



主办单位
杭州日报 浙江省幸福慈善基金会



记者 史洁 文 张之冰 摄

“我婆婆烧的家常菜，看看蛮普通，但味道就是好。吃过她烧的菜，我妈妈烧的菜我都不想要吃了。”厨房门口，小程对婆婆李坚萍的手艺赞不绝口。

“我也是随便烧一下，不讲究的，孩子们喜欢吃就好。”李坚萍有点不好意思。

下午4点多，李坚萍已经切好菜、分好盘。一道道半成品整齐地摆在桌上，预示着这将是一次有口福的采访。

要烧哪些菜？这个问题，李坚萍特意在微信上问过儿子、儿媳。“面包虾、酸菜鱼、臭豆腐，再炒个肉丝，就蛮好了。”儿子、儿媳回复。这些都是李坚萍的拿手菜，每到周末，儿子、儿媳回来“蹭饭”，总是少不了这几道家常菜。

“他们说我臭豆腐烧得好，其实是原料买得不好。”李坚萍说，自己买菜还是有点执着的。就拿臭豆腐来说，菜场里卖的臭豆腐往往制作时间太短，不够酥，硬硬的不好吃，而且臭豆腐或煎或蒸，对原料本身的要求也不一样，菜场里的

臭豆腐没分得那么细。所以，李坚萍都是到建国北路上一个老人那里买臭豆腐，那里的臭豆腐都是老人自己做的，而且还分成用来煎和用来蒸两个品种。“买回来洗干净，先煎一下，再放一点儿酱油、糖就行了。烧烧很方便，关键你要买到好的臭豆腐。”

同样的，做酸菜鱼关键也是鱼片要好，李坚萍用的都是野生黑鱼片。“如果不是野生鱼片，经常一煎就破，烧是一样地烧，味道不对。”

儿子从小就喜欢吃李坚萍做的面包虾，这道菜一端上来便香气扑鼻，一只只饱满的大虾装在盘子里，让人看了便食欲大增。这道菜一般人家很少做，因为做起来要费不少心思。

买回活虾后，李坚萍会先去焯下头，然后将虾速冻2小时，才剥去虾壳，之后还要用炸鸡粉腌制半小时。“炸之前要沾一点点水，这样面包屑才粘得牢。”李坚萍说，“很多人家里怕麻烦，但我儿子小时候就喜欢吃炸虾、炸鸡翅，我就在家里自己做。”

西兰花炒牛肉片这道菜，也是李坚萍为儿子特意学的。李坚萍说，要保证牛肉的鲜嫩，油温不能太高，油锅五成熟时，牛肉下锅稍微翻炒

一下就要出锅，然后把锅洗干净，再炒西兰花，“这样牛肉和西兰花都清清爽爽的。”

一般来说，一张菜谱中不会有重复的菜，比如出现两道鱼。但李坚萍这次的菜谱中，除了酸菜鱼，还特意加了一道油淋鳜鱼。“其实这道菜做起来很简单，不光鳜鱼，鲈鱼、鳊鱼都可以这么做。”李坚萍说，要把鳜鱼做得肉质嫩、香味足，关键是要根据鱼的大小把握好蒸鱼的时间，时间长了，鱼肉便老了。

鳜鱼是用少许盐腌过一下的，蒸好出锅后，李坚萍先撒上葱、姜、辣椒末，再淋上一点酱油，这些都是普通配料和调料。然后，她舀一小勺热油，淋到鱼上，葱香、酱香、鱼肉香，顿时弥漫开来……

一桌菜，说说是“随便弄弄的”，其实李坚萍要跑三四个菜场才能把原料给置办齐全。抠抠每个细节，认真处理好每道菜的原料，她口中的“简单”，其实并不那么简单。

天那么热，烧完一桌菜，李坚萍早已是满头大汗。“做菜最大的幸福就是看着他们都吃完。”看着家人吃饭时满足的表情，李坚萍笑了。

酷爸酷妈课堂本周四开学啦！

7月20日，老爸老妈博物馆大学之酷爸酷妈课堂正式开学，第一堂课的授课人是擅长纸艺的酷妈吴憩。

不用担心自己不够心灵手巧，做不出精美的纸艺作品，其实纸艺并不难，简单的作品完全可以在1小时的课时内完成。至于复杂的作品，由于花费时间较多，等学会基础制作手法后，大家可以回家慢慢设计完成。

有兴趣的朋友可通过老爸老妈博物馆官方微信“老爸老妈上课了”报名免费纸艺课程。