

回顾自己这六十多年,要说能耐本事,真是汗颜:专业不专,本来读的师范学校,教书不满十年就进了机关,成了大院里的“万金油”;特长不长,什么琴棋书画、吹拉弹唱、打球照相之类的,那是一窍不通。

虽小时候吹过竹笛,工作后玩过笔头,吹没吹出名堂就不吹了,玩没玩出花样就没玩了,都是一时兴起、半途而废。

唯有煮饭,当家庭“煮夫”当了五十多年,让自己欣慰些许。往后还能做多少年,难说!“做到哪天做不得,放下家伙就停歇”。

我的“煮夫”生涯始于20世纪70年代初,那是农村集体出工的年代,父母要下地挣工分,我在子女中是老大,作父母帮手看屋煮饭的事自然落在我的身上。当大妹妹能够煮饭了,母亲嫌她看不好屋,就让她出去捡柴割草,仍然把我留在家里煮饭,我极不情愿。出去捡柴割草,有小伙伴一起好玩儿,我在家里干家务活只能看鸡飞狗跳、听蝉鸣鸟叫,甚是枯燥。有啥办法?母亲的话就是“圣旨”。

我开始学煮饭是煮稀饭。母亲出工前将鼎罐里的水加好,放在煤炭灶火上,等水开了,将母亲交给的米倒进鼎罐里,看米在鼎罐里翻滚,时不时用饭瓢搅动,待火渐渐熄了,稀饭就好了。那时煮稀饭不淘米,因为觉得浑浊的淘米水倒进泔桶喂猪可惜了,若是搅羹,要不少粉子才能把水搅浑,不淘的米煮的稀饭总会比淘了米煮的稀饭要干些,我把这一发现奉为至宝。

改革开放后,我外出读书买了《大众川菜》,寒暑假在家里就照着书做菜。参加工作后,在学校看炊事员炒肉丝回锅肉,我周末回家学着做。耍女朋友后,在她家杀鸡宰鸭,炖炸煎炒,一番表现后,她就成了“娃儿她妈”。

刚工作不久,小弟跟我读书,我常常在小火炉上炒鸡蛋、煮饺子,饺子是我自己拌馅和面擀皮包好。有时学校厨房人手不够,我还能帮厨切菜炒菜。同事打平伙我当主厨,也就是炒些肉丝、肉片、肉丁及小菜,大家喜欢吃,我也乐意做,皆大欢喜。

父亲很喜欢吃我做的菜,经常对人夸我菜做得好。母亲很满意我做的饺子,虽是她教会的,但已比她做得好。记得岳母六十大寿,当时下馆子有些奢侈,我在家

家庭“煮夫”

□常有福(四川)



里办了三桌招待亲友。

到了新千年,除了女儿,家里先后又添了干儿子、外侄儿、侄女、小外侄女,因为我家住在学校,这些后生晚辈吃住在我家里,上学不出校门,很方便。都是半大孩子,正是吃长饭长身体的时期,饭菜当然做得更讲究一些,经常将猪肉或红烧、或粉蒸,做得最多的是回锅肉,有时还买牛羊肉、鸡鸭鱼,新鲜土豆上市做烧烤土豆等,把普通食材变着花样做给他们吃。他们津津有味大快朵颐,我看在眼里、乐在心里。特别是多年后,看到他们都长得比各自的父母还高的时候,便为自己作“煮夫”而荣耀。

前几年,家里这些“小的”都陆陆续续出去了,就剩我们享受“二人世界”,欣赏我厨艺的人少了,在家作“煮夫”的兴趣有所消减,然而在外多了用武之地。夏秋时节,与朋友结伴外出避暑,住农家用东家锅灶、自己买菜我负责主厨有过;主人煮饭,“煮夫”指导、示范,被主人尊为师傅有过。与主人成了师徒,我下厨制作我们自己的食材,主人不介意,我们也欣喜。有时去亲戚朋友家作客,我也做几个拿手菜一起分享。与朋友外出聚餐,点菜的事常常是“煮夫”操持,众友满

意。

近两年,外孙女一天天长大,来家里的时间多了,展示我厨艺的机会也多了。加之退休清闲,手头宽裕,菜拣好的买,本地买不到的就网购,做工更加精细,“煮夫”厨艺又有所提升,女儿一家三口吃得高兴,外孙女小嘴巴直夸奖外公做的饭好吃,哄得“煮夫”很是开心,做饭的兴致更高了。

“煮夫”家里的豆瓣酱、辣椒酱,春夏的腌盐蒜头、泡糖醋蒜,冬天腌咸菜、红豆腐,都是“煮夫”亲自动手,不仅满足了家人胃口,还经常与亲友分享,做的红豆腐、豆瓣酱远的上了新疆、北京、上海亲友的餐桌。做这些小事,既打发了无聊的日子,又练就了手上的功夫,还调理了饮食的滋味,活络了人际关系,增添了生活的乐趣。

遇上周末节假日,邀亲友来家里相聚,去买菜路上就开始享受“煮夫”之乐,直到餐后收拾残局。

我总结的“煮夫”经验有以下几点:

首先是菜品设计。既要荤素搭配,又要掌握食客喜好与忌口,凉菜、热菜、主菜、配菜、开胃小菜统筹兼顾,想起口水直流。

其次是食材挑选。菜市场上,色泽鲜亮的肉食,活蹦乱跳的鱼虾,五颜六色的时蔬,香味扑鼻的调料,看得眼花缭乱。

然后是厨房制作。菜刀在砧板上的清脆、食材下入热锅的哗啦、铲勺与铁锅的叮当,悦耳动听;烟火热气升腾、麻辣鲜香弥漫,小小厨房,景象如梦如幻。

围坐餐桌的食客,望着色、香、味俱全的菜品,举箸开颜,把盏言欢。“煮夫”解下围裙,看着一个个餐盘,一张张笑脸,心生感慨:“煮夫”煮美味,煮情谊,煮家庭祥和。

当热闹过去,大家各归其所,“煮夫”悠闲自在地收拾碗筷,思绪漫无边际地自由翻飞:或上天入地、穿越古今;或世象百态、人性本真;或回眸来路、数念过往;或展望归宿、且行且珍惜。

厨房烟火气,最抚家人心。煮饭是一个人最基本的生存本领,“两根竹筷拈天下,一只铁锅煮乾坤”。民以食为天,食以味为上,味以合为本。在家里,养好了一家人的胃,就赢得了一家人的心,“煮夫”有味、家人有胃,“煮夫”有为,方有其位也!

遇见龙振宇

□周建华(四川)

中罡兄邀我去T39创意园楼上的“弥境空间”参加“装置作品品鉴会”,说是朋友龙振宇搞的。我不懂装置艺术,但对龙振宇有点印象。不是见面那种印象,是对中罡兄那篇《发现龙振宇》的印象。中罡兄的意思,在德阳玩装置艺术,非龙振宇莫属。

资料介绍,装置艺术是“在特定时间、场合,用特定艺术品与观众互动的艺术流派”。T39创意园我去过,还真不知道楼上有这样一处神秘所在。龙振宇如何用艺术品与我等观众互动交流,我有些期盼。

走进弥境空间,映入眼帘的是两排红色闹钟,并行排开,形成一条通道,从门口一直往里延伸。这些闹钟应该都是废弃的,如此摆放有何表达,没有阐释。我只能以天马行空的随想,认为是构建了一条时空隧道。展厅的墙上安放了一层蜂窝煤,煤孔向外,与墙面垂直,整整齐齐挤在一起。蜂窝煤背后的红色光源从煤孔透出来,红彤彤仿佛熊熊燃烧的炭火。展厅柱子上,爬着几只硕大的红蚂蚁道具,锃亮的身体栩栩如生。红蚂蚁摆放得并无规律,两两之间距离也不统一,还各自东张西望,但总体很默契,仿若一支纪律严明的蚂蚁大军。

中罡兄说过,“艺术家重新装置这些物品,是要令其演绎出新的精神文化意

蕴”。我很想知道,这些废旧物品啊,道具啊,随便这么一组合、一摆放,想演绎何种文化意蕴。但在展厅里转过几圈,并未见到龙振宇,也就无从问起。我开玩笑地问中罡兄,这几只红蚂蚁那么大,是不是变异了?设计得那么默契,是不是一种团队精神?我的意思,至少请龙振宇阐释一下,或者回复一下这些想法。中罡兄莞尔一笑,说请龙振宇阐释,他要么不理你,要么告诉你自己去领悟。我不禁哑然,所谓互动,难道就是让我们自己去感悟这些没有生命的东西?中罡兄似乎看出了我的心思,说在你的眼里,蚂蚁不是蚂蚁、闹钟不是闹钟,不就是一种文化意蕴么?你的想法,便是这些物品重置后的生命力。

进到里屋,到处是或摆或挂的旧物件。屋中央有一条大木头做的茶几,说茶几,是因为看见上面摆放有茶,实际上那木头粗放得与茶几没多大关系。墙面随意涂鸦,看不出名堂,感觉算是某种抽象艺术吧。龙振宇站在茶几靠墙的角落里,光头,一绺长须,一身黑T恤,一言不发,仿佛老僧入定。那样子,似乎这场品鉴会与他无关。“沉默是常态”,这是中罡兄对龙振宇的评价,看来是事实了。我不禁灵光一闪,冒出一个念头:如此置身其间的龙振宇,应该也算是一个作品了。

太阳快落山的时候,晚餐开始。晚餐

是我说的,中罡兄告诉我,龙振宇把今晚的活动称做“夜宴”。夜宴设在后面露台上,一张简单的长条桌,摆满了花生、毛豆、卤菜,没看出哪里像“宴”。好在有了前面“互动”的经验,我也就淡定了,只要心中有“宴”,那什么都是宴了。倒是酒很有“宴会”格调,有红酒,有白酒,也有啤酒。酒杯是很精致的玻璃杯,白酒、红酒、啤酒都用的是一样的。酒斟满时,正是晚霞满天的时候。金红色的晚霞笼罩在露台上,落在酒杯里,染红了白酒,染红了红酒,也染红了啤酒。没有人选择,随手一拿,举杯,一饮而尽。

龙振宇一直坐在角落里,在中罡兄一再要求下,才勉强坐上主位。大家邀请他致辞,意思是尽一下地主之谊,感谢一下大家,或者赞扬一下也行。但龙振宇惜字如金,致辞就两个字:“喝酒”。声音不高,还有一点沙哑,但很干净。酒过三巡,龙振宇在中罡兄的推波助澜中依次敬酒。他敬酒很特别,端起杯,走到客人身边,一句话不说,默默地伸出手,碰杯,然后全部倒进口中,囫圇一吞,喉间一蠕,便下了肚。若是客人喝不下,龙振宇也不劝,直接端起客人的酒杯,依然用那略带沙哑却很干净的声音说:“我喝了”,然后便一口闷下。敬过一圈,龙振宇离开主位,悄然回到先前那个角落里,不再说话,任由客人觥斛交错,只自顾自地喝酒。那样子,说不清是置身事外,还是沉迷其间。

刚才的念头再次冒出来,这夜宴未必也算一件作品?如果算,到底是谁在设计?龙振宇?还是我们?“不识庐山真面目,只缘身在此山中”,我是说不清楚的了。

阅读副刊精品,请扫描二维码,关注南门口微信公众号。



人间烟火气
尽在南门口