

做饭是最简单的事情

这里的做饭讨论的是做各位每天一日三餐吃的饭或是甜品，不是拿萝卜豆腐雕花或者“创新”一道菜。且，做饭虽然是一件简单的事情，但并不影响我享受做饭的乐趣。

做饭只需要两步：搜想吃的食谱，严格根据食谱做。

我跟很多人说这个观点的时候受到了很多反驳，比如问我是否做过 Macaron，然后说做 Macaron 很容易塌。所有的反驳都需要问自己，是否严格按照食谱做了。如果没有，那请按食谱，如果按了，请再问一遍自己，是否按照食谱了。

食谱告诉你每种原料该放多少克，混合的先后次序，温度需要设置到多少，每一步操作多久。每一个说做饭很难或者做某道菜很难的人很明显都没有跟食谱走。请问一个灵长类动物重复地将作物放在一起加热就会跟它们产生共鸣然后使其变得美味吗？很明显不会。

所以这些不会做菜的人很明显都有一个共同的特点，蠢。

不搜食谱直接做菜做出来黑暗料理之后说自己不会做饭的人是最蠢的。在要进入一个不了解的领域的时候居然选择拍脑袋，而不是查资料。这种治好了也流口水，抬走下一个吧。

了解食谱之后，如果还是做不好菜。那么症状和江心赋是相同。自己的拍脑袋的点子有点多了。举个例子，食谱说该放 plum tomato 结果看见有 tomato 就宽慰自己说都是 Tomato 没问题心安理得地放 globe tomato。苹果派的食谱说要放 granny smith，然后看着绿绿的 granny smith 的照片把手里 pink lady 往死里加。看完这些伪人做菜我也就原谅这个世界和我在 GitHub 上回答过的所有的愚蠢的疑问了。希望各位程序员牢记在心，5 分钟的 README 阅读等于 2 小时的拿着程序瞎玩。

来美国之后，我经常会在视频平台搜厨师，粤菜厨师古志辉，阿蔡美食美食教学，老饭骨，九转大肠俞涛，美食作家王刚。我对于这些将菜谱烂熟于心并致力于制作新的菜谱的人充满尊敬。但是这群两岸十大名厨，国家一级烹调师，国宴大师们恐怕凑不出一本高中毕业证吧。多少有高中学历的，又连给自己吃的菜都做不好呢？

2024 年夏天我在 tHEI 初出茅庐地学科绘图的时候，付师兄泽华师兄还有朱哥教我怎么用 Origin Lab 绘图。说的第一句话是我们组画图一般竖着 8 inches，横着 10 inches，你现在是新手就按这个来，等你以后有审美了，就可以自己来了。按照师兄的指导，我的图变得专业了。师兄毕业了，后来我想学小提琴箱线图，也是按照网上教程来，后来熟练了，再加自己的想法。现在已经能指导 Flavin Neuromachines Lab 的 mentees 制图。

本文作于正月初四迎灶神，修正后发布。给大家拜个晚年，祝大家新年都有好胃口。

2026 年 2 月写于美国亚特兰大，言论自由受美国宪法第一修正案保护。

Xhimself

An artist who engineers innovations

Blake R. Van Leer Electrical & Computer Engineering Building, 777 Atlantic Dr NW, Atlanta, GA 30313