



△ 《金色的秋天》

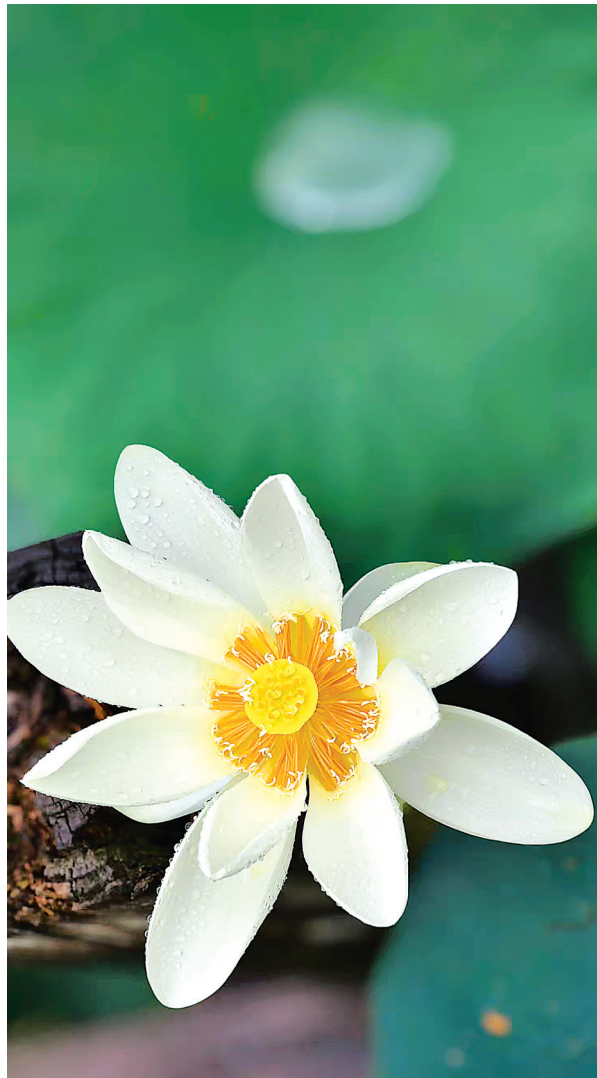
作者:刘新明(69岁)

江岸区后湖街道美庐社区

▽ 《清水出芙蓉》

作者:高卫萍(56岁)

东西湖区金银湖街道畔湖社区



父爱

说到美味佳肴,老爸的厨艺绝对是一流的,这不仅是我的认可,单位的同事也感同身受。

我怀宝宝那年,单位的工作餐辣得我进不了口,老爸知道后,特意为我开小灶。为了给我加强孕期营养,心细的老爸将每周菜谱,甚至每顿的菜肴都进行认真准备。所有的食材全是当天购买、当天烹饪,做好后在第一时间从家中送到长江对岸的单位。餐餐荤素搭配,天天没有重样,害得我的那些小伙伴很有些羡慕嫉妒恨的意思。

“你老爸又给你做啥好吃的了?”爸爸刚刚把做好的饭菜送到科室,同事闻着菜香就脱口而出。别说,三十多年来,我早已习惯了吃老爸做的饭菜,无论是曾经的粗茶淡饭还是现在的可口美味,爸爸做的菜无疑是天底下最好的佳肴。

老爸从小就没了妈妈,十来岁就开始学着做饭做菜,一步一步地循序渐进,在做饭中学习做饭。爸爸给我做饭从来不含糊,往往头一天就把第二天的菜谱想好,第二日一大早就去附近菜市场采购,老爸特别讲究食材的色泽选购。所谓“色”,就是菜肴颜色的搭配,像红辣椒、西红柿、上海青、黑木耳、西蓝花、黄花菜、莲藕大白菜等颜色各异的时令蔬菜,都会被老爸冠以“三色锦”“花团锦簇”和“赤橙黄绿”等昵称,烹饪后成为餐桌上的“家常菜”。

说实在的,假如饭桌上的菜都是单调的色彩,一看就没有胃口,尤其是盛夏季节,五颜六色的菜品,感官上就能激起人的食欲。比如一盘青椒炒肉丝,老爸一定会配上青和红的辣椒、黑木耳、杏鲍菇,至少四种不同颜色的配料,再进行烩炒,让你不想垂涎都不行。再比如一盘传统的家常豆腐,老爸以香葱、生姜、肉末和金黄的鸡蛋丝点缀,闻着都

香。即便是米饭,老爸也会别出心裁:将青菜叶或西红柿榨汁倒入锅内与大米融合。一碗具有蔬菜特有馨香且维生素丰富、色彩明快的米饭,就香喷喷地呈现在家人的面前了。

这些年,老爸没有再往我单位送饭送菜了,基本上都是他早上为我做好,由我带到单位。当得知我单位的同事也喜欢吃他做的菜后,老爸特意增加了分量。孩子周岁前夕,爸爸特意草拟了一份菜谱,准备“生日宴”。考虑到他一人掌勺太累,我在附近的餐馆订了一桌,那味道还真没有老爸做的菜可口。我工作忙,几乎每天上午出门,夜晚九、十点钟才回到家里,饮食等家务基本就靠爸爸。那天我正好休息,他老人家买了些肉,说是给我和孩子做蛋饺。他做我学。只见爸爸先把买回的“八瘦二肥”的后腿肉剁碎,再放入葱花、生姜碎末,在料酒、淀粉、鸡蛋的配合下,准备好肉馅。然后将一口袖珍的小锅,架在炉子上,小火煎制。做蛋饺可是他的细活,不急不躁,待一大盘蛋饺做好,个把时辰就过去了,做好的蛋饺再上蒸笼蒸熟。

一晃好多年过去了,孩子也基本上都是吃老爸做的饭菜一天天长大的。小家伙尤其喜欢吃外公做的番茄肉丸汤、白灼基围虾、糯米珍珠圆、青菜炒粉丝、菠萝里脊肉、凉拌莴笋丝等。每次看着他外孙大快朵颐的时候,也是老爸最开心的时刻,那份惬意溢于言表。谁知盘中餐,餐餐皆辛苦。从生的做熟再到津津有味,品味的无疑是桌上的“数分钟”,桌下的“几小时”。选材、采购、摘洗、配色,或烧或煮或炸或炖或蒸或煨等等,不仅是干净卫生吃得让人放心,尤其是盘中餐的每一个“流程”里都是老爸父爱的彰显。

朱姝翼(38岁)

汉阳区四新街道太子观澜社区