

小区物业张师傅

□管懋晴

小区物业有位张师傅,今年50多岁,原在一家工厂做机修工,后来企业改制下岗,改行当了物业管理员。张师傅对水电、家电维修等比较谙熟,在业主们眼里,他是无所不能的能工巧匠,平时碰到什么问题,只要找到他,总能遇难成祥、迎刃而解。

张师傅十数年如一日,在做好本职工作的同时,坚持为业主无偿提供家门口家庭维修服务。李老师家的电路突然出现跳闸问题,请了多位电工,就是找不到原因。他无奈求助张师傅,张师傅经反复检查、测试、分析,最终找出了症结所在,是因厨房插座使用多年没有更换,水蒸气侵入造成短路所致。张师傅帮助更换了新的插座,解决了问题。

一天,王奶奶家的水龙头坏了,眼看着自来水哗哗地流入下水道,王奶奶急得手足无措。有人给她出主意,请张师傅来修。张师傅自带工具,手到擒来,没多久就修好了。王奶奶再三道谢,张师傅笑笑说:“小事一桩,不足挂齿。”

张师傅不仅帮助业主进行家居维修,还能帮业主出一些省钱的点子。前些日子,老高家的冰箱出现电机嗡嗡作响的异常情况。张师傅查看后,对老高说:“这台冰箱早已过了使用年限,已无维修价值。如果要修,起码得花600元以上,很不划算。现在虽带病运转,但还能使用一、二年,不如等彻底坏了,以旧换新,重新买一台新款、节电的冰箱。”老高对人讲:“不是张师傅出主意,我们就去花了这个冤枉钱。”

帮业主进行家庭维修,需要占用大量时间。张师傅的办法是:一方面靠“挤”,提高工作效率,忙中偷闲,两头兼顾,挤出时间为业主服务;另一方面,主要靠业余时间。张师傅每天下班时,都会在值班室多等半个小时才回家,防止业主们有事找他。那一天下午,56号楼孙大妈到社区文化活动中心打牌玩,出门时门锁还是好好的,可当她傍晚到家时,门锁却打不开,进不了家门。孙大妈跑到物业值班室,张师傅已下班回了家。她随即打通了张师傅手机,张师傅马上来到孙大妈家,先将门打开,然后把门锁拆下来,换了两样零件又装上,使门锁又完好如初。

对业主们,张师傅一直是一视同仁,笑脸相迎。凡找他干活的,他都当成自己家的事,热情相助,尽心尽力,直到解决为止。为了方便业主们联系,他将自己的手机号码公布在值班室墙上,并写上:“有事情联系我”。盛夏时

节,32号楼下水道堵塞,张师傅接到电话后,带着几位物管员,冒着40度的高温疏通水管。看着他们浑身大汗淋漓的样子,群众极为不舍。

十多年来,张师傅为业主们做了无数件好事,却从不收一分工钱(除更换、添置零部件),从不收一样礼品,从不吃一口茶饭,连茶水杯也是自带。今年春节前的大年三十晚上,徐爹爹家的自来水管爆裂,张师傅闻讯后,放弃与家人一起吃年夜饭、看央视春晚,及时赶到维修,忙了整整四个小时,才抢修好。望着张师傅湿了的衣服,徐爹爹很是过意不去,拿了一条烟和两瓶酒,非要塞给张师傅。张师傅谢绝了老人的好意,说:“我既不抽烟,也不喝酒,只是出些力气,不能无功受禄。再说,我为大家做这些事,不是朝着图好处来的,请老人家不必在意。”

崇德向善,这是张师傅的一贯品德。小区物业值班室旁边有一台纯净水灌装机,张师傅每当看到高龄老人来灌水,便上前帮忙提桶,把老人送回家。他有一个笔记本,里面记着全小区80岁以上独居老人的相关信息,包括子女姓名及联系方式等。张师傅有个习惯,每天早上和下午下班前,要在小区转一转。在巡逻的过程中,必不可少的项目是看望独居老人。有一天早上8点多钟,张师傅在28号楼没有见到祁老爷子。这一反常情况,引起了张师傅的关注。他扒着窗户朝室内望,只见老爷子躺在床上,任凭大声呼叫就是不应答。张师傅立即打电话与老人儿子联系,并请来社区卫生室医生。原来老人患上了脑梗,经送医院抢救16天,从死亡线上挽回了一条命。医生说,幸亏发现及时,如果迟送医20分钟,后果不堪设想。

张师傅为业主们做的一件件、一桩桩好事,大家都看在眼里,记在心里,都念着他的好,在日常生活中已经离不开他。最近,物业公司计划对下属物管队进行人事调整,准备将张师傅调往另一个小区。大家得悉这一消息后,当下推派代表到物业公司反映,强烈要求挽留张师傅。物业公司对业主们的意见很重视,经复议,对张师傅的工作作出两条决定:一、免于调动,仍留原小区工作;二、担任物管队队长,负责原小区物管工作。张师傅说:“没想到,我是近60岁的人了,还能得到提拔。我一定继续努力,全心全意做好服务工作,以不辜负领导和业主们的期望。”

作者简介:建湖县发改委退休干部



厨子老爸

□周永祥

时针一个方向搅(搅拌),直至稀如糊状有黏感为止。第四是油煎。一般情况下先弄一个放锅里炸熟后捞出来尝一下,看看咸淡或老嫩,直至调到合适再批量爆火下锅,团子浮起后改用小火,再用铲子从锅底按入锅先后轻轻翻动,待外皮焦黄方可出锅,这样煎出来的团子外焦里嫩,口感特好。

值得一提的是,我父亲在煎团子上还有一个技巧,那就是他从来不用汤匙之类的辅助物件帮肉圆定型,而是全凭两只手抓,左手抓起肉糊从拇指和食指间轻轻一挤便成一个圆团状,右手接住放下油锅,速度快得惊人。煎出来的团子既圆滑又大小适中,好像一个模子脱出来一样。除猪肉团子外,他煎牛肉团子、蚬肉团子、鱼肉团子、糯米团子、藕团子、豆腐团子等同样得心应手,口感极好,让人欲罢不能。

我记得,当我懂事时父亲便经常对我讲他青少年时代的故事。我的祖父一生生育三男三女,父亲排行老五,因家境贫寒只读了一年私塾便随祖父外出拉鱼度日了。拉鱼主要以初春和霜降后的两个季节为主,那时气温较低,鱼“埋塘”多容易上网。祖父用一根四五丈长的粗草绳拖着河里的渔网在河坎边上前面走,父亲则在后面用手帮着拉,起网后由父亲负责捡鱼,祖父再将空网放到河里向前拉。就这样从早上开始,一直到中午才收工。拉到的鱼有的卖钱,有的同人家换些粮食回家糊口。

父亲改做厨子是在15岁那年。因他实在吃不消拉鱼的苦,便经常借故躲着祖父不肯同行。事有凑巧,那年三月祖父的一个当厨子(现在叫厨师)的表弟到我们庄上为邻居家儿子结婚烧菜,中饭忙完后找祖父拉呱,在闲谈中祖父问他能不能带小龙(父亲的小名)学徒,他一口答应。父亲听说不拉鱼学厨师,不提有多高兴。因为学厨师不但有好的吃,出师后还能挣到钱,比起拉鱼起早带晚忍饥挨饿来要轻松多了。在父亲的勤学苦练下,一年后他便能单独掌勺出菜,从此走上了厨子之路,且一干就是五十多年。

父亲告诉我,当厨子要过的第一道关就是能把团子煎好。首先是斩肉糊,猪肉选择一定要肥瘦搭配得当。肥肉多了口感太腻;瘦肉多了又会口感太老,而且刀功要好,肉糊粗细要适中。其次是掺辅料,就是在肉糊中放入拍碎的熟萝卜丝、鸡蛋、姜葱、山芋粉等。而放辅料也要注意,放多了就很容易散掉没法煎,这是很不吉利的,阜宁的说法是“不顺序”。再次是搅肉糊。将肉糊和辅料放在大盆里加入适量的油盐和水,按顺时针或逆

在上世纪五六十年代,一般人家办事都是“六大碗”(羹、膘、团子、红烧肉、鱼咸、青菜汤),到上世纪七八十年代变成了“八大碗”或“十大碗”了(外加两个甜菜或再加两个荤素菜)。那时的厨子也是按桌计酬,一般每桌收费在0.5~1元之间。对有些经济较差的户父亲还不收钱,因此在当地口碑很好,十里八村但凡哪家有红白喜事十有八九请父亲当厨,有时还出乡出县献艺。

父亲一生烧菜无数,从几桌到几十桌从未失过手,可快到收手时却闹出了一个笑话。那是1983年冬天本大队一姓戴人家的儿子结婚,按正常烧法几碗荤菜上完后又烧了两个甜菜,而这两菜客人基本未动又端下来,他很是纳闷又不好多问。回家后告诉我说烧了几十年菜基本都是“一扫光”,这次不知怎么了。我问他是如何烧的,他说是用鸡汤兑汤后放藕粉圆啊。我听后也忍不住笑起来,告诉他甜菜用开水加些白糖做汤才行。他拍拍脑袋自叹:人老了,跟不上形势了。由此,父亲收手不干了。那年,他68岁。

至今,在我家储物间里还保留着父亲当年用过的三件宝:一块不到两厘米厚的木枣树砧板、两把虽然很旧但仍能用的菜刀、一把沾满油渍的漏勺。每每看到,见物思人,心潮难平……

作者简介:阜宁县沟墩镇政府原工作人员