

# 宅家，乡味大厨成长时

□ 安宁（广东深圳，职员）



C·Y  
漫画/崔泓

武汉封城后，深圳立刻启动一级防疫预案，我所住的福田区开始封闭式管理。

年前，钟点工小杜回四川洪雅去了，这一去近期无法回。

我开始和先生轮流烧饭，一人几天。先生本不太烧饭，但男人拿起勺子来毫不含糊，每次烧饭炒菜前都要写一纸条，贴在墙上：中午三菜一汤，一荤二素一汤；晚上汤水面、凉拌面、面疙瘩、汤泡饭，还有煎饼、饺子轮番轰炸。他喜欢孤军奋战，在厨房里，门关得紧紧的，别人进去要申请，甚至碗筷他自己摆好，我们只需坐在餐桌旁，等待他一声吆喝：开饭啦！第一次吃到他做的绩溪南瓜饺子，真好吃，并说他下一个目标是包包子、炸油条。

因他迟迟不肯放权。直到半个月后才轮到我家下厨。我心里重复母亲说的话：烧饭要有爱心，烧出的东西才好吃。我开心地迈进厨房。包饺子是我强项。顶楼平台上，有我种的香菜和韭菜、蒜苗。被一大袋鱼

肠鱼肚滋养的泥土，松散而油黑，长出碧绿的香菜和小白菜。这不，加点豆腐或鸡蛋，饺子馅搞定。我擀面，先生和他哥哥包，哥哥包得有棱有角，一排排机器人般直挺挺站着，不愧是私企高管，厨艺也精湛。看大家包，90岁的老婆婆也上场。

某日，先生指着同事微信里晒出的一盘卷饼说：“这家伙厉害，卷饼做这么好。”我拿过来一看，妈呀！这么薄的卷饼，和A4纸一样薄。我上网搜索，抄下做卷饼的程序。头两次做的都不好。起先擀不圆，先生拿来一只小锅盖，让我放卷饼皮上一压，果然，卷饼滚圆透明。蒸屉垫块纱布，蒸锅水开后放卷饼，擀一张放一张，一分钟后再加一张，七八张叠加上去也不会粘在一起，最后蒸五分钟起锅，一张张薄薄的卷饼成了，拿出锅抖抖，晾一晾上桌，韧性十足有嚼劲，包上雪白的大葱和从老家带来的五城干丝及土豆丝，味道不错，可惜没有片皮鸭。毕竟疫情期间，武汉人民在与病魔搏斗，困苦中

求生，我们还求什么呢？

离开故乡徽州远了，家乡的美食，却靠近了我。徽菜是中国八大菜系之一。赫赫徽商，包袱里不仅盛满银两，还有乡间美味。以前一直呆在老家，并未察觉徽菜诸多好处，甚至胡适之先生难忘的“绩溪一品锅”也不以为然。但离开徽州，家乡美食却席卷味蕾，什么五城茶干、香榧、小核桃、徽州臭鳊鱼、农村土猪咸肉等等，都成了牵挂。先生几次开口想吃徽州的土猪肉，然深圳天气，不敢快递。但快递几条臭鳊鱼没问题。

将一条腌制好的鳊鱼，对着水龙头多冲洗几遍，以免太咸。切点姜丝，拍几瓣大蒜和鳊鱼一起放入油锅，煎到两面焦黄，加佐料，再加几勺绍兴老酒，一碗水。中国文化是写意的，烧菜也写意，不会和德国人那么严谨，一般按自己口味调，全凭感觉。大火烧开后转小火，水干出锅装盘，撒一点香菜或香葱。一盘上了央视《舌尖上的中国》的臭鳊鱼，就这样解开我们回家的绳索。臭鳊鱼闻起来臭，端上桌可是肉嫩白且结实，香飘小屋哦，90岁的婆婆，一次吃四分之一条呢。关于臭鳊鱼，有个小故事——当年一位徽商买了许多鳊鱼，抹一点盐，往木桶里一扔，几天新安江航船，船没到杭州，腌制的鳊鱼已经发出一股异味。徽商勤俭，舍不得扔，烧烧看，谁知一吃，成了徽菜里的一道名菜。此后桌上没有臭鳊鱼，那是怠慢客人的事。刚到深圳时，深圳的朋友请我吃臭鳊鱼，皖厨的臭鳊鱼180块一条。据说北京一家徽菜馆，光臭鳊鱼一年收入800万元。等疫情结束，我们回徽州，吃地道的臭鳊鱼。想来那时候，会有更多游客到徽州，可别忘了到徽州吃臭鳊鱼。