

F 非常感受

eichangganshou

亲,吃饭了!

□张建敏

或许我有烹饪的天赋,或许疫情居家可以唤醒许多沉睡的厨娘,总之,三年来,我的厨艺突飞猛进。

在婆婆离开我家之前,我没做过饭。母亲虽然身为家庭主妇,常年为家人做饭,但她不识字,全凭经验积累,也无法传授我类似于菜谱或饮食拨记之类的只言片字。没关系,现在是网络时代。收费的烹饪视频课里干货很多,配方讲究,食材按克数称量,去粗取精,冗杂而精致。

第一次做鲜虾肉馅儿馄饨时,八个小碟子,盐糖酱油胡椒淀粉麻油葱姜一一称好,逐个掺进肉馅儿,搅劲儿上来,肉馅儿粉嫩劲道,啪啪作响。待包好后,宽汤下煮,汤盆准备鸡丝、紫菜、虾米、茼蒿、鹌鹑蛋,一样也不能少。开锅,浇汤,捞馄饨。嚯!一碗热气腾腾、芳香四溢的鸡丝馄

饨上桌了。

儿子早上吃一大碗热馄饨,菜肉汤兼备。中午回来后兴致勃勃地说:“今天体育一千米测试满分,以后每周二四上体育课,早餐都吃馄饨。”

这无疑是对为人母的最好赞美。食在儿腹,饱在娘心。

母亲对于我从网上学来的传统北方水饺做法,比如让白菜出水前,先切成指甲片,利用中医虚实之道,充分用水浸泡,让细胞吸满水,再攥出更多水,成雪花片,而不是用盐脱水,不置可否。她认可手工揉面,而不是用厨师机。机器揉面过程中发热,破坏面粉纤维组织营养。她拒绝西餐,劝我少做点,高热高糖高脂肪。我说自己做,无底线减糖。

去年夏天,身体一向硬朗的母亲突发脑梗住院,幸好“苹果”区在前颞叶处,只影响语言功能,在我们的精心照料下,很快恢复。一天我带了自己做的提拉米苏

盒子蛋糕去医院陪护。我尝试问了一下母亲:“您尝一尝?很好吃的。”母亲什么也没说,只是看着我,拿起小勺,从盒子边缘挖了一口,吃了。一勺接一勺,她竟然慢慢地吃完了我做的甜品!

“不是很甜,但很好吃。”我的泪水在眼眶里打转,然后咽到肚子里。

一辈子对孩子宠爱有加的母亲,看到从小吃现成饭的我亲手奉上美食,心底亦是无限宽慰吧!

美食是维系亲人感情的纽带。食物像忠实的信徒,传递着家和亲情的讯息。

但我也曾有马失前蹄的时候。

西餐烘焙非常烦琐,而且高热高油高脂,不知为何大受欢迎,大约是因为它的甜度。吃甜品,可以解压,增加幸福感。

儿子13岁生日,我大展身手,做一个八寸黑森林大蛋糕,与姥姥姥爷表弟表妹

一起庆祝。蛋糕坯、抹面、裱花、组装、装饰,每一个过程我都小心翼翼,精心制作。蛋糕层层叠叠,夹层为浓郁黑白巧克力酱,嵌入酒浸樱桃果,最上层一圈紫色车厘子围边,接着一圈白色奶油花骨朵,中间为芒果、猕猴桃、火龙果片,色彩缤纷,熠熠生辉。吹完蜡烛,一家人都等着品尝我的鲜美蛋糕。

首先是小侄子尝了一口,立刻吐了。接着儿子说:“妈,这蛋糕什么味儿?甜不甜,咸不咸。”我赶紧抹了一口,立刻傻眼了:天哪!难道把盐罐当做糖罐了吗?

囧!自那以后,我使用红笔在盐罐和糖罐上写了大大的“盐”和“糖”两字,以示警醒。

老公舍不得浪费,就着馒头吃了,还安慰我说,第一次吃到别样风味的蛋糕。



家是世界上唯一隐藏人类缺点与失败的地方,它同时隐藏着甜蜜的爱。亲情如水,使纷繁经过过滤变得纯洁。亲情似火,使平淡通过煅烧日显棱角。

老公在外地上班,回家一趟不容易。每次回来,我都能端给他惊喜。香烤羊排、蒜蓉粉丝蒸虾、搓汤圆、梅菜扣肉、枣泥山药糕……

草草杯盘共笑语,昏昏灯火话平生。在岁月静好的时刻,无名无利,无荣无辱,无烦无恼。

亲,吃饭了!

R 人生百味

renshengbaiwei

擦肩而过

□王玉初

杨绛先生曾说:“我们一生中会和很多人相遇,有些人只是为了擦肩而过,有些人是等着一见如故。”

细思之下,我们一生会遇到很多很多的人,要记住他们的音容笑貌、高矮胖瘦、步履缓急等,实在太难了。好在,那些人大多数只与我们擦肩而过,一见如故者不多,能成为亲友知音的更是少之又少,有缘遇见,自当珍惜。

有位老人,每天穿过两条街去公园,独自一人在石椅上一坐就是

大半天:时而发呆,时而闭目养神,时而听戏……这些事,他完全可以在家里做,不劳烦跑那么远。老人却说:“公园里有,与我擦肩而过,这样有人间的味道。”原来,与人擦肩而过,他是我的风景,我也是他的风景。这种互不相扰的遇见,温暖人心。

有时候,我会蓄意地擦肩而过。比如,看到熟悉的人,却不想打招呼,我会假装专注地打电话,或者埋头刷手机,连那尴尬一笑都给省了。这样的擦肩而过免去了社交上的一些尴尬,因为在那一刻,他并不是我想见的人,或者在那一刻,我只想一个人静静,保持距离的擦肩而过,恰是一种舒服的姿态。

有些人与我擦肩而过,其实并没有进入我的视线,

他们从我的身边匆匆走过,在时空中确实与我相遇,但也仅此而已。

还有些人曾与我相遇,让我惊鸿一瞥,念念不忘。我或被他的精气神吸引,或被他的言行吸引,抑或与他一见便心意相通,但他终归成为我人生中的一位擦肩而过者。

年轻时,我会为错过而遗憾;而今,我已坦然。经过人生的起起落落,便会明白,那些擦肩而过者,过了就过了,那些守护相伴我的人,才是最让我感到踏实安稳的,也是最值得我珍惜的。

N 南腔北调

nanqiangbeidiao

美味急不得

□高自发

《菜根谭》的作者洪应明曾经在南京秦淮河一带居住,他发现因为附近的土质较差,农民种的蔬菜长得很不好,售卖时菜根又苦又压秤,多被买菜的人掰掉扔了。洪应明觉得菜根扔掉实在可惜,就花少许钱买来做成菜根咸菜。

洪应明的菜根咸菜制作起来并不复杂。先把菜根洗净后用盐腌制整整一年,经过一年的发酵,菜根中的苦涩就去除了,香气则被逼出来了。把腌渍好的菜根捞出,浸泡在清水里除盐,沥干后再在太阳底下晾晒三日,继续用花椒等香料腌制七日,最终菜根咸菜就可端上饭桌了。洪应明制作的菜根咸菜色泽黑亮,鲜香爽脆,堪称美味。

从被人嫌弃的苦菜根到鲜香的美味咸菜,离不开长时间的腌制发酵。盐和时间是两个必不可少的要素:离开盐的腌渍,菜根很难发生神奇的变化;腌制时间不

够长,变化则不彻底,美味出不来。所以,美味是急不得的,需要耐心等待。

和美味一样,教育也急不得。没有人生来就是天才,天赋异禀的人可谓凤毛麟角,多数人都如苦菜根一样平凡。平凡的人要接受学校、家庭乃至社会的教育,经历长时间的磨砺与锤炼,这情形恰如苦菜根泡进盐水。跟盐水里的菜根渐渐变成美味一样,平凡人只有长期接受教育,才能逐渐成为有用之才。成为人才,当然也离不开各种辅助和支持,就像腌制菜根时除盐用的清水和佐味的花椒一样。唯一与美味直接端上桌不同的是,人才即使具备才华和能力,也需要一个合适的平台或机会,依然需要等待,等待某个时刻,才能一鸣惊人。

教育和腌咸菜一样,都需要耐心;与腌咸菜工序简单相比,教育似乎更复杂,因为教育的对象千差万别,腌咸菜可以一股脑地把菜根装到一个坛子里,教育则不行,必须因材施教,关注每一个人的成长。与每一根菜根老老实实待在坛子里不同,每个人都有自己的小宇宙,因此,教育的过程,除了耐心,自始至终都离不开一味“佐料”,那就是爱心。