

宅家一个月，“吃”成为一个重要的众志成城的表达出口



这是中国人前所未有，集体居家过日子的一个月。每个经过疫情不同阶段煎熬的人，都有自己意识得到的，看得到的，或者看不到甚至意识不到的质变，有关生活方式，有关关注焦点，有关人生理念，有关优先顺序。

人们在意的东西不一样了，吃是一个重要的众志成城的表达出口。我晕朋友圈大群，大群动静基本不看。所在的很多小群，都成了吃群，采买，烹煮，装盘，可劲分享。很多整天在外面花天酒地、从来不问柴米油盐事的亲朋，都家长里短地抱怨超市物价，说两三天采购一趟，一趟就是四五百，网上下单买菜靠抢的，多贵都得下手。我心说跟纽约比，祖国人民超市太自由了好不好，疫情爆发特殊时期，比照纽约的和平时代，物价上升的空间都很大。纽约家两口半人，加俩猫一狗，一天去一趟超市，一趟平均一百刀左右，也没见吃啥像样的，我早被小岛国物价虐得伸头一刀缩头一刀没脾气。

国内“严密组织”（现在已经扩招成不严密组织）方面，我们一家人分别散落在四个国家，五座城镇：大吉、东子、八子和瑞老在北京、瑞老爹在上海、鸭子在东京、桐桐在伦敦、我在 Warkworth（纽约的一个村）。过去的这个特殊的春节，海外军团都没回来，彼此见不到面，大家每天在群里唱做唱吃，见吃如面。

“不严密组织”群随便截个屏，都不少吃喝实操干货。我们家人性格共性里都有点二乎乎的，孤寒不群，社会性不强，属于大时代大动荡里不想那么多得乐且乐人生不满百不怀千岁忧不给国家填焦虑的路子。大家关在家里，可以吃得很认真很踏实，并且互相取长补短，扶老携幼。西柚困惑问我，这么长时间了，他们都窝在家里不能出门，每天干什么呢。我说做饭，晒饭，吃饭，说饭啊。

在东京的鸭子最近期末考试，昨天在群里喊了句，有什么简单的面条做法？她要火

速煮碗面吃了考试去。群里人纷纷献宝，下午人早坐考场上了，这边宝还没献够呢。

我说我老爸的招牌酱油面啊，五花肉切丁，花椒葱姜蒜炆锅，下肉丁煸炒出油，然后咕嘟咕嘟倒酱油进去开锅就可以盛出来了，酱油卤冷藏放在冰箱里，吃时候下碗面，取几勺酱油卤加点黄瓜丝码拌面，随时开饭。我做的酱油面一直没老爸做的好吃，就是因为刀工不行，用肉馅代替肉丁，所以吃起来质感轻薄，少了这款面嘴巴里肉丁滚动的口感灵魂。

鸭子说天冷想吃汤面。八子马上献上她给她家学童瑞老做早餐的热汤面的方子：炒锅上火放油，葱姜炸香倒生油加水放鸡精盐调味大火煮开，放进煮好的面条，卧个溏心蛋，加两根青菜点胡椒粉香油出锅。八子说，OK，午饭就它了。

但是人人都献出一点面活动，根本停不下来。八子又买一送一了一款跟咸阳人学的油泼扯面，菜和面一起煮熟，上面加盐、辣椒面（混合最好不要太细也不能太粗）和很多葱花，右手拿滚热的油锅，左手拿醋瓶子，同时向面中泼下，搅拌均匀后，就可以吃了（菜选用小白菜或者大白菜。小白菜去根就行，大白菜手撕大片，根茎可切丝）。鸭子说这个她会，她不吃葱，用很多蒜末代替，还搁点酱油。

这两天一晒伙食，我妈大吉老被奉行浮夸形式主义范儿的八子和我不赏识教育。退休科学家吃饭长期随便在小沙发墩上，铺张白纸，上面歪歪斜斜底盘不稳地摆一两样袖珍饭菜，自己坐在小沙滩椅上弓腰地娘子军似的凑合一吃。我妹说为啥有大房子大沙发大餐台，偏弄出在山洞里用餐的既视感。我说这不错了，都没用锅吃。大吉说因为要拍照，所以没用锅。这个回答满分，一下就把我和八子的矫情给削了。

大吉今天晒了一碗西红柿鸡蛋面，上面撒了一层切碎的香菜。我说没用锅继续表扬。大吉说岂止没用锅啊，色香味了解一下。我说你都不擦擦碗边，油脂麻花就出境，中评吧。大吉再次实力话事，莫出大 boss 面谱把我们镇住了——我神仙老爸的招牌热汤面：肥肉丝和葱姜蒜一起炒，少

许生抽，料酒，大白菜叶子炒炒，加水，开锅后下面，面熟后放盐，味精调到合适的口味。我记得那个好吃到哭的味道了，这么简单的面，我就是还原不出来老爸厨艺的精髓。

上海的基德表姐教的一款葱油拌面也天下无敌。小碗里一勺老抽一勺生抽一勺白糖一勺蚝油拌匀，小葱切掉葱白不用，葱绿寸断，入油锅小火烤到金黄，金黄葱段捞出，葱油和调好的酱汁再次烧开，挂面煮熟捞出，用一勺葱油搅拌均匀，撒小葱花和一小勺金黄炸葱段。葱香四溢一碗面。

我在朋友圈晒“严密组织”聊天截图，老友陈皮说来碗潮州灌面。我说咋做教教？对方以一向清奇傲娇的态度地说，你没调料什么都免谈。这年头芯片技术都封锁不了，别说一款面了。我转手就上网查来了详细做法：面条在沸腾的猪骨汤（没有就用白开水）中烫熟，捞出放在大碗中，控出水分；把事先洗好切段的青菜、肉片、一小撮芹菜末或葱花也下锅烫熟，捞出摊放在面条上；在碗中浇上一汤匙花生酱和一汤匙沙茶酱、二滴芝麻油，用筷子搅拌均匀。至于调料，真没啥新鲜的，没有一款纽约华人店买不到的调料。

因为潮州灌面想起来广东的客家腌面也挺好吃的，在深圳时候，叫常腌面外买。一馋也一并查了做法：蒜沫入过热后的油锅中（最好是猪油），蒜沫炒成金黄色出后盛起待用，肉末用猪油加入少许盐、鸡精炒熟后盛起待用。切些葱花丁备用。将碱面加点盐放入开水锅中，翻滚30秒左右即可捞出沥干水分。面盛入碗中，将炒熟的肉丁、黄金蒜末、鱼露、葱花、胡椒粉撒入面上并且拌匀，趁热吃，tip是黄金蒜炸好了不要沾水，否则变软后口感减分，面不要煮太软，要沥干水分再拌。

关于面的联想，最馋就是深圳好友王姐姐家的山西面宴，在深圳时候，我们隔三差五去她家混饭，亲爱的王姐姐知道鸭子喜欢吃面食，会一口气做了四五种面撑住我们，剔尖、猫耳朵、刀削面、拉面、饸饹……连吃带拿的幸福时光一去，现在各自天涯难再复返，但想想也温暖。

联合冷暖空调 9-014
United Heating & A/C
HVAC MASTER LICENSE
名牌空调安装维修
代理 TRANE, AMERISTAR, CARRIER, LENNOX
两年 Labor 保证，十年部件保证
Licensed, Insured in MD, VA
571-970-8988 张先生

方氏冷暖 9-152
Carrier Trane
240-651-9115
空调维修
冷气暖气
维修安装
质量保证
价格合理
专业中央空调

华府冷暖空调
专业快速，服务 DC/VA/MD
电话：240-421-7363
9-153
冷暖气机 热水炉
中央空调 风管
消毒杀菌灯 车库门
维修 安装 保养
代理：
Carrier
Payne
Goodman
冷暖气新机：
零件 10 年保证 / 1 年人工保证

安居冷暖空调公司
Infinity Air LLC
9-147
代理多种名牌空调设备
Carrier, Bryant, Payne,
Goodman
专业技术执照
HVAC Master & Contractor License
电话：571-334-9893
Licensed, Insured

TRANE 维州授权代理
享受厂家促销
10年Parts Warranty
2年Labor Warranty
请电：石先生
703-220-6511 571-882-2529

专业电工空调公司
专门从事各类电工作业，空调风管维修设计安装
住家商业工业·房屋过户整修
项目承包施工·专业执照保险
十年经验技术·高品质低收费
请电：石先生
703-220-6511 571-882-2529

电工空调公司 9-106
维州、马州总电工程师执照，电工承包商执照
发电机(原厂) CERTIFIED
DEALER & INSTALLATION
VA, MD Master Electrician License
(Active unlimited)
VA, MD Electrical Contractor License
HVAC Master License
住家及商业：各种电工作业，
空调维修及安装
571-278-4370 黄先生

LG LG 分体空调
Life's Good 厂家授权代理
LG Excellence Contractor 认证
最好的空调
最低的报价
同时受理其它品牌维修和安装
Goodman, YORK, Carrier,
bryant, Rheem, Amana,
RUUD, etc. 9-128