



太太罷工時

—阿財—

太太因事帶着小女孩回台，留着老大與老二兩個小大人，在此監督阿財在機場送走她們，出來時已是吃飯的時分。車子剛出機場，老大就提議吃館子去。年青人真會把握機會，反正我也不想回去煮飯，而且用的是美國銀行的信用卡，一個月只在帳單來時傷腦筋一次，所以當然是馬上讚成。可能是答應得乾脆，老二即時歡呼起來，我心裡在想，我這父親一定做得很像。男孩子一向喜歡美國菜，所以帶他們到牛排店去。我要了一份紐約牛排，老大與老二都堅持要牛排三明治。我暗中慶幸這還不算太貴，可沒有料到兩個人吃完了還要一份。原來老大與老二已長高了好多，怎麼我早沒注意到呢？看來一份牛排可能是不夠了，但是兩份又太多了一隻的樣子。吃了第二份三明治後，據說照規矩還得吃一份甜食。書念得好固然要得，但是專念到化錢的方法上去，可真苦了老爺。食罷一結帳是二十元又幾毛，乘上三十倍，就算每天只吃一餐，

一個月下來仍然相當可觀，算算還是太太做的菜便宜。

晚上則換我講規矩了，搬了一大堆道理，好不容易在十點鐘前把小孩趕去睡。這時我也累了，躺在床上是多麼地舒爽。當時買床時，因為求經濟，沒有買那國王號的。擠了那一頂全天候（Full Size），擠了那麼多年，始終都無法體會到國王號與皇后號的好處。如今用全天候來享受國王號，還算過癮。一覺睡得很熟，可是醒來時，還在三更時份，原來我被凍醒了。少了一個火爐，效率是差了一些，就是一頂全天候的床也無法把它暖起來。夜是那麼靜，想再睡都睡不着。如有那吵人的鼾聲，該是多麼好。

這是老大與老二志願要煮飯的晚上。本來我就擔心他們還不引，勸他們慎重地再考慮一下。不過據說他們在學校已學了一套，正好趁此機會表演一下。下班後帶着一個輕鬆的心情回到家。老大與老二還真守信用，兩個人都在廚房裡。老大正在做青菜沙拉，老二則低着頭，背着手在走方步，看來好像在沈思的樣子。我感到奇怪之餘，向他是在幹什麼。老二一向就是一個傑出的人才，

他不慌不忙地告訴我，如果有一本食譜不知要多好。聽了這句話，我已經覺悟到這頓飯是吃不成了。我也不驚動他們，繼續看我的報。老大是做了一大碗的沙拉，滲了醬料與胡椒等，看來還算不錯。不過他也坐下來了，久久都沒有人要開飯，因為根本就沒有飯。堅持了好一會後來還是做父親的腦筋好，提議吃完沙拉再到麥可唐納吃個漢堡牛肉餅，才把一頓飯解決。

這不知是第幾個第三天了，因為又是輪到吃鹹香稀飯的時候。不過這也使我再一次感到驕傲，因為我顯然已經創造了一套省時又省事的煮飯系統，而且幾乎每天都可吃到不一樣的東西。開始的第一天，照大同電鍋的說明書，煮上約三天份的白米飯，再加上一鍋雜菜。這鍋雜菜，配有牛肉、青椒、紅蘿蔔等等，當然是營養豐富，色香俱全。吃白米香飯，配營養雜菜，再加上一大杯橙子汁，雖不能說是山珍海味，也很逍遙。第二天用前一天剩下的飯，弄一半出來加上幾個蛋，又倒些蕃茄汁，在鍋內轉兩下，就成了西門町上的蛋炒飯。然後加些水到第一天剩下的雜菜上，煮一煮便成了香沖沖的雜菜湯。蛋炒飯及雜菜湯，

這種從前在台北念書時，每月才有能力享受一次的佳餚，現在做來竟是如此簡單，那能不說是很愜意。第三天就更簡單了，把前一天剩下的白飯及雜菜湯混起來，熱滾一下，散上些胡椒粉。這個鹹香粥簡直可以比美基隆媽祖廟口從前常吃的那一担。

老二常在抱怨房間沒有清掃，衣服沒有洗。我只好教以孔子思想，告訴他吃都吃不飽，那能談到那些。

肉脯作法

——林——



材料：瘦肉 1斤
油 ½大匙
醬油 ½大匙
鹽 2小匙
味精 1小匙
糖 ½大匙

作法：將肉切塊，加水3杯，以快鍋煮爛（約30分鐘），冷卻後，將肉塊壓成細絲狀，即可移入炒鍋，並加①料小火翻炒至乾即成肉脯。

將肉脯加油½大匙以小火繼續炒鬆即成肉鬆。