总第6431期
配图 韩凤平
投稿邮箱：
essay@cnnb.com.cn

姬阿姨的辣椒酱

□魏人彪

冷空气披着沉重的羽翼，在低矮的云层下飞翔。姬阿姨的女儿——美女昕又在朋友圈广而告之：“私家小厨制作，无任何添加，原色原香原味，佐菜、拌面、火锅必备。姬阿姨辣椒酱，你值得拥有！”文字中间还特意插了一串龇牙咧嘴的表情包。

文字下面配发了几幅照片，对辣椒酱整个制作过程进行了图解。照片是在家里厨房拍摄的，可以看到燃气灶台、洗涮池、刀架和冰箱等什物器具的一角，因此洁净、可信得使人放心。而那些在制作过程中呈现出不同状态的辣椒，新鲜发亮，酱态稠浓，让人觉得有一股辣辣的椒香冲进鼻孔，嘴里便津液满腔，食欲顿生！

其实，退休的姬阿姨是用不着靠卖辣椒酱生活的，姬阿姨的主顾也只是圈子里的朋友，或者是朋友的朋友。

姬阿姨一家嗜辣，城区里的香辣馆、川菜馆时常会出现他们的身影，点完菜，用不着再嘱咐，服务生会对着厨房大喊一声：“重辣！”。家里炒芹菜，如果忘了放辣椒，那么端上来是什么样子，端下去肯定就是什么样子的；剁椒鱼头，一层青红相间的辣椒厚厚地覆在上面，这还不算，汤料里一定又加了两三汤瓢的辣椒酱，让外人望而生畏；红烧茄子，也是辣的，你没吃过吧？可姬阿姨的女婿却啧啧啧地连声称好。和朋友一起去旅游，姬阿姨带的绝对不是咸蛋、榨菜包，而是一个大瓶子装得满满的、剪成一截一截的红辣椒、榨菜丝或者是撕成一小块一小块的咸烤笋，浸泡在“美味鲜”酱油里，又咸又辣又香，无论南菜北肴是不是适口，都是不用担忧的。

姬阿姨说，辣椒好啊！辣椒中的维生素C含量居蔬菜之首，维生素B、胡萝卜素以及钙、铁等矿物质也相当丰富，能有效延缓动脉硬化，保护心脏，促进血液循环，暖胃驱寒，降脂减肥，开胃消食，平时常吃，好处多了去了。

有一次，新闻说，一些不法商家在经营中使用辣椒素牟利。辣椒素是化学品，姬阿姨看得心惊胆战，便萌生了自己做辣椒酱的念头。

做辣椒酱，首先是辣椒要好。开始的时候，姬阿姨曾从山东、四川等辣椒产地邮购，但不是亲眼所见，品质也难以保证。现在用的辣椒是亲家自家地里种的，品种好，红红的辣椒个头饱满，表面仿佛涂了一层油，鲜艳光亮。

鲜辣椒去蒂，洗净，沥干。下午或者夜晚，忙完日常家务，姬阿姨就着手制作辣椒酱了。

先用打碎机将鲜辣椒打成粉状，备用。热锅，倒入色拉油。注意掌握油温，油温太高，会灼焦了辣椒，辣椒酱就有一股烟焦味；油温偏低，辣椒的本色馨香又出不来。油温恰好，加辣椒粉，翻炒少许，然后加入“主载体”——豆瓣酱，以及适量的啤酒、白糖等佐料，煮开。差不多的时候，姬阿姨就会从柜子里拿出另一瓶油加一些进去，搅拌均匀，关掉燃气，任由其自然冷却。

后加的那瓶油可是姬阿姨的“独门秘方”哦，是与其他辣椒酱风味迥然不同的本质所在。那油，是事先用生姜、花椒、桂皮、茴香等慢慢熬制成的。所以，姬阿姨的辣椒酱特别的浓香馥郁，浓辣宜口。

待锅里的辣椒酱完全冷却，就可以装瓶了。最后一道工序是封口，贴上小标签。

姬阿姨做辣椒酱，本意是自家食用的。有时一次做得多了，就送些给朋友。谁知朋友们吃过了，竟然不能相忘，回头来要，并且声明要付钱，不然就不敢再来要了。如此，姬阿姨的辣椒酱就有了相对稳定的消费群体。尤其是到了冬天，美女昕在朋友圈发个微信，算是通知了各位。

一个早晨，姬阿姨带了辣椒酱去早餐店，旁边的顾客以为是店家备的佐料，挖了一汤瓢，吃到一半，又挖走了满满的一汤瓢。姬阿姨装作与己无关，不吭一声。隔了几日，姬阿姨又去这家早餐店，老板娘说，有个顾客一定要那种好吃的辣椒酱，我们告诉他这是顾客自带的，他还不相信。他说，他是冲着这个辣椒酱再来的。

有时候，姬阿姨洗好衣服，拖好地板，将小外孙女随性摆放的玩具一一归位，刚想着歇会儿，朋友要辣椒酱的电话来了。可是应承下来后，拉开冰箱一看，做好的辣椒酱正好没有了。她轻轻地叹了口气，做吧！

看着姬阿姨疲惫不堪的样子，我问：“这么累死累活的，你图什么呢？”

姬阿姨笑笑，回答说：“ 我愿意！”

我想起有人曾说过的一句话，有一种快乐叫做分享。许多时候，人们所做的一切，并不都是为了名和利的。对于一个已经离开职场的人，那么多朋友的不时记挂，又何尝不是一种美美的快乐和幸福呢？

做菜那点事儿

□陈红连

做菜那点事儿，说大不大，家常便饭，下班了钻进厨房捣弄一小时，三五个小菜热气腾腾上桌，一家人一顿饭就有了着落。说小也不小，一日三餐，餐餐费心，年年日日怠慢不得，如果因吃不好亏了身子，事就大了。

刚成家时，我不会做菜，走进菜场，买的多是鸡蛋鸭蛋、豆芽豆腐、榨菜酱瓜，不是特爱吃，而是只会做这些简易菜，经过鱼摊，只觉腥臭难挡，掩面捂鼻，避之远远。老公也不会做菜，吃得倒胃口了，买块肉往高压锅里一丢，煮熟后切成磨刀石一样厚的肉片，名曰“白片肉”，蘸着酱油吃，算是美味了。过年了家里来客人，请姐夫代为掌厨，姐夫脾气好，忙碌大半天，做好一桌子菜，和和气气地笑。客人一个劲夸菜好，陪吃的我心里惭愧万分，暗暗下决心：学做菜！

田头地尾收上来的时令蔬菜，经婆婆巧手一加工，虽然简单，却清爽可口，如夜开花倭豆肉咸菜羹、凉拌黄瓜、椒盐洋芋艿、红烧茄子、烤带豆。我耐心跟着婆婆学，盐放多了菜炒焦了都不要紧，可以就地取材重新做过。老公虽然不会做菜，但会杀鸡宰鱼，帮衬着打下手，慢慢地餐桌上菜式多了起来。到了第二年春节，我已经做得一手好菜，素荤搭配随机应变，凉拌热炒样样精通，不仅家人赏识，亲戚朋友间也留下芳名。女儿八九岁前，我一直是家中主厨，油炸鸡腿鸡翅，是我的招牌菜，可以跟肯德基相媲美；饺子下锅上桌，软而不烂，味道独特，吃过的人念念不忘；河鲫鱼烤葱，鱼肉煮得入味，香飘屋里屋外。

后来老公改行做了司机，成天在外送货，吃的外卖多了，眼界也开阔了，有时回家来照样画葫芦做些外面吃过的菜肴，放很多辣，没想到深得女儿的喜爱。家人一叫好，老公信心大增，一把菜刀渐渐使得顺溜，炒、烧、蒸、炖、炸，轮流上演，厨艺大进。剁椒鱼头、泡椒牛蛙、酸菜鱼、香辣龙虾，红红火火进门，省却我不少心思。我乘机让出厨房重地，心甘情愿改做一枚吃货，大大方方混吃混喝，悠哉乐哉！

女儿渐渐长大，也热衷于学做菜，周末休息在家，主动负责买菜做菜，穿上做饭围裙进出厨房，忙得专注开心，尤其擅长做蟹煲、沙拉、甜点等食物，盛在大盘子上，色彩鲜艳夺目，美得像艺术品。她花样多，买来烘箱，烤出香喷喷的小月饼，让我带到厂里当点心，买了电饼档，做手抓饼、生煎包，伺候一家人早餐。天热了，绿豆汤做成棒冰，木莲冻添加薄荷油放冰箱里冷藏；天冷了，又搬出火锅，起好锅底，备好蘸料，切好各种料理，单等我们加班回来一起开涮。我吃在嘴里，乐在心里，美食面前谈减肥？谈了也是白谈，算了吧！

可惜这样的好日子也有尽头，近日，父女俩忙着加班加点，我只好重操旧业，重新掌勺做菜。由于长期不做菜，我的厨艺明显大退步，使出百般武艺，还是难讨他俩欢心，一个嫌弃我做的菜太清淡，一个说我脑门生锈越煮越笨。一日，小女指着一盘洋葱炒肉片抱怨：“只要放一两片胡萝卜提色即可，为什么放这么多的金针呢？难吃又难看！”我说金针是你外婆送的，家中放久了怕坏掉了可惜，女儿又说：“那为什么不来盆炒三鲜？蛋饺、肉丸、金针、木耳和着大白菜一起炒，出锅前，加点淀粉，放点辣酱，味道超赞。”可是不知怎的，我总是拿不准火候，总就差那么一点点，倒油时一想会不会太油了，好，少油了；起锅前又想要不要再翻几下，唉，菜黄了；想放调料时一想会不会不利健康，又清淡了。

那天毛脚女婿上门吃饭，小女一大早群里打探：“今天吃什么？”我列出一堆菜单，她又问：“谁是大厨？”，我说由你老爸操刀，她竟然这样回答：“很好！换成是你，我心慌……”。

做菜那点事儿，说难不难，说易也真不易。