

爱的给予 做饭是

“一开始做饭是为谋生,如今是为爱。看到妻儿吃着自己做的可口饭菜,我安心又富足。”



□记者 应桃蕊

一锅鱼头豆腐慢炖,一锅红烧鱼块快炒。正在厨房忙活的曹超严熟练而专注,一掂一勺丝毫没有懈怠。

曹超严是一名80后,家住城区中浙阳光,他育有一儿一女。曹超严的厨艺是家传的。在他小时候,家里就开了一家饭店,妈妈是厨师,耳濡目染,厨艺自然没得说。后来,他的妈妈年纪大了,便由他来接班。

如今生活条件好了,曹超严改行开了宾馆,但是主厨的地位并没有被动摇。“老婆不大喜欢进厨房,觉得油烟味太重,而且也只会烧一些简单的蔬菜。实在忙得抽不出身,才会让老婆代劳。”

作家张小娴说,拥抱一个爱煮饭的男人是得到了一张真正的长期饭票。可见拥有一个能给自己做饭,又事业有成的男神是多么幸福。

曹超严和妻子结婚已有10来年了,他一直对妻子很好,给了妻子很多的爱和包容。“我虽然是全职太太,但是家里的大小家务基本是他在做。”曹超严的妻子说,“当看到他在厨房里忙来忙去,我的内心自然而然就很安稳、踏实。”

曹超严在网上看到什么菜吃了对身体有好处,就会买回来做给一家人吃;妻子喜欢清淡,他就经常给她烧一些可口的蔬菜。“我自己对吃并不讲究,有得吃就行,但他每天都会烧我喜欢吃的菜,而

且烧的菜又非常好吃,反而让我对吃饭有了特别的期待。”曹超严的妻子说。

因为家里掌勺的是爸爸,曹超严的一对儿女每次放学回家,没有像别的孩子一样黏着妈妈,反而进门就问爸爸:“今晚吃什么?”

在孩子眼里,爸爸就是厨神一般地存在。“我最喜欢吃爸爸烧的蛋黄龙虾。我爸爸烧的这个蛋黄龙虾可好吃了。我爸爸做菜最厉害了,他还在厨神大赛时获得第一名呢!”曹超严的儿子小怪自豪地说。

“哇,有红烧鱼块耶,我最喜欢吃爸爸烧的红烧鱼块了。今天我要吃三碗。”看到一盘盘热腾腾的菜上桌,曹超严的女儿小凌开心地说,胖嘟嘟的小手不自觉地往菜盘子里伸。

看着女儿一连吃了三碗饭,曹超严显得特别满足,脸上满满的都是对妻儿的爱。

你吃得轻松,不过是因为有人替你在厨房负重。厨房的活繁琐而油腻,曹超严一待就是个把小时,煮饭、洗菜、切菜、炒菜……待开饭之时,曹超严已累得直不起腰。可是,看着妻儿吃得津津有味,这些累都已烟消云散。

每个家庭里负责掌勺的人,都有一颗很温柔很温柔的心,里面也一定盛满了爱,才能日复一日地坚持下来。“我想,做这些事情,一切的出发点都是因为爱吧,而爱就是一家人在一起吃好多好多顿饭。”曹超严说。



做饭是让生活更丰富



家有男煮

一年四季,当我们在抱怨夏天的高温和冬天的寒冷时,唯有厨师守着一方灶台却不能抱怨。遇到用餐高峰期,客人的催促声和服务员的抱怨声。如果不是为了生计和热爱,一般人难以坚持。

与一般以厨师为职业的从业人员不同,林厚啸热爱做菜不仅仅是为了生计,还源于回到家后,抡起袖子给老婆孩子秀一手时的幸福感。

林厚啸说:“不给自己老婆孩子做菜的大厨肯定是个假厨师,每当我的孩子点菜,我觉得这是作为厨师爸爸最骄傲的事情。不说满足家人的一切要求,起码在吃的方面,我能随时满足家人的要求。”

2015年,林厚啸毅然辞去白领的工作,加入厨师行业。对于初来乍到且毫无经验的林厚啸而言,很长时间处于一种“懵”的状态。“一方面当时觉得公司效益不是很好,而餐饮行业比较有前景,另一方面,想给家里人更好的生活,就抱着试一试的态度去做厨师了。”林厚啸说。

用林厚啸自己的话来说,之前在家烧饭都是小打小闹。为了提升自己的厨艺,林厚啸做

了很多的功课,除了白天联系做菜,晚上还要看书,他还找来一些光碟视频资料学习。他也不知道自己度过了多少个这样的夜晚。林厚啸说,自己是有雄心的人。因为他不仅仅想学好一名厨师的技术,还想要成为一名优秀的管理者。为了开一家属于自己的餐厅,林厚啸可没少做准备。

机会总是留给有所准备的人,林厚啸就是那个“有准备的人”。不论在哪儿工作,林厚啸都爱学、好学,还不怕费力麻烦,这让他赢得了不少人的赏识。他开店的“企图”也终于达成。

在食肆林立的永康,要开一家有自己特色的餐饮店不容易。“饮食要尽量做到还原本味,才能用不同的烹饪方法,烹制出具有健康好吃的菜品,满足食客们日趋多变的口味。”林厚啸说,他要的就是还原食物最初的味道。

林厚啸介绍说,为了让自己的餐厅得到更多认可,不让家人失望,他每天都像打了鸡血一样,中午别人都在休息,他主动干活,其余时间也是通过看书来不断提升自己。每天早上9点上班,林厚啸第一件事是先熬一锅汤,“我们的汤都是每天早上起来熬,用的山泉水,一份汤品至少熬6个小时。”

每天躺在床上睡觉前,林厚啸都要花3分钟时间想一道菜,“这道菜可以是今天想出来一点灵感,明天再持续提升。每天就想一道,不需要多,否则自己也消化不了。这个已经像每天早上起床要刷牙一样,再自然不过了。”林厚啸说道。

一方面,出去吃饭时,林厚啸养成了一个习惯:看菜单。这是他给自己加的必修课,也是职业需要使然。通过菜名、图片,林厚啸会揣摩厨师可能会用的食材、烹饪方式,等到菜上桌,与自己脑海中所设想的相比较一番,往往能从细微的差异中汲取到灵感。只有看过品尝过,回来自己再试过,才知道为什么有些酱汁比较好吃。一个小小的食材,就能对整个酱料,甚至整个菜品产生很大影响,小“材”也要大大的利用起来。

林厚啸以自身的经历告诉大家,做饭不仅可以是生存技能,也能让生活更丰富多彩。

“做厨师虽然不是科班出身,但是因为喜欢,发现了生活中更多的乐趣。”



□记者 吕晓婷

