

第一章 一穿越就露餡

第一個發現徐果果不大對勁的還是徐果果她奶奶，徐婆子是徐家最年長的長輩，也是徐家的定海神針。老婆子年歲雖然已高，大部分時間就坐在床上不下來，但一雙渾濁的小眼睛卻透著精明和嚴厲，經常就這麼看著你，也能讓人不自覺的心下一緊，有什麼謊言就再也瞞不住了。

現下就是這樣，徐婆子看著這個「失而復得」的孫女徐果果，問了好些個問題，徐果果一一作答。

原來五天前，徐家的小孫女徐果果上山的時候不小心跌落了山谷摔了頭，腦袋當場就破了一個大口子，被人找見送回徐家的時候人已經奄奄一息了，邱珍嚎啕大哭，立馬請了縣城裡最好的大夫上門，那大夫看過之後搖了搖頭，說是只能聽天由命。

徐家一大家子人，徐婆子下面有兩兒一女，大兒徐建樹就是徐果果她爹，娶的是前樹村的邱珍，生了三個兒女，大兒子徐德江，二兒子徐德海，小女兒徐果果。徐家人丁興旺，可惜運道不好，徐婆子的小兒子跟小女兒都沒活下來，而前兩年朝廷征戰，徐建樹上了前線，至今還下落不明。

邱珍跟婆婆拉扯兩個兒子一個女兒長大，的確辛苦，正是因為這樣的家庭環境，導致原身一直是個唯唯諾諾的性子，膽子極小，那日上山之後不過因為和同伴走散，便嚇得慌不擇路，一時不慎摔下了山谷。

而現在的徐果果便是在這個時候穿過來的，她睜眼時便看到了家徒四壁的一個破敗房子，邱珍正在她身邊不停地哭，見人醒了才慌慌張張的衝出去喊人，在一派兵荒馬亂和嘍哩呱啦中，徐果果才明白了當下的處境。

她原本也應該是個死人了，閉上眼之前是刺眼的手術燈光和一群白大褂在周圍圍著，生命監測儀傳出了長長的刺耳蜂鳴聲，醫生們停下了搶救，紛紛遺憾的搖頭……徐果果還來不及感慨自己孤獨的一生，接著她便來到了這兒，一個類似大宋朝的汴京。

但徐果果經過幾天的觀察，發現這兒根本不是歷史中的任何一朝，這是一個完全陌生的世界，面臨著完全陌生的家人。

徐家大房這邊是一家六口，按理說邱珍拉扯大了兩個兒子，如今也已經是成家立業的年紀，日子也不至於過成這樣才對，但偏偏大兒子徐德江前兩年也被朝廷徵了兵不在家中，二兒子徐德海又因為賭博輸掉了家產，媳婦王舒舒一氣之下回了娘家不肯過來，留一對兒女虎妞和虎蛋，邱珍本就是個柔弱女子，徐婆子年歲又高，總的來說現在便是一家六口人窮得叮噹響，上頓吃完還要操心下頓的那種。徐果果不由得歎了口氣，只是還沒等她捋順這日子該怎麼過時，徐婆子便發現自家這個孫女不對勁了。

因為按照那大夫說的話，頭上流了那麼多血，除非是有神仙相助否則很難逆轉天命，可徐果果只在床上躺了四天人就已經完全清醒，還能下地了，這讓徐婆子怎能不懷疑？

而徐果果不知道其中還有一個最重要的原因是，邱珍是個沒主見的婦人，除了哭

什麼也不會，徐果果當天晚上氣息差點兒只出不進時，是徐婆子死馬當成活馬醫用了最封建的法子——喊魂，這才把現在的徐果果喊了過來。

所以徐婆子看著面前這個孫女，目光銳利，開口便是——「妳不是我的孫女，妳是誰？」

徐果果一愣，抬頭看她。

露餡了？不應該啊，她現在還沒和徐家人說過幾句話，原身的記憶這段日子不停的朝她腦海裡湧，徐果果努力的消化接受，大部分時間都是在床榻上躺著的，但眼前人……

徐婆子沒放過她一絲的細微表情，見徐果果淡定卻又明顯在思考時，歎口氣道：「罷了……我已知曉結果了……妳不是她，她不會露出這樣的表情。」

徐果果見如此，也不打算掩飾了，直接問：「為什麼，您怎麼看出來的，我還沒有說話呢。」

徐婆子歎氣，「我這個孫女是最膽小的，我問話從來都不敢看我的眼睛，妳不但敢，而且神態自若，分明還在思考如何回答，妳……不是她……」

徐果果點了點頭，「原來如此。」

徐婆子眼睛出現了淚光，「妳……她……我的孫女……是不是沒了？」

徐果果不忍傷害老人家，但想到她是位睿智的老人，便只能點了點頭，「是。」

徐婆子潸然淚下，「那妳呢，從哪來？」

「我原本也應該沒了，誤打誤撞過來了。」

徐婆子點頭，「原來如此……那……」

徐婆子還想說什麼，門忽然被猛地打開，「囡囡！吃雞蛋！娘給妳蒸了蛋！」

徐婆子見兒媳婦進來，立刻停止了問話，轉過身擦了擦淚。

邱珍沒注意到婆婆的神情，一心只在靠著床榻的女兒身上，徐果果小名囡囡，就是最疼愛的小女兒之意，可見父母對她的疼愛。

「謝謝……」徐果果禮貌道謝，但再一看邱珍期待的眼神，後面又不自覺的補上一句「娘……」

邱珍樂得只點頭，徐婆子也深深的看了一眼她。

一小碗蒸雞蛋，雞蛋的分量少得可憐，應該才一個雞蛋，只是攪打的很均勻，水的分量控制得也很好，連最小的碗也只裝了一半，這樣一個雞蛋根本沒有蒸的必要，煮熟了吃就行，可邱珍還是不嫌麻煩給女兒做了，原因應該只有一個，那就是原身喜歡吃雞蛋羹，而以徐家的條件根本提供不了兩個。

徐果果不會拒絕這份好意，兩三口便把一碗雞蛋羹吃完了。

邱珍見了更是高興，笑得眼睛都泛起了淚花，「囡囡還想吃啥不？娘去給妳做！」

徐果果笑著搖頭，「沒了，娘，我想喝水，您能幫我倒碗熱水嗎？」

「誼、誼——」邱珍二話不說就起身去了。

屋裡又只剩下了徐果果和徐婆子兩人，徐果果看向這位睿智的老人，道：「婆婆，我生前也不是什麼壞人，闖進妳小孫女的身子裡也是無奈之舉，既來之則安之，我會盡量幫你們這個家，也麻煩您暫時先幫我保守這個祕密。」

徐婆子看著她良久，無奈的點了點頭。能有什麼法子呢，也是她擅作主張喊了魂，否則人家也是好好的去了……

兩人達成共識，便都對這件事閉口不提。

邱珍很快去而復返，徐果果喝了水之後便躺下了，邱珍和徐婆子都起了身，臨走前還給徐果果掖了掖被角囑咐她好好休息。

邱珍和徐婆子走出門後，徐婆子低聲問：「家裡還有幾個錢？晚飯還有著落沒有？」邱珍一聽這話，目露難色，「娘……還有昨天蒸的紅薯飯，菜的話我去地裡摘白菜打個湯撐一撐吧。」

「哎……咱們地裡白菜沒多少了，眼看著就要入冬，地窖比我的臉都乾淨，要想想法子才是……」

邱珍聽了這話，目光閃爍了兩下，「知道了娘……」

「大海呢？又幹啥去了，讓他回來後見我。」

徐婆子口中說的便是徐德海，邱珍也對這個不成器的兒子實屬無奈，但她是個母親，做母親的疼愛兒子本身就是正常的事情，平日裡的教育也是不慍不火，不痛不癢的，家裡面也就是徐婆子還能震得住徐德海了。

徐婆子和邱珍在外面說話的空檔，徐果果也就差不多明白了這個家裡的大部分情況，就目前的情況來說，可以算作是家徒四壁，家裡就一個大男人，還是個不頂事的，平時的收入來源全憑著邱珍給人家洗衣裳，賣點雞蛋，徐婆子再繡點鞋墊來貼補家用。

徐果果忽然想到了剛才那一碗蒸雞蛋，以這個家的條件，這一碗蒸雞蛋也算是邱珍從牙縫裡摳出來給她的了，可見邱珍對這個小女兒的確是疼愛。

只可惜，這個女人並不知道自己的女兒已經沒了。

邱珍和徐婆子說完話之後又走進了房中，「囡囡，晚飯妳想吃什麼？」

徐果果看著這個陌生的母親心中複雜，「隨便做點吧娘，你們吃什麼我都行。」

邱珍也是一愣，諛了一聲，「娘給妳炒個白菜吧，妳喜歡吃水嫩嫩的小白菜。」

徐果果隨口應了一句，炒白菜只不過是後世最普通的一道家常菜，但她現在還不知道，徐家就連炒菜的油都要省之又省，要不是邱珍心疼她，平日就只是打個沒什麼油水的青菜湯罷了。

一碗紅薯飯，一小碟炒青菜，這便是徐家的晚飯了。

徐德海沒回來，全家三個女人和兩個小娃坐在一起吃飯，邱珍一個勁的朝徐果果碗裡夾菜，可徐果果看著這一大碗的紅薯飯卻忍不住百感交集。

紅薯在後世吃的法子有很多，烤著吃、蒸著吃、做成紅薯泥或紅薯乾，作為餐飲界還算小有名氣的徐果果，怎麼也沒想到這麼美味的一種食材也有如此難以下嚥的時候，幾乎沒什麼味道的紅薯和乾得發硬的糙米吞嚥下去時，她感覺她的喉嚨都要被劃傷了……這真的不是矯情。

至於那盤子炒青菜，幾乎沒有什麼油水，最多是在鍋裡把青菜扒拉熟了就盛上來，徐果果忽然捧起一邊的茶缸喝了好幾口水，再看向這一桌子老老小小。

最小的虎妞看起來不過也就三四歲大，也跟著吃這些糙米乾飯，面黃肌瘦，看起

來要多可憐有多可憐。

徐果果歎了口氣，將自己碗裡的菜撥給虎妞和虎蛋好些，「我沒什麼胃口，讓孩子們多吃些吧。」

晚飯後，徐果果沉默的回房了。

沒多久徐婆子進來了。「我們家讓妳見笑了。」

徐果果搖頭，「不會，只是有些好奇，家裡就……沒想過用什麼法子來改善一下生活嗎？」

徐婆子歎氣，「怎麼沒有，這幾年世道不好，也是沒法子的事情。」

世道不好？

徐果果在原身的記憶裡仔細搜尋，原身是個靦腆內向到極點的姑娘家，所以對外界的記憶少得可憐，但通過徐婆子的話和推斷，徐果果大概知道這個朝代現在正在打仗，朝廷內外吃緊，百姓們日子都苦，再加上這個家沒個頂事的男人，日子過成這樣也就不足為奇了……

面對著這個睿智的老人，徐果果沒有掩藏心中的想法，「婆婆，日子要朝前看，家中過成這樣，對您對小輩都不好，我既然來了，也是想過好這下半生的，不如我們一同努力，您就把我當成家人，一起把這個家的光景過好？您覺得怎麼樣？」

徐婆子滄桑的眼睛裡微微一動，「妳想怎麼做？」

「實不相瞞，我……去世之前，是在別的地方開飯館的，廚藝還算不錯，明天我來做飯，你們嘗嘗，如果覺得可以，咱們就從這方面開始想法子。」

徐果果模糊的說了一下自己的「前世」，想當初她的確也是從路邊攤做起，一步步爬到了餐飲界的上流，雖然比不上什麼米其林三星大廚，但也是眾人皆知的名廚，知道老百姓愛吃什麼不愛吃什麼，民間的祕方更是搜集了無數。

徐婆子想了半晌，「囡囡手藝不好，妳貿然行事，她會懷疑。」

這個「她」指的是誰不言而喻。

徐果果也想了想，「不一定，這個家太窮了，巧婦難為無米之炊，不過也得您幫我。」

徐婆子看著這個和從前截然不同的孫女，良久，緩緩的點了點頭。

次日，徐果果換好衣服起床出門了。

原身屋子裡有一面發黃的舊鏡子，徐果果站在鏡子前仔細的打量了一下這具身軀。模樣和她原來竟長得有八分像，但原身大概是長期營養不良，頭髮枯黃，臉色也差。徐果果穿來之前雖然也是混跡餐飲圈的，可好歹也有「速食西施」的名號，想到這兒她不好意思的咳嗽了一聲，梳好辮子出門去了。

邱珍看見閨女又能活蹦亂跳的下床了，開心得不得了，上前就拉住了閨女的手，「囡囡，妳想吃啥早飯？」

徐果果看著院子裡僅剩的兩隻母雞，搖了搖頭。「沒什麼特別想吃的，娘隨便做。」她昨天和徐婆子商量的，本來是想殺隻雞的，但以徐家這個情況，雞蛋怕是這個

家唯一的營養來源，這老母雞要是殺了，也就只能享有一頓兩頓的口腹之慾，不划算。

徐果果在院子裡轉悠一圈，盤算著找點什麼菜，可這徐家的菜圃真的也是乾淨，除了一些蔥和蒜苗之外就光禿禿的，僅剩幾棵大白菜也和發育不良似的。

徐果果放棄了，徐家是沒有指望了，她盤算要不要出門去找找，正在這時院門口忽然傳來了一陣吵鬧聲，是徐德海回來了，身後還跟著一個人。

徐果果循聲看去，就見到了原身傳聞中的二哥，和一個……呃……這算是五大三粗的壯漢吧？

「單家兄弟，你看你真的是，客氣啥！進來坐快進來！」徐德海熱情的招呼著那漢子進來。

誰知那漢子面無表情的把東西放下，開口道：「不坐了，家裡還有事，東西放這了。」

徐婆子和邱珍自然也看見了這一幕，奇怪的走了過來，「這些東西是……單三啊，你這是……」

原來那男人叫單三，他抿唇，開口的聲音就帶著一股子生人勿近的味道：「回禮，收下吧，你們家也不容易。」

徐婆子拍了下大腿，「胡鬧！你救了我家囡囡，那點兒謝禮都表達不出我們萬分之一的謝意，哪有收回禮的道理！快拿回去！」

徐果果從那個男人進門開始便一直盯著人家，直到這時才終於反應過來這人是誰，好像是原身暈倒之後救了自己的人。

而單三也在此刻朝她看了過來，四目相對，徐果果心中一跳。

這人，長得還挺不賴的嘛。

單三看見她之後似乎有些疑惑。

邱珍也注意到了他的眼神，忙道：「我家囡囡好了！快，囡囡見過妳單三哥！要不是人家，妳現在可沒法站在這裡……」

徐果果乖巧的走了過去，也不扭捏，開口便朝人喊了聲，「謝謝單三哥。」

單三聞言，神色更古怪了。他略一點頭，似乎沒有繼續寒暄的意思，徐果果便也沒往人跟前湊。

只是那些東西邱珍說什麼也不要，單三不是喜歡客氣來客氣去的人，乾脆撿下就走，邱珍和徐婆子兩個女人家根本追不上，徐德海又根本沒打算去追，這東西自然就留在單家了。

徐婆子氣得狠狠敲了敲自己這個孫子的腦袋，「你做些什麼荒唐事！那給單家的救命謝禮哪還有要回來的道理，糊塗啊你！」

「奶奶！那單家人又不缺這些，單三他常年進山打獵，家裡什麼山雞野豬都有，而且咱們家還有肉吃嗎？小妹剛剛大病初癒，您拿什麼給她補身子？雞蛋？再說了……日後真有錢了還回去就是，現在裝什麼大方……」

「你、你個不孝子孫！」

徐德海說了一大通的歪理，把徐婆子氣了個不輕。

徐果果深深的看了一眼這個沒出息的二哥，雖然她也覺得對方說的有一定道理，但這並不代表她就認同這樣的做法。

徐果果別開了臉，不去管這些，將注意力都放在了單三帶來的東西上。

嗯，一條魚，還有一些菌子和臘肉，看來這單家的生活的確不錯嘛。

徐果果想了想，轉身對邱珍道：「娘，中午吃魚吧，我來做。」

爭吵在這一瞬間戛然而止，邱珍和徐婆子都看向了徐果果。

徐德海嘿嘿笑了兩聲，「就是嘛，小妹剛恢復，自然要吃點兒好的。」

徐果果提著魚就去了井邊的水池子。

邱珍歎氣，「娘，改天再向單家道謝吧，現在……」

徐婆子顯然也明白自家的情況，良久，也只能點了點頭。

這是一條大草魚，挺肥的，徐果果熟練的抄起刀子就給那魚來了個開膛破肚，刮魚鱗清魚鰓，內臟掏出後將裡裡外外都清洗了個遍。

邱珍看見女兒這麼熟練的動作有些吃驚，走過來道：「囡囡，讓娘來吧，妳去歇著。」

「沒事娘，我經常看娘幹這些，早就會了。」徐果果喜歡製作美食，在這個過程中她可以得到真正的快樂，而且是事事親力親為，並不像一些所謂的大廚，成名之後便再也不幹這些瑣碎的小事。

邱珍看著自家閨女白生生又纖細的手，心疼得很，「那娘給妳燉了吧，魚湯補身子。」

徐果果搖頭，「草魚最好的做法不是燉。」

「啊？」邱珍驚訝。

徐果果一愣，自知說漏了嘴，立刻看向不遠處的徐婆子。

徐婆子也一直注意著這邊，此刻開口，「阿珍妳過來，我有話和妳說。」

邱珍見婆婆喊，也不敢耽誤立馬過去，徐果果鬆了一口氣。

她很快把手裡的魚處理乾淨，端著盆直接去了廚房。

這是一個乾淨得怕是賊來了都要捂臉哭的廚房，灶台只有一個，上面一個大的鐵鍋，案板是一個厚重的木板，旁邊幾個小瓶子裡的調料已經要見底了，再下面是一盆子米，米粒少得可憐，一袋麵粉更是連頓麵都扯不出來。

紅薯和土豆倒是多，再過去是一個小桶，裡面是一桶油，徐果果打開聞了一下，嗯，是最便宜的豆油，而且提煉不純，顏色也不怎麼樣。

哎，徐果果歎氣，她把魚肉片成小片，草魚最好的吃法就是做水煮魚。

徐果果在翻看灶台的時候意外的發現這個朝代竟然已經有了辣椒，這可真是令人高興的一件事，徐家的辣椒被串了起來掛在房梁上，徐果果剪下來一串。

小小的廚房角落裡還有一個土罈子，打開裡面是邱珍泡好的酸菜，古時的酸菜多用春日的薺菜，發酵幾月，綠葉已經變成黃葉，徐果果夾出一條一聞，嘿！正宗老罈酸菜！

她立刻又撈出兩大條放在案板上剁碎，這可是正兒八經的農家老罈酸菜，後世這種酸菜在工業化的高速發展下可是難得，有些黑心商販甚至連罈子都給你省了，

而且那罈子裡也醃了一些紅泡椒，這個更好，和酸菜一起切成碎末，乾辣椒剪段備用。

起鍋，在熱油的激發下，泡椒和酸菜的香辣味迅速被激發出來，下魚骨，這是炒酸菜水煮魚的底料，魚骨的腥味能很大程度上在泡菜和薑蒜的衝擊下散掉，如果是在調料充足的情況下，這時候來一大勺豆瓣醬更是靈魂！

加水開始熬湯，沒有豆瓣醬，徐果果便放了更多的鹽巴，所謂鹹魚淡肉，後面的魚片滑鍋後能吸收掉這些多餘的鹽味，也無須再加鹽。

滑魚片也講究手法，什麼品質的魚怎麼放、何時放都有講究，這條草魚肉質鮮嫩緊實，在徐果果的一雙巧手下，醃製過的魚片離火時全部微微捲曲，此時咬一口，肉質鮮美能達到頂峰。

最後，花椒和剪好的乾辣椒段鋪在表面，滋啦——

一勺子熱油下去，整個廚房飄出了一陣奇異的香味，那香味徑直能鑽到人的五臟六腑，誘得家裡人立刻撒腿就跑到了廚房。

「哈啾！」虎妞和虎蛋一進來就被這滿廚房的辣椒香嗆得連打噴嚏。

而原本在屋裡的邱珍和徐婆子自然也聞到了，兩人均是一愣，走出房間，就看見徐果果端著一大盆紅彤彤的東西擺到了院裡的桌子上道：「開飯啦！」