

乐活人生

久违了,猪油拌饭



画

某天,看了篇美食文,题目很抓胃——《没吃过它的人,不懂人间至味》。

说实话,这算标题党。但的确挺勾引我这等“好奇馋嘴猫”的。

人间至味到底是什么?打开一看,原来是猪油。

这话还是蔡澜说的。文中第一段就引用了蔡澜的原话:“没吃过猪油的人,不懂人间至味。”

想起来,3年前,我在上海新天地“蔡澜点心店”里是吃过一款“银鱼猪油渣捞饭”,蔡澜曾戏谑这是他“死前必吃”之食。记得饭里有小银鱼、猪油渣,还有扁豆粒、玉米粒,大米颗颗饱满,有颗粒感,确实很香。回看我当时发的朋友圈,那天在“蔡澜点心店”里我和闺蜜总共点了8道菜,我当时评价“银鱼猪油渣捞饭”为最佳。如今想来,那碗饭的灵魄所在应该就是猪油渣。

记得自己小时候也很爱吃猪油渣,炸成金黄色,香香的,脆脆的,在油水匮乏的年代,一块猪油渣不啻山珍海味。炒青菜时,放上一点,那菜就有了肉气。熬猪油渣剩下的油,凝固后,变成雪白如奶糕般的猪油,吃面时挖上一勺,或者直接和白米饭拌和,那香喷喷的味道哪怕没有下饭的菜,一碗饭都能吃得精光,一粒不剩。

如今,物质生活条件好了,平日里不缺油水,家里早就不熬猪油了。看完这篇文章,我的馋瘾被勾起,想回味一下久违的猪油味。点评网上一搜,家门口一间面馆里就有猪油拌饭。米饭上配一只黑鲍鱼、一块红烧肉、一颗绿西兰花,一只褐香菇,边上再有一碟白盘,盘中一勺白猪油。我三下五除二,把猪油倒入饭中,充分搅拌,啊,真是香得没魂,好吃到飞起。

偶尔放纵一下自己,真爽。吃完马上去散步运动,好吃归好吃,还是别忘了要控制体重哦。



老兵

20世纪50年代、70年代和90年代,三个不同年代的老兵,因偶然的机会走到一起。三人尽管人生轨迹各不相同,却都有着共同的军人血脉。

87岁的岳父是最年长的一位,红色家庭出身,曾在北京空军某部服役,服务于领导人专机组。70年代末转业,在市仪表系统从事党务和组织人事工作多年。如今,他年老体衰,行动不便,生活不能完全自理。

70年代入伍的老兵姓杨,曾是一名汽车运输兵,

三个老兵

在陆军某集团军某部服役十多年后回到地方,在本市一家纺织厂工作,退休后从事家政服务。虽年逾花甲,但他仍勤耕不辍。一个偶然的机会,他成为岳父的护工,负责这位部分失能老人的饮食起居。

在两位老人面前,我是最年轻的“兵”,90年代初在原南京军区陆军某部服役。去年下半年,因家里房屋装修以及为方便照顾,暂与岳父同住。于是,一套新租用的三居室便成了我们老中青三个老兵的临时寓所。

我们时常回忆各自的从军经历,分享那些珍贵的记忆。每一个故事都充满激情和感慨,仿佛时光倒

流,重又回到那个充满热血与信仰的峥嵘岁月。

岳父每每聊起在专机组的日子,总是眉飞色舞,自豪满满。他讲述保障领导人飞行安全的责任和压力,还有那些充满挑战的任务。老杨师傅则分享他在运输兵生涯中的冒险与坚持,讲述恶劣路况下运送物资的艰难险阻。而我则会谈起在部队放电影的经历,无数个夜晚,通过银幕为战友们带去欢乐。

在这个临时家庭里,我们不仅是战友,更像家人。我们相互照顾,彼此关心,虽然年代不同,经历各异,但这段日子,军人之间的默契和情谊足以让人感到温馨和安心。

生活百味

节省



李爱婷

我去买两个麻团,店家走过来,啪地把灯打开了。顿时,一排排麻团、烧饼都黄亮好看了不少。去理发店剪头发,理发师立即把顾客前面的一圈长椭圆镜框灯打开了,暖白色的,显得店也敞亮了不少。

没有顾客该节省时就关掉,生意来了就开灯,这是小商人的智慧。最近在路上听电台,几位主持人笑得直抽抽,说自己遇到的一些“抠人”:有的人硬把一张小面纸那三层一层一层剥开再叠好,多擦两次嘴。牙签撅断,多用一次。可我不觉得好笑。勤俭节约也是美德,真的要坚持下去呦。

老板的智慧



刘井明

一个书法家朋友给我们写了字,中间一个寿字,两边是“寿比南山”“福如东海”。裱字的时候,店老板说,两边小框的宽度是375毫米。老张说,太宽了,不协调,再窄一点。老板爽快答应了。临来时,老张又交代了一句,“两边的框窄一些哈”。老板连说“知道了”。

过了若干天,取来挂墙上一看,两边框的宽度正适合,和中间大的画框很搭。我夸奖起老张:“幸亏你当时提出来375太宽啊,不然就不好看了。”老张说:“我是干啥的?”然后拿尺子又量一下小框的宽度,看看老板给窄了多少,再享受下他的预见。这一量,大为意外!宽度不仅不是小于375,还大于375,是395!可是看着也正好啊。老张改口道:“多宽合适,人家老板比咱们懂。”哈哈,随方就圆。我说:“那老板知道咱们是外行,我们说啥都答应,该做多宽还做多宽,说归说,做归做。不答应我们吧,我们说不定不让他做了。”老张说:“就是。”最终结果是皆大欢喜。