

下厨记

□魏人彪

自退休那天起,我正式全面接管厨房。别看厨房加餐厅只有十几平方米的狭小地盘,担子却不轻:餐厅“厅长”,同时兼任“火头军”“军长”,可谓千斤重担一肩挑啊。

配图 汤青

A 上世纪九十年代初,我开过一个火锅餐馆,一间屋的店门面、里灶外厅的那种,开了一年有余。店小水浅,养不住大厨,我就免为其难自己亲自掌勺。所以尽管没经过“新东方”什么的专业厨艺培训,但毕竟具有一定的“一线实际工作经验”,如今“重操旧业”,应该是不在话下。

走马上任“闪亮登场”的时候,正值辞旧迎新的公历新年,鱼虾欢腾,果蔬飘香。工作日时间,在单位的在单位,在校的在校,中午就我和妻子,中餐便一概从简;一到晚上,燕雀纷纷归巢,女儿女婿3个外孙女全家7口人都聚齐了。华灯初上,我将菜一端上来,一盘剁椒鱼头、一盘韭黄炒蛋、一盘肉丝炒芹菜、一碗菠菜粉丝汤,或者一盘红烧大骨加小排、一盘清炒土豆丝、一盘香辣三丁、一盘蘑菇炒咸齏、一碗蒸蛋汤,或者一盘姜葱炒白蟹、一盘肉饼、一盘素炒茭白、一盘凉拌黄瓜、一碗豆腐汤……每晚三菜或四菜一汤,尽量避免重复。虽然都是家常菜,但椒红韭绿,浓汁清香,个个如临饕餮大餐大快朵颐,才吃完这一顿,嘴角边油水的残迹还闪闪有光泽,就盼着下一餐了。第一周“首秀”十分成功,迅速“走红”。本“厅长”一边挥舞锅铲噼噼啪啪施展身手,一边想起老子《道德经》中那句经典的“治大国,若烹小鲜”,不禁自信心爆棚:举重若轻,举重若轻啊!

时间过得飞快,一晃半年,大家的点赞渐渐稀少了。

我也觉得自己被“囚禁”在一种惯性中无法挣脱。几天不重复,几天之后不可能不重复,三五天循环一次,把最初心心念念馋涎的东西吃成了嚼之无味的“鸡肋”。菜式创新也非易事,比如小龙虾,做起来就是十三香小龙虾、清蒸小龙虾;比如白蟹或青蟹,除了姜葱炒、葱油蒸、清蒸和红烧,再也变不出什么其他新花样。再加上有忌口的、有不喜好的、有香辣咸淡口味差异的,众口难调,你说难不难?我曾经吃了十五六年的机关食堂饭,彼时也少不了些许微词,但现在我才深深体会到,纵然有烩炸炒煎等十八般武艺加持,做食堂师傅也难。

B 叭啦啦嘴上说的“优质生活”最是容易,凡事小事日常事要做好,要获得长久的认可,实在为之不易。

当然我不是“躺平”的主,设法寻求改变。我首先舍近求远开车去县城最大的菜市场——跃龙菜市场,但在市场中心站了足足十几分钟,我的眼睛从一排排摊位和堆积的菜品上掠过,却不知该买点什么!我发现,这样一个几千平方米的偌大市场里,山珍海味琳琅满目,要什么有什么,其实“同质化”相当严重。水产品占了整个市场的半壁江山还多,但卖鱼的、卖蟹的、卖贝壳类的,家家卖的是一模一样的货,如果合并“同类项”,那与我们小区附近的小菜市场就没啥大区别。看样子,在食材上出新是“此路不通”,必须另辟蹊径。我开始关注与美食

相关的栏目,比如《宁波老年报》的“下厨房”、360导航和搜狐网的“美食”板块、手机小视频、中央电视台隔三岔五播出的大型美食文旅节目“三餐四季”,以及先前的“舌尖上的中国”等等,有些是剪报,有些弄个本子记下来或者下载下来。偶尔应邀去酒店赴宴,遇到新的菜式眼睛就会倏然发亮,尔后一看二尝三拍照,如此这般一一记录在案,然后在下一个晚餐“依样画葫芦”如法炮制。

此后,每当一盘热气腾腾的新菜端上餐桌,比如黄灿灿的油炸小排烧黄豆、又香又糯的砂锅焗南瓜、鲜美的西红柿炖牛腩……虽然筷子未动,“哇——”,我的耳边总会响起一阵由衷的惊叫。那一刻,我心欢喜。只要大家吃得开心满意,就是“阿彪菜系”的成功所在。

C 厨房另一块很重要的工作是洗碗。开始时妻子说,碗她来洗。我考虑到孩子们更需要她,就婉拒了,拍着胸脯信誓旦旦:请领导放心,“厅”里的工作我一个人担得起来。其实我是很喜欢洗刷刷的,每次面对洗得干干净净的衣服、果菜和锅碗,心境就特别愉悦敞亮。尤其是当瓷质的碗碟在水龙头下“哗哗”冲净洗洁精的白色泡沫,手轻轻抚过碟面,就会发出一种干净得没有一丝腻滑的“吱——吱——”声响,感觉格外悦耳动听。

有一次,我照例伸出大拇指按指开门,不料“叮”一声响过,门锁语音提示:“验证失败,请重新输入。”再来,依然“验证失败”,如此者三,天天照面无数,亲切无比的“门”像对待一个陌生的闯入者一样拒我于门外了。

我知道,是指纹出了问题。本“厅”工作与水密切相关,一双手无时无刻不与水亲密接触,一会儿冷水,一会儿热水,一会儿洗洁精,一会儿洗手液,我又不愿意戴塑胶手套,一旦到了寒冷的冬天,皮肤便干硬龟裂,粗糙得不行。双手伸进水里,浸着这儿那儿的裂口,丝丝缕缕的疼痛感就会即刻侵入心头。我将创可贴两头的粘贴剪下来,贴在裂口处,有

时候一双手贴了八九片,像打满了白色布丁。四五天后,粘贴的粘性被水泡得失效了,手上的裂口也正好自然愈合。当然这时,新的裂口又“冷水洗又生了”。妻子看在眼里,让我试试她的办法:晚上睡前,用润肤霜均匀涂抹双手,然后戴上一次性塑料手套,扎住手套口。果然,第二天早上摘掉手套,我发现一夜过后,所有的裂口都弥合了,皮肤变得有些滋润而爽滑。

去年秋天的某一天,我在微信朋友圈读到一篇文章,题目是《爱洗碗的人,最值得深交》,仿佛是特意写给我的,其中写道:“洗碗,只是件小事,却能照见一个人的修养。愿意洗碗的人,懂得体谅人。”“面对杯盘狼籍,油污汤汁,唯有热爱生活的人,才能不急不躁地做完。”自此以后,每当洗碗的时候,我总觉得有一双满含赞许和鼓励的眼睛在时时看着我。

汪曾祺也曾说:“愿意做菜给别人吃的人,是比较不自私的。”其实,对于我来说,完全是因为一份至爱亲情、一份家庭的责任感使然。我只是一个普通人,算不上什么“君子”,所以无须“远庖厨”。

在“一碗人间烟火”的简单、安宁生活中,我觉得,我很享受。