房各个部门。

大姐们对待工作极其负责，也相当能吃苦。厨房每天三十几种蔬菜要以最快的速度择洗干净；原来市场不供应加工蒜和姜的时候，还要剥蒜刮姜，全是抢时间的活。尤其是洗码兜，赶上生意忙，根本别想把手从满是油污的水里拿出来。我曾看过她们的手，夏天被漂得发白，冬天更是布满了裂纹。大姐们丝毫没有怨言，也从来没有过偷懒的，有时候看着她们忙碌的身影，心里挺不落忍的。要知道她们每月才挣着多则500少则400元的工资呀。

大姐们还是“心理医生”，厨师们遇到任何烦心事都爱去大姐那倾诉。大姐们也总能恰到好处地调和矛盾，在做思想上甚至比厨师长说话还管用，那种感觉，亲姐弟也不过如此。像我失恋那次，三位大姐连续半个月一有空就轮番开导我，苦口婆心、不厌其烦，幽默点说，可谓及时地挽救了我那空虚、扭曲的心灵。

因工作关系，我和大姐们的关系要更近一些。厨房原料的申购单都由我负责，每天下蔬菜类的单子时，大姐们总会提醒我别有遗漏。开始我还觉得啰嗦，自从“银芽事件”以后，对她们我惟有感激。

有段时间酒店生意特别好，鱼翅每天能卖120位以上，作为鱼翅的配菜，银芽是重中之重，并且银芽是要人工掐去两头豆尖的，费时费力，市场上不卖，只提供酒店订购，如果忘记订了，绝对没地儿买去。那天晚上因要参加一个同事的婚礼，脑子里竟想着如何整新郎新娘，偏偏就忘了订银芽，那位马姓大姐小心翼翼地一句：“订银芽了吧”，真可以说是救了我一命，不然第二天就应该是老板如何整我了。

想念会唱歌的熊鹰

前几天得知，好友熊鹰已经从美国去澳大利亚了，依然做厨师。关于他出国后做厨师的经历我几乎一无所知，这倒不是因为有关他的消息在逐年递减，主要是不便多问。我知道，出去干一定是很艰苦的，据说那边有些餐馆很不正规，工作时间超负荷不说，厨师在那属于全能选手，从择菜开始，切、配、炒，一竿子到底，有的甚至连刷碗的活儿都要干。

当初去美国的事熊鹰封锁得很严，因为已经不在一个酒楼工作，我们几个朋友都是在他临走的前一天才知道，根本就来不及办个送行宴什么的。到现在我也揣摩不出他那时候的心理，开始还以为他在开玩笑，直到电话里他反复确认不是玩笑，我还是将信将疑。以至于有段时间我连续几次做梦梦到他回来了，醒来后就分不清他到底回来没有，往他家打电话，得知号码已经撤销，这才死心。

熊鹰是学鲁菜出身，这对他做粤菜的负面影响不小，按他的话说就是，要不是粤菜这么流行，家里非逼他改菜系，他才不会学粤菜呢。大概是惯性使然，他心里老有点看不惯粤菜的做法，所以直到离开我们酒楼他还是做打荷。但这并不影响他立即就去了一家鲁菜酒楼做厨师长，从打荷一跃到厨师长，这样的跨度也只有做过厨师的人才明白是怎么回事。

熊鹰最大的爱好就是喝酒和唱歌，他的歌喉很具专业水准，这一点从我们酒楼歌厅总监破例让他参加演出就能说明。我们酒楼的歌厅当时在北京很有名，诸多已经走红的歌手都在我们那做过驻唱。熊鹰尽管每次都是垫场，那也让我们羡慕得要死，每次唱完歌，他举着酒瓶来厨房和我们做干杯状的样子，俨然就是个明星了。

因为唱歌的时候喝酒，听说熊鹰刚到美国就被罚了钱，还惊动了警察，是一位环保主义者举报他抱着吉他在沙滩上边唱歌边喝瓶装啤酒。那的法律规定，沙滩上是不允许有玻璃器皿存在的。

不知道熊鹰现在过得怎么样，厨艺是否又见长了，是不是还那么喜欢唱歌。我想让你知道，在地球另一端有个人很想念你，我的会唱歌的厨师朋友。

大师说

听说大师这个人，是很多年前了，那时候他经常去师哥的酒楼里传授吃与科学养生的理论。此后不管是见面小聚还是电话中，每每提起大师，师哥的言语中都充满了叹服和敬意，这不由得也提升了我想一睹大师风采的决心。

大师是明代某著名医药学家的后裔，博学多才，高深莫测，故被大家尊为大师。最令人叫绝的是大师那长长的络腮胡子，用美髯公来形容毫不过分，可谁又能想到那还是大师的画笔？一幅幅泼墨淋漓的写意山水诞生于奇妙的胡子笔下，笔锋苍劲，气势磅礴。

大师在弘扬先祖医药学说独到高见的同时，还苦心研究并提出了由科学饮食到科学养人的新观念、新思维。大师说：“饭后觉得舒服，身体暖，是检验饮食合理的标准。”他特别提到去外面吃饭所点的菜在饮食中的重要性，要点适合自己的，因价格来判定菜肴是不明智的，价高的食物本身营养价值也许很高，但如果你自身无法充分吸收，这何尝不是一种浪费？反之亦然。

大师说：“保护自己的遗传基因，是饮食中的关键之一。”他从人的血型不同延伸出的人体基因细胞理论，很是绝妙，当你有今天我特别想吃什么的意识的时候，就是味觉细胞在作用，所以饮食中不要特别阻止自己这种意识。当然，不能说你想吃鲍鱼就非吃不可，这是心理作用，与味觉无关。再有就是人所处的地域、四季气候包括风俗习惯不同，到了异地，在保护人体遗传基因的基础上，尽量食用一些地方风味来适应外界对人体的作用，调解人体的微妙变化。

大师很推崇柠檬、洋葱、葡萄酒这三样东西。人吃五谷杂食，不可避免地会在进食过程中会摄入某些毒素，但只要学会解毒，就可以保证人体的健康了。一次有幸和大师一起晚餐，席间倾听大师娓娓道来的饮食观点真是令人折服，恰好食用某种动物肝脏的时候，发现不大新鲜，刚要叫服务员来换，被大师叫止：“已经吃的得差不多了，算了。”说着从桌上拿起醋壶给我们每人倒了一小碗。“来，都一口喝下，刚刚吃下的毒素就可以全部化解了。”

大师的饮食高论还有很多，细说的话大概可以写一本书，听说大师也有出书的打算，我想这对食客来说无疑是一大幸事。论烹饪，大师也许不如厨师，但要论如何吃出健康，听大师的准没错。

请叫我的中文名字

曾看新闻，主持人谢娜入住上海某酒店，因遗落手机与前台小姐发生了些许不愉快。令谢娜气愤的原因之一，她问前台小姐叫什么名字，前台小姐优雅地一指自己的胸牌说，牌儿在这。谢娜见牌子上是英文且没有编号，就说，我不懂英文，也不要英文名，我要你的中文名字。前台小姐耸耸肩说，对不起，我们对外都是用英文名……

事件本身我不想评论，自有公断。不过单就前台小姐拿胸牌上的英文名字说事，我就看不过去。这倒不是因为我的英文不大灵光，而是我觉得作为一个中国人，面对的也是中国客人，一天到晚拿英文名字忽悠，实在不妥。

我并不是排斥英文名字。做酒店的都知道，入职的同时每位员工都会配发一枚印有自己的英文名字的胸牌，这个英文名字可以自己起，也可以从人事部提供的名录里挑，只是挑来挑去都是诸如乔治、戴维之类的大俗名，还不如自己胡乱起一个相对靠谱一点的呢。胸牌必须随身佩戴，我想酒店的本意是这样与外籍员工和外籍客人交流起来会更加方便，并不是让谁拿来炫耀的。可很多我们自己人却拿英文名真当事，我去某酒店入职的第一天，人事部的秘书带我去各部门“拜码头”，十几个部门下来，不单两个外籍经理，介绍其余的中方经理也一律英文名字称呼，弄得我晕头转向，结果谁也没记住。倒是两位外籍经理的名字让我记忆犹新，秘书介绍英文名字的同时，两位都主动告诉我他们也有中文名字，一个叫欧凯祥，一个叫岑红玲。

不可否认，学好英文对酒店业员工开展工作相当重要，厨师们亦是如此。不说学好英文能使中西餐厨房日常交流起来更加顺畅，就是自己研发一些新式菜肴想借鉴西餐的原料、做法也会更得心应手一些。说俗点，学好英文，在酒店里还能大大提高升迁的几率呢。

13

C
H
U
F
A
N
G

J
I
A
N
G
H
U

于是，酒店每周3次为中厨房安排的英文课厨师们相当踊跃，学习热忱很是高涨，虽说太难的还掌握不了，但翻译个把菜名已呈手到擒来之势。不过，大多厨师也和我一样，遇到同胞称呼自己英文名字的时候，都会大声说：不好意思，请叫我的中文名字。

回忆出粮

学粤菜，懂得一点粤语是必然的。可不知道为什么，粤语里的词汇我都乐于接受，就是对把发工资叫做“出粮”总有一种“陌生”感，甚至可以说是抵触。看着同事们“出粮出粮”地喊着，我依旧我行我素，你们“出粮”，我领工资。

清晰记得第一次领到的工资是201.6元，有零有整，工资条绑得很紧，不容分辩地成了无法私藏小金库的证据。当时还兴往家里交钱，恨工资条恨得不行，连撒谎的机会都不给。不过第一次领到钱我也豁出去了，一直盼着这一天呢，给别人切一个月菜了，我们几个要好的同事早就商量好要去撮一顿馆子，也感觉一下别人为我们切菜的滋味。本来想在自己干的酒楼聚，权衡一下如何都不妥，太惹眼，再说一个我最爱吃的腰果虾仁要48元，这不是吃自己的血呢嘛。

吃饱了喝美了，我们几个开始商量编谎话怎么过家人这一关，最后达成共识，请师傅吃饭了。有理有据，安全过关。说实话，我还真没请师傅吃过几次饭，师傅却经常请我们。我也不是不想请，关键是请不起，当我得知我的香港师傅当时一个月的工资是1万5千元港币的时候，脑子里小算盘噼啪乱响，他一个月竟然相当于我6年多挣的，你说该请他吃什么好呢？怪不得听他说“出粮”这两个字的时候底气那么足。

后来发工资改成存折的形式，员工们每人一“折”。一到发工资的日子，酒楼附近那家银行工作量准保成倍增长，银行里就像为我们酒楼开的专场一样，外人一推门肯定是摇摇头转身离去，队伍太长。我们手上拿着存折，半遮半掩，生怕他人看到上面打着的数目，在合资酒楼里工资很介意相互打听，师傅有意无意地和我说过这些，我也渐渐体会了师傅对我问他挣多少钱时候的心情了。

直到酒楼用银行卡发工资，当初一起学徒的同事一说“出粮喽”便掩饰不住兴奋。大家差不多都已是师傅级别的了，尽管无法与香港师傅比，但在内地来说已是富裕一族。我们月初5号发工资，前个月底，厨房里关于“出粮”后的讨论就开始进行，此种事情的参与者里一定没有我，一听到“出粮”这两个字我

15

C
H
U
F
A
N
G

J
I
A
N
G
H
U

如何都觉得别扭，说发工资又被嘲笑不入流，索性自己心里盘算着我的支出计划。

关于“出粮”，厨房里新来的小王极富创意。一天小王问我“出粮”是什么意思，得到满意的答复，他美滋滋地走了。月初酒楼往银行卡里打钱晚了几天，小王过来怯生生地问我：胡师傅，咱们到底那天“出米”呀？

和稀泥

刚做厨房的时候，有个职位让我既羡慕又躲之不及，那就是“四边”。简单地说，“四边”的工作性质就像过去人们常说的那句“我是革命工作一块砖，哪里需要哪里搬”一样，哪里缺人了，就要去哪里帮忙，没有固定位置。干“四边”的好处是很快就能干遍所有工种，但最大的缺点就是基本什么工种都无法做到精通。

现在“四边”已经在厨房里绝迹了，但类似于“四边”这样的人，在厨房里还是不可或缺的，不过不是在工作上，而是在管理中。这样的人按北方话应该称为“和稀泥”，和上海话里的“捣糨糊”比较相似。尽管这个词在字面上略含贬义，可我始终觉得如果厨房里没有这样一个人的话，诸多事情很难顺利开展，特别是关于人际关系上的种种。

老康就是“和稀泥”的高手。他在厨房里的地位不上不下，手艺也无过人之处，可他却凭着见风使舵的脑子和一张唐僧般的嘴，不仅在厨房，在酒店上下他也做到了左右逢源，绝对是一个老好人的形象。

作为北京人，老康甘愿每周只回一次家，与学徒一起住员工宿舍，还时常和学徒一起喝酒谈天，把他们生活上的困难，工作中的想法包括一些想和厨师长说又不愿意说、不敢说的话了解得一清二楚。然后老康再找适当的时机用自己的语言把这些情况反映给厨师长或主管。这样，一些看似复杂且困难重重的问题往往轻而易举地就解决了。同时，大家相互之间有矛盾，甚至是对上层有看法也都愿意和老康说，老康的语言优势就是能把任何是非问题的双方都说得既占理又似乎自己哪里还有欠缺，真可谓调解高手。如此，厨师长会念他体恤民情，减轻了管理负担，学徒也自然夸赞他为大家解决了困难。

按老康的职位，他是解决不了任何实际问题的，但他能用“和稀泥”的手法，不但解决了问题，还能让大多数人认为，问题能够解决没他不行。

有一次我写沽清单的时候遗漏了几样菜，巧的是那桌客人偏偏连着点了三个菜厨房都没有，餐厅经理急了，风风火火地跑进厨房质问，我这火也上来了，

本来就忙，言语间火药味十足。此时老康适时地过来把我们劝开，把我推进办公室，那边老康自作主张地对餐厅经理说我答应送客人一道菜，把餐厅经理支走了，尔后又回来和我说，餐厅经理要向我道歉，弄得我还挺不好意思。其实这些都是老康在自己杜撰，但有什么不好呢？

不过有一点，原则性问题上是不能“和稀泥”的，“和稀泥”也不是谁都能和得好，谁都能和的，弄不好也会闹得两边不讨好，里外不是人。