

这样的男人你到哪儿找

□ 缪 华（江苏徐州，职员）



漫画 / 崔泓

当一些同事诉述在家做饭的烦恼时，我总想告诉他们，我对做饭乐此不疲，是地道的家庭“煮”男！

爱上做饭，主要从小受到父亲的熏陶。父亲是周围邻居亲戚心中的“专业厨师”，只要红白事主家有请，父亲即带上那把锃亮菜刀而去，有求必应，从列单、购菜、备菜到制菜，一丝不苟，令人信服。父亲说，刀功即成功。强调的是基本功要扎实，第一眼就让食客感觉到厨师的专业。

我的私房菜凉拌黄瓜，看似简单，但因为“先拍后斜劈”的绝招让妻子至今只能模仿，无法超越，而且口感绝对与众不同，算是得了父亲的真传。父亲强调，配菜要好“色”。注重品相，赏心悦目，才能勾起食欲。父亲更强调，必须保持卫生安全健康。

女儿好几次说，爸爸做的菜看着就想吃，可惜她已经饱了。让人回想起刚参加工作住单身宿舍那阵。宿舍不允许起灶做饭。天天

吃食堂，食之无味，甚至有种冲进操作间自己操勺的冲动。后来谈对象，女孩竟然不会做饭，我觉得不可思议，将其数落一番。她将我一军：“你来？”我遵循父亲的教诲，三五除二就忙好了一桌四菜一汤，美味可口，一下子俘获美人心。小时候在农村物质匮乏，能吃饱就不错了。好奇于小镇上那些“非农业户”，除了上班就是忙着张罗吃，真有闲功夫。等我搬出单身宿舍结婚成家后，才发现将饭做好是养好身体的第一前提——反正我在单身宿舍生活时感觉营养不良，身子虚得干点活儿就满头大汗。成家认真做饭以后，身子很快就养得硬实了。这更让我认识到必须做好饭，将一家人养好。

老家在江苏南通，属淮扬菜系，而家人是江苏徐州人。我们家和妻子娘家都不喜辣。我就立足传统来做菜，以地方风味来留住他们的胃，努力形成“私房菜”。我多次打电话向千里之外的母亲请教，如何调制肉

馅包藕饼，掌握火候出锅，金黄的藕饼外脆内酥，芳香扑鼻，整个单元楼都被感染。鱼头豆腐汤也是我的“招牌菜”，在菜市场现杀花鲢买来，洗净大鱼头，在铁锅中用大火少油微煎，即冲入开水，在“咕咕”声里，锅中即已初现乳白，加入新鲜豆腐块，片刻鱼香氤氲，汤如牛乳醇厚，再洒上香菜，滴上香油，这锅鱼头豆腐汤就能让一家人大快朵颐。当然，我也善于琢磨学习，甚至“偷学”了地锅鸡做法。一次在外面喝米线，等待的时候，我看一旁的小吃店做地锅鸡，就去很随意地问问这问问那，基本掌握了地锅鸡的制作要领。回家后试着做做，竟然与地锅鸡店做的一样纯正。妻子盛赞：“你是做饭的天才。”

前几年岳父常从南京回徐州看望我们，每次他必点也是我必做的一道菜就是地锅鸡。在菜市场活鸡现杀，去毛掏膛，清洗干净，快刀剁块，大火爆油，花椒炸香，入锅翻炒，老抽酱红，加大葱段及姜片去腥，待鸡骨炸响时一次性加水成汁，大火烧开后再加入香菇片、土豆块等，以盐调味，转中火慢炖。同时，取精面加水轻揉搓小面团，待锅中鸡肉离骨熟时，将面团压扁拉伸为薄草鞋状，过水后一半贴在锅沿上，一半搭在鸡肉块上，盖锅大火烧炖，待贴饼变色即可出锅。岳父说，这鸡块原香浓郁，不老不嫩，这贴饼半脆半滑，富有筋道，真是绝了。看到大家围坐在一起欢声笑语地品尝，我心里真有小小的成就感。将饭做好，表达孝心，赢得老人欢心，多么美好的事儿！关键时候岳父还能帮忙说话。一次妻子在岳父面前数落我的不是，岳父打断她：“他不抽烟，不好酒，就爱做饭，这样的男人你到哪儿找？”