



一道佳肴
用一方美味 解一腔乡愁



世界之大，大不过母亲的厨房

文/汤馨敏

编者按

对于许多人来说，年味藏在美食里，年味的品鉴往往包裹着对美食的垂涎。对每个家庭来说，年都有自家独有的味道的传承，比如记忆里的豆香气，比如甜腻的糖香味……资深媒体人汤馨敏是一枚妥妥的长沙妹子，在她心上，年味在母亲的厨房里，在亲情的一菜一饭里，向家的美味聚拢，这就是最浓烈的年味。



图：昵图网

发肉是什么

这个年，我跟一碗发肉杠上了。事情是这样的。

大年二十九上午，我买了几斤五花肉，准备和桔子（注作者的女儿）包饺子。

我娘就是在这个时候开腔的：这个肉泥，可以做发肉呢，就是你们小时候爱吃的发肉。

我“哦”了一声，接着搅饺子馅。那时，我和桔子已经包完了两种传统口味的饺子，我俩决定创新，包一种有着绿的甜豆、红的萝卜、紫的甘蓝和白的马蹄的新品。

我满脑子都是创造一种

新鲜东西的快感。发肉是什么？抱歉，我已经模糊了。

等我和桔子包完了所有的饺子，剩下的肉泥，我准备拿来做肉丸。我娘在这个时候再度开腔：以前过年炸发肉，你们几姊妹老偷吃。

这是我娘这天里第二次提到发肉。

我放下锅铲。想起从前在凤山（注：作者的老家）有种名叫“发肉”的东西，它只在过年的时候才有得吃，只有我娘做得最好。

隔着时光，我仿佛还能听见它丢进油锅里炸时发出的滋滋的声音，还有它瞬间膨胀的样子、诱人的香味仿佛就在眼前。

那是一年中放肆的日子。

天地慈祥，胃和心，都很知足。

曾经最会做发肉的娘，忘了配方

在我娘的描述里，小时候的她一年到头就巴望着过年炸发肉。我外婆有一双巧手，炸出来的发肉又大又香，还一直炸，直到金黄的发肉堆满一脸盆。

为什么要炸那么多？因为有一个最广泛的用途，就是社交。总是有很多

媳妇不会炸，于是外婆就用草纸包裹，到处送。发肉，寓意发达，无论赠送还是接收的人，都满心欢喜。

在那个远去的乡村里，发肉，是过年的象征。而那个在厨房里不停劳作的娘，是所有年味的核心。

年少的记忆就像一口暗井。一经挖掘，便如涌泉。有关发肉的信息，越来越清晰地呈现在我脑子里。

“妈，你还记得发肉是怎么做的吗？”我问。我娘想了想：好多年不做，忘记了。“你最后一次做发肉，是什么时候？”我娘算了算：在凤山，雅雅还没出生。

雅雅是我妹的孩子，今年十六岁。我忽然鼻子一酸。这道菜，我娘竟有十六年不做了。

她为什么不再做了？因为城里的年，不再需要发肉。城里的家，不再是她说了算的家。

在凤山那个她主导的家里，每年过年做发肉是不可或缺的仪式。这个仪式中断了十六年。凤山村曾经最会做发肉的我娘，已经彻底丢失了发肉的配方。

秘密武器，会成功吗

我跟桔子说，你外婆想吃发肉，我要做一碗给她尝尝。

手机上查询发肉的做法，毫无收获。去超市生鲜柜台问，卖肉的大姐说：发肉，小时候倒是吃过，现在会做的人不多。

线索断了。

忽然，我脑子里灵光一闪，五年前，我吃过一回发肉！是闺蜜送给我的。

马上联系闺蜜。

她大笑：你找对人了！我娘就是青竹湖（注：长沙地名）著名的发肉专家！

那晚，我在客房的被子里，第一次藏了一个秘密武器。

这样的秘密武器，以前在凤山，我娘经常藏。她喜欢做甜酒。每次都用一个大脸盆，把米饭和甜酒药混合，包在厚厚的被子里，怕我们几个好奇去揭开，又把那床被子捆扎好，搬到最高的那个柜子里。等到甜酒的香味，肆无忌惮地从那个柜子里涌出来，硬是等到一个对时到了，我娘才肯打开那个厚厚的包裹。

那种经过苦苦等待，最终吃到嘴里的醉人的香甜，至今不忘。

我成了会做发肉的娘

大年三十的清晨，我娘还

在熟睡，我开火，倒油，把锅烧开，慌慌张张地夹起一块往锅里一丢，滋滋，滋滋，它在油里沉浮。我看着它逐渐变色，先是淡黄，然后中黄，最后焦黄。我把它捞出来，凉了凉，然后迫不及待咬了一口，天啦，真的是发肉！

我终于成为一个会做发肉的娘。多想身后此时伸出一双小手，出现一个偷吃的小人。可惜桔子还在睡觉，她不知道，她笨手笨脚的娘，站到了一个娘应该站到的位置。

我满心欢喜，和一口油锅彼此张望。就像曾经的外婆，站在老家的茅屋里，就像曾经的娘，站在凤山四处漏风的灶房里。

我娘起来的时候，我已经在厨房奋战了很久。我的旁边，是一大盆金黄的发肉，她拿起一块咬了一口：嗯，是这个味道！

这一年的年夜饭，在中断了十六年后，我家餐桌上再次出现了一盘发肉。桔子说：真好吃。我说，明年过年我们一起做，好吗？她说，好，妈妈你教我。

年味的变淡，归根结底，是娘的消失。像我外婆那样的娘消失了，像我娘这样的娘变老了，而世界到处都是，像我这样人到中年还在东张西望等着别人把食物送到面前的娘。

感谢这个年。感谢这碗回来的发肉。它让我明白，我可以，成为桔子童年记忆里，一个更好的娘。

更多暖心文章可关注公众号“汤馨敏（ID：tangtangbianji）”

（上接11版）

这个年，没有一只鸡能活着走出海南

文：今日女报/凤凰网记者 罗雅洁

我们海南人，对吃鸡情有独钟——可以说，在海南，没有一只鸡能逃过被白斩、被炭烧、被盐焗，或者和猪肚“相亲”、在椰子水里“游泳”的宿命。我们元宵节可以不吃汤圆，但要吃鸡；端午节可以不吃粽子，但要吃鸡；中秋节可以不吃月饼，但要吃鸡；金榜题名要吃鸡，升职加薪要吃鸡……每只生在海南的鸡都在瑟瑟发抖，因为没有一只鸡能活着走出海南。

而一只鸡的“鸡生巅峰”，莫过于在春节这样隆重的日子里被做成白斩鸡。而海南人还有一个执念：鸡的生命不能在菜市场消失，在家里杀鸡也是重要的春节仪式。

我妈妈也是这样，每年过年前，

她总会提前买好两只活鸡养在家里。城市没有院子，她会拿两个箱子把鸡装起来，用绳子绑住它们的一只脚，还给它们喂米粒吃。但在家里养鸡不是件愉快的事，且不说味道，每天的鸡叫声就让我们招架不住。我问我妈：“明年可不可以买处理好的鸡？”我妈每年都应承下来，然后照例还买活鸡。

到了年三十那天，那只爱乱叫的鸡终于告别了这个世界，被做成了一盘白斩鸡，成为年夜饭上最重要的一道菜。炖鸡的汤则加入鸡内脏和各种小菜，也成了一道美味佳肴。有湖南同事曾经向我吐槽：“白斩鸡太可怕了，骨头都是红的，简直就是茹毛饮血！”但正宗的白斩鸡，恰恰就要皮黄、骨红、肉白，

再配上一碟由香油、酱油、金桔汁、生蒜头组成的酱汁，鲜嫩的鸡肉蘸着咸香的酱汁入口，对于我这样长期在外工作的海南人来说，这就是地道的家乡味。也许会有爱吃辣的湖南同事对此表示不屑：都没有辣椒，怎么吃得下饭咯？来，一瓶海南黄灯笼辣椒酱给你，只要一点点，白斩鸡立刻变身热辣湖南菜。

年三十过后便是走亲访友。餐桌上有一道白斩鸡，意味着主人家对客人的重视，因为白斩鸡肯定是当天新鲜现做的。如果你去一个海南人家里拜年，餐桌上只有炒鸡，那你们之间估计就是“塑料情谊”了。

一连吃七天鸡，这就是海南人的春节。前两年有官方数据统计，海南人一年要吃掉3300万只鸡，

我们对吃鸡的热情永不磨灭。

来到湖南，司空见惯的白斩鸡已经不见踪影，从白斩鸡到干锅鸡，就是从海南到湖南，从家乡到奋斗的距离。

在你的家乡，在你的家庭，又有着怎样的缤纷年味？



扫一扫，参与今日女报微信平台新春年味征集活动，分享你的独“家”美味

今日女报融媒体中心记者罗雅洁，来自温暖的海南。她扛住了长沙“变天如变脸”的随机性气候，扛住了火辣辣的小龙虾，顽强地活成了“灵魂湖南人”。这个年，她给我们带来了来自她家乡的美味线报：真的没有一只鸡能活着走出海南！