乡愁笔记

在这里，感受沪郊风物与温度

一位功夫到家的乡厨做出的美味佳肴以及精准的出菜节奏，是不会让客人有机会轻易放下筷子的。与时俱新的乡厨菜单，是乡宴变迁的见证史。乡厨走村入户，煎炸蒸炒，烹饪出农村百姓日益红火的生活。

酒店大厨回乡“掌勺”，重拾农家菜里的乡间情谊

■时令菜品

□记者 **欧阳蕾昵**

过去的乡宴仪式，从厨师到帮工，都是乡村亲友间的互帮互助，掌勺的不需要特别专业，会烧菜、能烧熟就行。如今，生活富裕起来，乡亲们对菜品有了更高的要求，一位功夫到家的乡厨做出的美味佳肴以及精准的出菜节奏，是不会让客人有机会轻易放下筷子的。与时俱新的乡厨菜单，是乡宴变迁的见证史。乡厨走村入户，煎炸蒸炒，烹饪出农村百姓日益红火的生活。

9月21日，是横沙岛多彩水稻丰收节的开幕日子。一大早，乡厨徐伟便将“吃饭家什”——菜刀、勺子、锅、炉灶等从仓库里拖上货车，拉到主会场怀心农场。下午，看着阴沉的天色渐渐转好，徐伟按既定计划开始餐前准备。4点半，徐伟站在土灶边，用力挥动着大铁勺，手法娴熟地上下翻炒。他的身后，25个亲子家庭特意从市区赶来参加丰收节活动。从多彩水稻田观景回来，又参与了各类农事体验，此时的大人和孩子都有些饥肠辘辘。怀心农场的草坪上，徐伟自带的方桌和椅子一字排开，只待今晚重头戏——“田园大餐”上演。

这几年，徐伟在横沙岛上的名气越来越大，小孩满月、新房上梁、新人结婚、老人寿诞……但凡乡里有重要宴席，都会请他亲自掌勺。在自家院子里，支几个棚子、垒起两三个大锅、摆上圆桌，乡里乡亲、亲朋好友聚在一起其乐融融。乡宴，既比上饭店省钱，气氛又好，深受村民的喜爱。一般来说，农村“土厨师”无须正规专业的烹饪培训，他们大多为兼职，凭借多年积累的经验和传统烧制手法闯荡江湖，而徐伟却是乡厨队伍中为数不多的“正规军”。

徐伟是地道的横沙乡人，烹饪专业科班出身。10多年前，他和岛上大多数年轻人一样，迫不及待地想出岛看看外面的世界。在北京、天津、上海陆续奔波，从高档酒店的总厨到自己开饭店，快节奏的生活、高昂的日常开销，再加上异地漂泊的不安定，让徐伟怀念儿时悠闲的乡村生活，逐渐萌生了回乡的念头。

生活富裕了，岛上的传统宴席大多搬进城里的酒店，菜品丰富、环境高雅、主人家也省事不少，却再难寻觅到过去的感觉：人情少了，乡愁也淡了。有的年轻人节假日回岛，特别想和亲朋好友在屋前小院里聚一聚，再尝一尝家乡的味道。原本生意日渐清淡的乡厨，也重新得到了“吃货”的追捧。

> 乡宴，既比上饭店省钱，气氛又好，深受村民的喜爱。农村“土厨师”大多为兼职，凭借多年积攒的经验和传统烧制手法闯荡江湖，而徐伟却是乡厨队伍中为数不多的“正规军”。

徐伟还记得，几十年前如果台面上有鸡、鸭、鱼、肉“四大金刚”，再加上甲鱼、黄鳝等河鲜，那就是体面的。而现在的乡宴开始与城市接轨，大王蛇、澳龙、大闸蟹也成了常见菜，不少人家甚至以海鲜为主，考验着食材的新鲜和厨师的手艺。刚开始起步，徐伟也曾“巧妇难为无米之炊”，人脉的积累需要时间。三年间，随着朋友间的口口相传，徐伟的生意越来越好，春秋两季的周末节假日几乎排满，尤其5月、10月两个“黄金月”，想要预定还得提早好几周。

乡间宴席一般根据东家的要求“个性化定制”：冷菜10个，热菜10个，再加上点心、汤和水果，从实惠的千元标准到两三千都有。除了海鲜以外，新鲜蔬菜、肉类等食材都取材于岛上。像徐伟拿手的蟹粉狮子头，就是一道热门口碑菜：肉要手工剁碎，肥瘦比例严格控制在3比7，还要用2.2两到2.5两的崇明清水蟹来拆蟹粉，保证口感。“但凡桌子上有蟹粉狮子头这道菜，起码是一桌2500元以上的标准，请客的人家算是比较豪气的。”徐伟告诉记者，岛上的村民一向喜欢河鲜，清蒸鱼也是一道必点菜：清明前的刀鱼，端午的凤尾鱼、梅子鱼，或清蒸或红烧，上鱼前循旧例放一放鞭炮，寓意吉祥。结婚喜宴上，每桌还必上一碗名为“团圆”的点心，汤圆要喜宴双方亲戚亲自动手做，再用红双喜碗装上，撒点糖，勾芡成甜蜜蜜的糖水汤底，配以软糯的实心汤圆，寓意圆圆满满。

像徐伟这样的乡厨，既会做传统土菜，又有别出心裁的创意，在岛上特别抢手。一般承办的酒宴大多在七八桌，最多三十桌也不在话下。掌勺的只需他一人，到宴席那天，再请上亲戚或邻居做做“临时工”，帮忙打打下手就可以了。除了乡间的传统宴席，岛上的团建拓展活动日益丰富，也常常会邀请徐伟去掌勺。像丰收节的“田园大餐”就是徐伟精心设计的：一道传统的“五谷丰登”囊括了芋艿、毛豆等中秋时令菜；青椒、茄子、空心菜全部从农场的菜地里新鲜采摘下来；月亮虾饼、咖喱鸡块、罗宋汤则是孩子的最爱，这套中西合璧的菜谱既照顾到了客人的喜好，又体现了横沙的特色。

相比过去岛外年终无休的生活状态，如今“做五休二”不仅灵活自由，还能照顾到在横沙岛留守的父母，这是徐伟安心回岛的重要原因。其实，“吃一块肉便能口舌生津一天，一家人办事、全村人都参与”的乡宴并没有渐行渐远，只是换了一种方式在乡间继续传承……

■田园大餐

■烹饪菜肴