

金色池塘

成为老人的艺术算不了什么,真正的艺术在于战胜衰老。 ——歌德

老饭店与时俱进

李大伟

这里说的“老饭店”,是由“老”一辈掌勺的“老”饭店;触电的电,电脑的电,利用互联网寻求外援,凑成一桌家宴:既不吃力,又能共欢。

民以食为天,中国人聚会,吃饭是首选,团圆饭是重中之重。

退休了,平时与老朋友聊天聚餐,周末则与儿孙欢聚,儿孙们拖儿带女来陪你玩,烧一桌饭是理所当然的。但七十奔上,体力不行,偷懒的办法:到饭店拉一桌! 家的氛围就没有了,“家宴”只剩下宴。上完汤,殿军就是点心,之后服务员再进来,一律改姓“崔”! 先告知“厨房要下班了,还要添菜吗?”这是很礼貌的“豁翎子”,是撵人的预兆。接着又来告知:服务员要下班了,接着不管不顾,上前噼里啪啦收拾桌面。最后就是逐客行动:关灯! 先关大厅、再关走廊,再不走要关包间的。老人相见必畅谈,畅谈必长谈,在饭店就不可能了,因为这里不是你的家! 到时必须作鸟兽散。

儿孙来看你,就是“囍”神光临,做家宴是一种乐趣,如果做不动了,不妨烧一只拿手菜——孩子儿时最喜欢的。或者是懒人菜,比如炖一锅“烂污三鲜汤”,这个菜是“核心产品”,构成家宴的灵魂,它蕴含着家的感觉。其他热菜可以通过互联网点菜预订,“饿了么”送菜。

再道地些,到淮海路的光明村,买上几只冷盆:糖醋小排、四喜烤麸、葱烤鲫鱼,顺便到南京东路的粤菜馆,买一方秘制方腿,再走几步,就是沈大成,买一方条头糕,当餐后甜点。退休了,闲得慌,找个理由消闲,既不累。又省事。走不动了,这些点心也可以网上订购。

这是个物联网的时代,要学会借力,好比足球借外援。

一个人的悠然自得

郑自华

这几日正在看中国台湾作家米国的《一个人的粗茶淡饭》随笔集,米国在书的前言写道:“人生已然来到下半场,可以出手攻击的机会不多了,必须将领先的局面守下来的压力却不小。”下半场的人生注定是孤独的,一个人是不可避免的,这是规律,不以人的意志为转移。为了对付一个人世界的到来,要及早有准备,晚准备不如早准备。

米国在台湾的生活其实并不是粗茶淡饭,而是有滋有味。同样,在上海,能成为一个人的“老饭店”太多了,可以将云南路美食街吃遍,亦能逐一品尝豫园各地风味;偶尔五星宾馆、米其林星级饭店打打牙祭;不妨追逐时尚,将网传的不得不吃的十大面馆作个比较;还可沿着地铁寻找美味的地图;说不定哪家弄堂深处的小饭店让人惊喜连连。今日吃吃西餐,明日品品小吃,高兴了做回头客,不满意从此拜拜;网上订购,让快递小哥将美味送上门,快捷便利。

总之,可湘可粤,亦杭亦苏,能川能徽,喜甜喜辣,或中或西,价高价低,随心所欲。尤其是最近红红火火的社区食堂,给了老年人很多的惊喜。可见,一个人的“老饭店”,不看人的脸色,只看自己的心情。

一个人的“老饭店”不一定冷冷清清凄凄惨惨戚戚,也可以热热火火开开心心乐乐。古人尚且能“对影成三人”,我们也可换个角度营造温馨的气氛,将寂寞化为诗意,将无聊变成有趣。

上述种种,没有买汰烧的烦恼,多了份自由自在、无拘无束的潇洒,还经常能图个新鲜。

老
少
咸
宜

编者按:

上海人习惯将长期吃饭的地方称之为“老饭店”,把回家吃父母做的饭,也叫作吃“老饭店”。

关于“老饭店”,有各种不同见解,诸如“老饭店”成了子女啃老的代名词,“老饭店”里的“厨师”累得腰酸背痛,内心的痛楚有谁知? 有人呼吁:谁为他们支招? 也有说亲情和温情是“老饭店”盛久不衰的魅力所在……



侯晨轶

谁为大厨支招

郑清心

我家隔壁邻居老王,天生喜欢厨艺,烧得一手好菜,每每朋友聚餐,都喜欢听他点评菜肴。老王也不吝啬,很乐意跟大伙分享自己的绝招,所以每次聚会老王都是最受欢迎的主角。不过老王有个“怪毛病”,只参加朋友的中午聚会,并且下午两点半之前一定离开,他要回家去准备每天的重头戏——烧夜饭。

然而近年来聚会的话题悄悄地发生了变化,越来越多的朋友走出上海到处游玩,旅游话题渐渐地盖过了美食话题。朋友们不止一次劝导老王:别再围着你的锅台转啦,出去走走吧! 老王心里也痒痒的,但是难呀。啥难? 就是每天的那顿夜饭。老王的独养儿子去年刚娶了媳妇,婚房就买在同一小区,“一碗汤”的距离。新媳妇自打谈恋爱时跟着小王来家几回,便喜欢上了未来公公做的饭菜,因为从小就上寄宿制学校的她从没食过这等“人间烟火”。婚后小两口搭伙在老王家,下班再晚也要回家吃饭。老王见媳妇喜欢自己的厨艺,开心啊! 鸡鸭鱼肉蛋蟹虾,一周七天不重样;红烧清蒸腌酿酱,大厨当得心花放。媳妇也挺懂事,不但伙食费交得丰厚,还隔三差五地给公公婆婆买这买那,就跟亲生女儿一个样。

“父母之爱子,则为之计深远。”老王终于被朋友说动了心,眼见自己就要奔七了,是该出去转转了,今冬先游云贵川,明年再去大西北。可就在上周末,晚饭毕,老王刚要公布自己的旅游计划,小王的“特大喜讯”抢了先:媳妇怀孕啦!

老王傻眼了,孙子! 为了未来的孙子,这大厨无论如何还得继续当啊,那“旅游计划”呢?

众口难调

王 克

父母都是北方人,并已入鲐背之年。笑起来用手捂住嘴,因为嘴里无牙。因为无牙,吃东西很遭罪,只能面食,还需软、烂。妻南方人,出自大家闺秀,讲究食材新鲜、精细,重色香味。

本人属杂食性,南甜北咸,西辣东酸,只要能下肚的,来者不拒。儿子小两口爱“食”尚,喜烧烤、麻辣烫、碳酸饮料。两岁孙女的饮食,由儿媳按教科书调制,讲营养易均衡易消化。

那天,小妹来电告知:全家出境游半月,让二老来我家小住,并负责他们的一日三餐。我拍胸脯保证:中。未承想一接手就出了问题,合父母的胃口,别人基本不吃,合了小两口胃口,老的皱眉头。口味不对,遭妻“白眼”,孙女的粥熬不好,更是群起攻之。

每到开饭,我就提心吊胆。几天后我被解除了“职务”,孙女的三餐改由妻掌勺。儿子媳妇也以各种借口不在家用餐。我心里明白,是怕给我们压力。四代人不同的口味,就像家里定下的四条“戒律”。现在一项妻接手,一项自行解决,还剩二老、我和妻。妻说:以老人为主,我们克服几天。于是乎,每天菜粥、馒头、烂糊面、水饺,一荤一素。就这样我还忙得菜场、厨房团团转。

只是难为了妻,既要给孙女下厨,又要给二老翻花样,还担心我累着,自己也吃不好。但最“惨”的是我,他们剩什么我吃什么,属于打扫战场那一类。直到小妹旅游回来我交班才“如释重负”。经过这一遭,我对“众口难调”有了更深的理解。长辈小辈,父母子女,无论性格还是饮食不能协调是很头疼的,甚至擦出矛盾。我在想,所谓“门当户对”是否也含这种意思呢?

舍不得“打烊”

吕 庆

常有朋友问我:你这“老饭店”打算开到啥时呀? 我开怀大笑,指着女儿一家子自豪地说:“但有‘食客’来,俺店不打烊!”

说句心里话,人家开店,付了汗水力气,只换来花花绿绿的票子;咱开“老饭店”付出的是爱和亲情,收进的是数不完的天伦之乐,“利”大着哩。

女儿刚出嫁时,小夫妻俩天天早出晚归,常常用洋快餐、外卖来抚慰肚子。老伴看着心疼,劝他们回家搭伙,但怕我们累着,两人恁是不肯,直到女儿怀孕,老妈下了硬命令,才“奉旨”而归。工作日第一次回家吃晚饭,瞧着桌上熟悉的热菜热汤,女儿激动地在她妈脸颊上献了一个响吻。看着两口子大快朵颐,我暗下决心:这辈子“老饭店”不关门!

有阵子,似懂非懂的外孙女有点难侍候,在外面馆子里吃了她喜欢的东西,回家常缠着要我做。我忙了好半天,小鼻子靠近菜盆嗅嗅,说不是这个味,怎么哄都不肯把嘴张开……我只会尴尬地笑,妻子却灵机一动,挤出时间到社区学校的美食班学了一阵,让“老饭店”的“口碑”不降反升,越开越红火。

如今,家有“食客”天天乐。读小学二年级的外孙女伶俐乖巧,晚饭后跟她爸妈回家,冷不防会塞一张小纸条到我手里:“外公,少抽烟”“外婆,早起要锻炼”;有时,神秘兮兮地贴着我的耳朵漏点“情报”:“妈又得奖了”,见我腰仍然弯着,两只小手捧着我的头,小嘴贴着我的脸颊用力亲了一下,让我浑身暖意融融,乐得骨头都发酥了……你说,“老饭店”开到这份上,幸福和快乐赚得盆满钵满,咱还舍得“打烊”?