



林展在炒菜。海南日报记者 封烁 摄

## 海南乡厨「父子兵」

文海南日报记者 刘梦晓

在海南，乡厨是一群略显神秘的人。你在时兴的美食平台上搜不到他们，微信朋友圈也罕有他们晒出来的工作照。但他们的手机号码却像一张张名片一样，在乡村广为流传。雇主只要打一个电话，他们就会如约上门起灶架锅，做出一桌桌令人垂涎的美味。

和酒店的职业厨师不同，乡厨大多没有系统接受过专业培训，他们中很多人的师傅就是自己的父亲。今天，让我们一起走进3个乡厨之家，听听他们与厨结缘的故事。

### 林家父子： 干活麻利，备菜都是“快刀手”

今年50岁的文昌龙楼人林展做乡厨已经30多年。20世纪80年代中期，他就跟随父亲林明宙奔波在各村之间，当上了父亲的小跟班、小徒弟。

“我爸在当时特别有名，周边几个镇，大家都知道他是一名做菜特别好的乡厨。”提起父亲，林展颇为自豪。

林展回忆，父亲成为一名乡厨是20世纪60年代的事，“60年代中后期，文昌的乡村宴席开始流行起来，父亲本就烧得一手好菜，切菜备菜又麻利，人家都来请，慢慢就成了一名乡厨”。

林展的父亲能做一桌正宗的文昌菜，回头客很多。“口碑是慢慢积累起来的，只要做得好吃，你的名字很快就在村里镇里传开了。如果做得不好，也很快就在这个行当里混不下去了。”林展说。

或许是受到父亲潜移默化的影响，林展手脚也很麻利，备菜速度很快。“一场宴席少则十几桌，多则六七十桌甚至上百桌，只要开始炒菜了，每一个厨师都要全身心投入，有时候连水都顾不上喝。”林展说，无论是中午的宴席还是晚上的宴席，户主都已算好吉时让客人入席。客人上桌时，热菜就要一个接一个端上桌，从头盘菜到最后盘菜，前前后后不到一个小时，所以乡厨干活必须高效。

除了速度快，林展还很会规划利用时间。每次去雇主家操办宴席，他总会在脑子里过一遍流程，“慢熟的菜早点做，现炒的菜快速炒，安排谁切菜，安排谁准备调料、佐料，都得盘算好”。

林展已经记不太清父亲教自己做的第一道宴席菜是什么，但他记得，在学厨方面父亲对他要求严格。“父亲重承诺，常常教育我，做事如做人，答应别人的事情就一定要做好。”林展回忆，父亲生前曾对他说，一户乡邻办一场宴席要花不少钱，操办宴席通常都有特殊的意义，不能偷工减料，菜要做得好吃，让宾朋满意而归，让主人有面子。“我想父亲当年在十里八乡都有名，不仅是因为他进入这个行业早、厨艺好，也是因为他事事

替他人着想。”

### 李家父子： 现场教学，连炒3 锅椰子菜

在文昌，像林展一样从父亲手中接过接力棒的“乡厨二代”有不少。会文镇的李丰是其中之一。27年前的春节，16岁的李丰第一次跟随父亲李志君到办宴席的村民家做菜。

小时候，李丰不理解，为什么父亲一忙起来总是接连多天不见踪影。当了父亲的学徒之后他才明白，别看一桌宴席不到一个小时就能吃完，开席前要花好几天时间准备。而作为乡厨的他们，一般要提前一天住到雇主家去。

“很多厨师用不惯别人的锅，过去交通不方便，我父亲都是背着锅骑自行车，或者坐手扶拖拉机去别人家炒菜。经常在一家炒完就要去下一家，几天不回家是常有的事。”李丰说，如今交通方便了，但也只是节省了路上的时间，开席前的准备环节一个都不能少，“提前买好食材、调味料，查看厨具等是否准备妥当，场地布置合不合理，尽量不让意外发生。”

炒菜不难，可要炒得符合大部分人的口味，需要乡厨在灶台前不断积累经验。李丰回忆，他从父亲那里学会做的第一道菜是当年时兴的素菜——炒椰子菜（即包菜）。

别看这道菜原料简单，但要炒出清甜、脆嫩的口感，必须掌控好火候。当时已经当了两月学徒的李丰，自认为炒出的第一锅椰子菜已经很不错了，没想到李志君尝了一口，摇了摇头，提出了改进意见。李丰又接连炒了两锅，才顺利过关。“如今想起来，我感觉第一锅菜应该已经合格了，但父亲怕我骄傲，指点了几句。”李丰说。

如今，李志君已去世，父子俩再也没有在灶台前切磋厨艺的机会了，但李丰仍时常想起父亲生前的教导，“他提醒我，要多看多学”。

近年来，文昌宴席出现了一些新菜品，李丰积极学习，不仅在煎、炒、白灼等方面游刃有余，烹饪各类海鲜也有自己的心得。“豆豉蒸鳗鱼、蒜蓉蒸带子这些比较新的菜，我也会做。多学点东西总是好的，如果人家点了一道菜，作为一名老乡厨你说你不会做，这得多难为情。”

### 杨家父子： 谋划突围，将发展 桌椅租赁业务

家住东方八所的杨夏科是一名“90后”乡厨，随父亲

学厨已经2年多。约一周前，定安的表妹结婚，他在做客之余还帮忙炒了一锅红烧羊肉。“大家都说海南东部的席好吃，其实东方、儋州、临高的宴席也有不少特色菜。”他说，做乡厨与在城市工作最大的不同是可以体会到一种相互协作的快乐。

杨夏科的父亲杨存有曾在餐馆工作，30多岁时学会了烤乳猪，因为菜做得好，慢慢成了一名乡厨。“经常有其他乡厨叫我去帮忙，如果是我接的单，我就会带儿子去。”

2018年从海口一所中职学校酒店管理专业毕业后，杨夏科先后在海口的酒店、电影院工作。2020年7月，他辞职回到东方，赋闲在家。几个月后，他自己提出要跟着父亲学厨艺做乡厨。

在海南乡厨行业，子承父业有一定的传统，但一开始杨存有并不想让儿子干这一行，“这个活比较辛苦，烟熏火燎



林展炒菜的铁锅。

的，有时一站就是大半天。”经妻子和亲戚劝说，加之看到儿子很执着，他才同意。

从切菜备料做起，杨夏科陆续学会了做香炸排骨、白斩鸡、油焖大虾、牛肉炒菠萝等多道宴席菜。“排骨要在清水里浸泡一个小时，让它出血水，然后用调料腌制一会儿，加点淀粉，再放进油锅里慢慢炸。”杨夏科说，香炸排骨是他从父亲那里学会的第一道菜，也是他目前最擅长做的菜。

近两年多来，杨夏科和父亲辗转于东方、儋州、昌江等市县，忙的时候一出门就是四五天。去年疫情比较严重的时候，几乎没人办宴席。父子俩去亲戚那里帮忙打理果园，除草、摘芒果，住了20多天。

“七八月，是我们这行的淡季，光靠操办宴席肯定不行。”杨夏科说，今年春节期间，他在抖音上看到有人出租办宴席用的桌椅，建议父亲也购买一些圆桌、折叠椅，把租赁信息发到网上去，父亲初步同意了。

“现在农村办宴席，请乡厨团队、租赁桌椅是趋势，如果买50张圆桌，一张租一次收100元，一场宴席就能赚几千元，桌椅还可以重复利用。”杨夏科充满期待地说。□

林展的锅铲和漏勺等。  
本版图片除署名外均由受访者提供