

养老院的厨师

□ 明前茶（南京，媒体人）

自父亲不能自理，送到养老院去照料之后，我认识了养老院的大厨赵叔。院长说：“我们这里有个规定，家属送来的菜肴能不能给老人吃，赵叔说了算。”赵叔会戴上口罩与白帽，用消过毒的长筷子拨拉家属带来的菜肴，有细刺的鱼，没挑去虾线的虾，没仔细割去筋膜的红烧牛肉，油炸过又撒满糖粉的糯米点心，统统退回去。子女不服气，赵叔便微笑着说：“还记得你家老爹嘴里几颗真牙几颗假牙吗？还记得他上一次的体检报告，血脂多少，血糖又是多少？”做儿女的多半就愣住了，然后赵叔开始安慰：“老人的脾胃牙口，已退化为三岁的孩童，下次送菜时，想想你的小儿女能否吃这些食物，就明白了。不送也没关系，营养、松软、清淡、可口，

我都会考虑到，交给我就行了。”

赵叔原在盐城老板开的饭店做主厨，拿手菜是被称为“斩肉”的大肉圆——掉光了牙的百岁老人，用上牙槽一顶，亦能吃出食材有点颗粒感的本味。高超的手艺引起了盐城老乡、养老院院长的注意，想“挖”赵叔过来，又恐薪水微薄，只得把话咽了下去。不过，不到两年，赵叔主动找上门来。他的老父亲去世前昏迷时候喃喃念叨，要吃儿子做的“斩肉”，没来得及满足老父亲，让赵叔后悔极了，对院长说：“我这点手艺，能让为人儿女的，将来少一点遗憾多好。”

凭借细致观察、认真思考、贴心服务，赵叔博得了老人们的喜爱。春天到了，老婆婆们摇着轮椅，在他面前唱“荠菜马兰头，

姐姐嫁在后门头”，以示想念野菜了。赵叔就笑：人到了八九十岁，还能恢复烂漫天真的小女孩天性，可爱。所以，就算她们想吃的东西做起来麻烦，但还是为她们做吧。最近，赵叔更在养老院开了兴趣课堂，手把手教老婆婆们做烘焙！

这时节，养老院里花木勃发，赵叔“物尽其用”。见紫藤花累累悬挂，遂尝试以红萝卜丝与轻腌过的紫藤花做紫藤花饼。而坐在花下，盖着薄毯，吃着紫藤花饼，已经糊涂了两年多的父亲拉住我的手，悄悄地说：“我们做饭的厨师顶喜欢我了，他偏心我，你晓得哦？这件事讲出去难为情的，别人不服气，喜欢他的人太多了，你千万不要告诉别人哦。”

此般情景，令我百感交集。



吃货老板的美梦

□ 柏代华（上海，高管）

这家餐厅是新开的，整洁、雅致。门口的套餐照片极诱人，花胶鸡金黄浓稠，猪肚鸡奶白鲜润，让人看一眼便走不动了。我们四人就点了花胶鸡、猪肚鸡各两份，原价35元，现价28元。

落座不久套餐上桌，我一品，量大质优，而价格低到“可怜”，店家如何赚钱？出于好奇，便找到老板聊天了。他一开口，滔滔不绝：我从小就是个吃货，吃遍厦门仍不过瘾，因做了十几年工程设计，干脆改行做餐厅！你吃的是花胶鸡吧，真材实料文火熬制，没有加味精，放心。胡椒猪肚鸡尝了吗？汤里加了一点沉香，和胡椒

融合后，口感绝妙……

我赞道，食不厌精，中国缺的就是这种工匠精神。又问，卖这么便宜，投资回报率还行吗？当然有钱赚啰，他敷衍一句又接着说，餐厅的定位就是为工薪阶层提供价格低廉味道鲜美的便餐，那些高端菜价格都太离谱了，我要让平民大众花费不多也能吃到。

我固执地又回到成本问题，这餐厅的装修至少得五十万吧？他说，没那么多，但也有几十万。还要投点钱，开发一系列高端新菜，包括佛跳墙……我望着春梦正酣的老板，暗想，商人有梦，商海无情，

痴迷情怀的老板常常输得只剩下裤衩和情怀啊。

回到酒店发现随身携带的消毒酒精瓶忘在餐厅了，便电话告知老板第二天路过时取。后因故未去，匆匆离开了厦门，老板还热心地来电询问，要不我快递给你吧？我忙说，真的不用费心了。

放下手机不由暗叹，真是难得一遇的好心人，但一单快递贵过一瓶酒精啊。这位热心老板恐怕不怎么算账，做投资大概率会摔个嘴啃泥。但爬起身，看清脚下，调整步伐，凭他的满腔热情和工匠精神，何愁前程无路？

