

老有所乐

自学成才当“厨师”

□ 竺培强

写下这个标题,连自己都觉得有些“浮夸”成分,如此“自我表扬”,是因为我请了一次客的结果。

那日,老婆突然对我说,她有几个好朋友要来家做客,指名道姓要我掌勺。不下馆子来家吃,我有些受宠若惊又感责任重大,于是精心烹饪了几道拿手菜。饭桌上,看来客们下箸的频率和专注的表情,就可以“管中窥豹”地觉得自己已经向“厨师”靠拢。

我做的几道菜为:粉蒸肉、蒜泥白肉、葱烧鲫鱼、红烧肥肠、扣肉以及猪脚炖黄豆汤,外加两盘时鲜蔬菜清炒豌豆苗和干煸四季豆。

菜品的第一要素是食材。粉蒸肉选的是正宗五花肉切成片,而米粉自制,用米加花椒及两颗干辣椒炒熟打成粉,然后将郫县豆瓣酱、酱油、花椒、姜末、老酒及白糖适量加入(白糖可多放点,即甜粉蒸、咸烧白)与肉和匀,用红薯打底装篾编小蒸笼大火猛蒸40分钟即可。甜甜微麻微辣,软糯可口,深受老年人喜爱,故“投其所好”。

蒜泥白肉则选二刀坐墩(猪臀部),冷水下锅,煮熟后不忙捞起以保持湿润。佐料用酱油、芝麻油、花椒油、辣椒油、味精、香醋、白糖等调配。此菜顾名思义,蒜泥一定得多放点,葱选红头的才香,而红油,最好是现制,用烫油浇在辣椒面上,香气四溢。

自由非职业

□ 李雅芬

不穿高跟鞋已经是五年前的的事了,不是不想,是不敢。穿了走路,脚疼,有时候因为脚疼,只好打车回家。想想三十年前,那时我年轻,抱着女儿,踩着高跟鞋逛马路,还要娉娉婷婷,凹出身材,直感慨,“今非昔比”。

退休后,工资锐减,变成了网购达人,贪便宜嘛。看图没觉得跟高的皮靴,寄来,跟高了,只好去找修鞋匠,在保持足尖足跟平衡的情况下,锯掉一些跟,以降低高度。长期以来,修鞋只找他一家,因为的确手艺不错。

周四,八点半,从家里出发,算着商店一般九点开门,等我走到,正好。退休后,我早晨基本往父母家或者社区舞蹈队去,很少这么早往商场去。

到了商店,我到一楼修鞋的摊位前,转了几圈,不见修鞋匠来。就到二楼三楼转了转,再下来还是空空如也。老公逛完早市也来陪我,两个人就又在二楼晃悠。

旁边卖鞋的告诉我修鞋的机器旁有主人的电话,一般修鞋匠10点半会来。我看了看表,已经10点50分了。于是打电话给他,结果没人接。11点了,还没有来。我老公说,要不回去吧。人家自由职业,想啥时候来,就啥时候来。不像你,老是急急吼吼,今天想修鞋就一定要修上。

我说不,“如今我一个自由非职业,还熬不过一个自由职业的?”

正说着,电话回了过来。是修鞋匠,已经到了商店门口。我为自己的耐心点赞。对老公说,看见了吧,如今老头老太的,要学会等待。

要是以前上班,我早骂骂咧咧跑了。如今,调节节奏是必须面对的事。

退休,我需要学习的第一课就是:慢得了、闲得住、耐得烦,还要动得起、停得稳、睡得着。如此才快乐!

配好佐料,再将锅里的肉捞起。如何成片,这也有讲究。肉最好不切而“片”,将肉平放,用刀平“片”,然后一片片放在盘里,最后淋上佐料待上桌。其色香味俱全,往往令人食欲大开,是下饭下酒的好菜。

如果说前两道菜是川味,而葱烧鲫鱼就有点类似苏浙口味了。选一斤左右的鲫鱼两条,洗净晾干用油过后捞起,然后,将余油把事先刹好的泡姜泡辣椒及花椒在锅里翻炒至香味溢出,将葱段放入,再放鱼在葱上,淋上酱油、醋、白糖、老酒及花椒油,添上前面煮肉的汤少许,加盖大火烧开后小火慢煨,适时翻动,起锅时放点味精。其味酸辣甜香,妙不可言。此菜是我小时候见母亲做过的,母亲是宁波人。只不过我加了泡姜泡辣椒及花椒,“锦上添花”而已。

限于篇幅不再细说,需提醒的是,肥肠不可洗得太干净,红烧一定要放郫县豆瓣酱;四季豆干煸得加点宜宾芽菜末。此为我经验之谈。

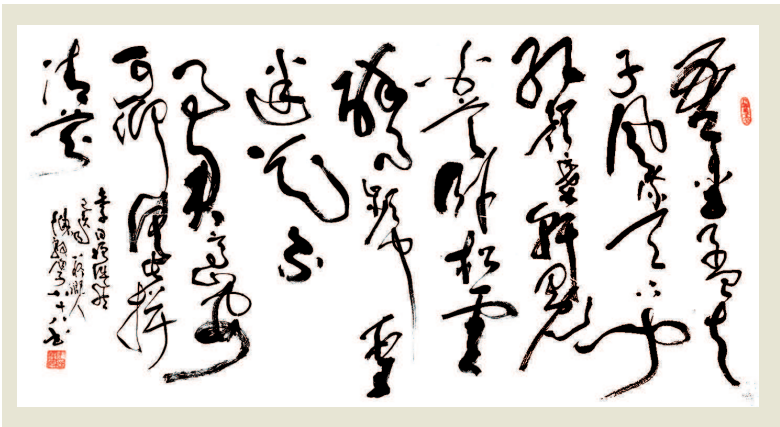
妻之老闺蜜们餐毕,一人叹道“粉蒸肉比我妈做的还好吃”。细问得知她妈过去是

餐馆的厨师,另一人说“菜一端出来肯定不错,因为一道道清清爽爽”,弄得我有点飘飘然。但我的确是“自学成才”。

上班时忙,饭菜都是胡乱对付。退休后才正二八经入门学厨艺。自学的途径,一是在电视里。我本身就喜欢看关于饮食方面的节目如《舌尖上的中国》《味道》《川菜》等,后来是有目的地看,看人家怎么制作美味。二是常到阅览室翻阅有关烹饪方面杂志。如有本刊物,各种美味佳肴都有制作方法和图片,回来就“依葫芦画瓢”。三是在网上学艺。有时候实在弄不明白了,在电脑或手机上一查便清清楚楚,可谓“临阵磨枪,不快也光”。且有机会就“深入”餐馆如农家乐后厨观摩“偷艺”。

这种“自学”,窃以为一是要有兴趣,二是须有悟性。不是谁都能“成才”的,什么配料火候刀工,学问大咧。

退休在家总得找些事情来做。当好家庭“厨师”,既干净卫生,又节约开支。像上述家宴,在外面恐要花几百块,还不见得吃得满意。



李白《赠孟浩然》 陈敦厚作

父亲母亲

慢慢懂得父亲

□ 马镇兴

父亲在世时家里的事多靠母亲操劳,加上不善言辞、听力不济,与我们子女的交流比母亲少得多,给我们的印象也远不如母亲深刻。但随着岁月的流逝,我们慢慢懂得父亲,尤其是退休后至亲重聚忆及家庭往事,离不开父亲的话题,对父亲也有了更多的认识。

说到父亲,总要提及他的过分节俭。父亲在丝绸厂上班时干的是剥茧子的活,常领到口罩作为劳保用品,父亲用不完,就把多余的口罩拼缝起来,用作洗脸用的毛巾,以省下买毛巾的钱。父亲也很少买衣服,一年到头都是穿中山装,脚上套双布鞋。手表也舍不得买,平时上班就靠一只放在床边的闹钟叫醒。我每次从南京回老家,父亲只要我给他带点最便宜的芝麻酥糖,反复叮嘱别买贵重的食品。对父亲的过分节俭,母亲和我们子女都不止一次地劝过他,但父亲我行我素。后来我们慢慢明白了,这已是父亲根深蒂固的习惯,要改变很难。

父亲性格内向、寡言少语,情感很少外露。但后来家里发生的一件大事,让我们改变了对父亲的认识。那是1993年我大哥因病不幸英年早逝。得知噩耗后,母亲要我们暂时别让父亲知

道,怕父亲受不了这个打击,因大哥一直是父亲的骄傲,从小天资聪颖,南京大学毕业后分配到武汉一所大学任教,评上了副教授、担任了系领导。父亲后来久未听到大哥音讯,终生疑窦、追问不止,母亲知道再也瞒不住了,只能说真相。父亲听后悲恸万分,当着母亲的面放声大哭。白发人送黑发人,该是怎样一种痛楚。

父亲晚年除双耳失聪外,还深受三叉神经痛的折磨。为了治疗三叉神经痛,他在我二哥陪护下,几上省城求医,先是吃西药,后又打封闭针,最后还做了小手术。服用西药必须严格控制用量,父亲为确保万无一失,采用最笨但也最保险最稳妥的记账方法,即把每一天每一次服药的时间和用量,一笔一笔记在一个厚厚的小本子上。我当初看到这个本子,只是大为惊讶,现在回想起来,更觉叹服,那些密密麻麻记录着的时间和数字,折射的正是父亲与疾病抗争的顽强意志啊。

父亲2001年去世,享年87岁,虽未如愿活到期望的米寿,但历经坎坷仍寿登耄耋,该是幸运的;父亲一生有贤惠能干母亲持家打理、相夫教子,又该是满足的;一向低调做人的父亲,如果知道我们仍在以各种形式怀念他,在天之灵会感到欣慰吧!

隔代亲

□ 柯玉升

和孙子的磨合,是从他的“哭”开始的。

微信里,一些自称为育儿方面的大咖“夸夸其谈”,说什么不要心疼新生儿的那声啼哭,哭对扩大肺活量是有好处的,是新生儿运动的最佳方式。更不能见哭就去抱,会宠坏孩子……再有定力的人,都会被这一套套的“专业理论”忽悠住。

恰巧,孙子是个一沾床就哭的那类孩子。我就看着孙子躺在床上哭,自己不去抱,也不让妻子过去抱。一分钟,两分钟……五分钟过去了,孙子的哭声也不见停止,更是一声更比一声高。哭声不减,是抱还是不抱呢?如果按“育儿大咖”的理论,我还得忍着。但妻子挺不住了:什么大咖,一派胡言。孩子哭,是有哭的道理的,哪有个不明不白的哭呢?

妻子缴械了,我有点不悦。但当她双手解开尿不湿,现出黄澄澄的一大片时,我立马无言了:孙子拉了!我的坚持,被孙子带有需求的哭声“扳倒”后,逐渐明白:微信里的东西,有几个是可靠的?

宁愿“摸着石头过河”,也不迷信大咖。一段时间后,渐渐地摸索出一点门道来:孙子想睡觉时的哭声和饿了时的哭声,截然不同。睡觉前的吵闹,像是自己跟自己放上一段催眠曲,哼哼唧唧,似断非断,声音不大不小,似风箱扯出,又似和风送来,不急不恼,丝丝绵绵;如果和着哼哼唧唧的旋律,轻轻拍打着小屁股,不一会儿,我的臂弯里会发出轻微的鼾声,均匀称称,细细密密。饿了,哭声由弱到强,一声高似一声,不屈不挠,拼尽全力,大有不哭倒人不收兵之势。哭够了,再喂奶,一时半会也是不会吃的。

领教了孙子的“饿哭”,还得寻思“止哭”的方案。还好,孙子不是那种不领情面之人,细心观察几次后发现,当“哭声一声紧似一声”时,八成是在发出要求喂奶的信号。抓住这个最佳喂奶时间,再饿他也不会哭闹。

孙子五个月大了。在这150多天的“磨合期”里,总算摸着点脾性,孙子也越发变得呆萌可爱。

与孙子的“磨合期”,会随着孙子一天天的健康成长在不断延续。但这种磨合,不是一方对一方作出妥协,不是宠爱下的迁就,应是融洽下的细致入微的关爱。

带孙子也有『磨合期』