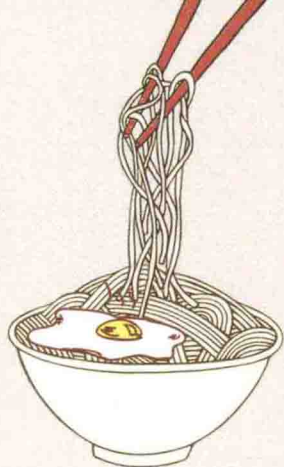
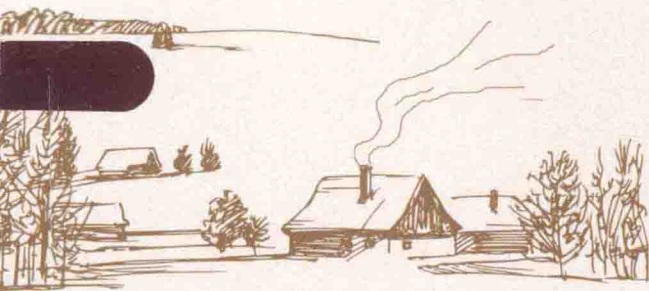



# 媽媽的味道



最乡土 最传统 最地道  
最母亲的美食和味道

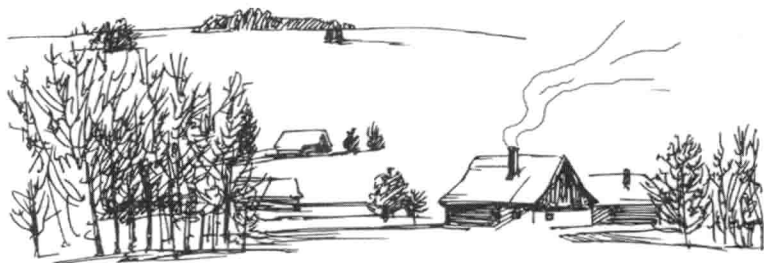
巴陵◎著



 中国人民大学出版社

# 媽的味道

巴陵◎著



中国人民大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

妈妈的味道 / 巴陵著. — 北京 : 中国人民大学出版社, 2014.5

ISBN 978-7-300-19248-2

I. ①妈… II. ①巴… III. ①随笔 - 作品集 - 中国 - 当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 084274 号

妈妈的味道

巴陵 著

Mama De Weidao

---

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511770 (质管部)

010-82501766 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 [http:// www. crup. com. cn](http://www.crup.com.cn)

[http:// www. ttrnet. com](http://www.ttrnet.com) (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 北京东君印刷有限公司

规 格 165mm × 230mm 16 开本

版 次 2014 年 5 月第 1 版

印 张 9.25 插页 2

印 次 2014 年 5 月第 1 次印刷

字 数 95 000

定 价 30.00 元

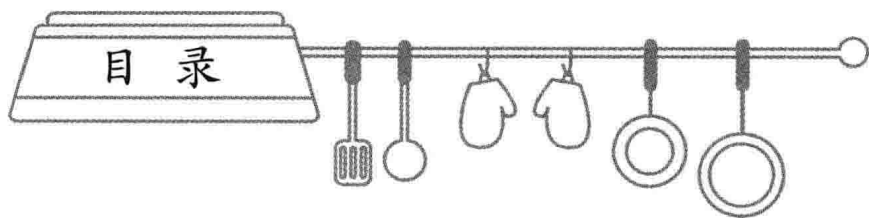
---

版权所有

侵权必究

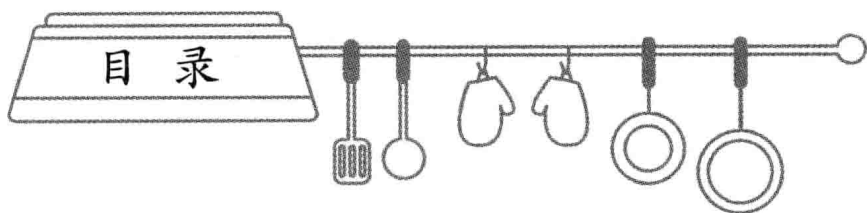
印装差错

负责调换



- 梅山砂罐子炆肉 / 001 /
- 南瓜藤 / 004 /
- 茄子把 / 007 /
- 吃春找刺钟条芽 / 010 /
- 鸡冠菌 / 013 /
- 寒菌油 / 018 /
- 蕨粑 / 021 /
- 盐酱骨头 / 026 /
- 辣子皮煮胸膛骨 / 030 /
- 白胡椒蒸猪脑髓 / 034 /
- 心肺汤 / 038 /
- 草纸煨猪苦胆 / 043 /
- 吃油与油渣 / 047 /
- 菌子油 / 051 /
- 腊猪肝 / 055 /
- 腊牛肉 / 058 /
- 水紧牛舌 / 064 /
- 阉割与卵菜 / 068 /





- 鲤鱼炆豆腐汤 / 075 /
- 盐菜豆豉汤 / 078 /
- 霉豆腐渣 / 082 /
- 魔芋豆腐 / 085 /
- 辣椒粉里的鸡杂世界 / 091 /
- 猪肠粩 / 095 /
- 油炸白鲢 / 099 /
- 猪脑壳 / 104 /
- 水煮荷包蛋 / 111 /
- 斩肉圆子 / 115 /
- 花生米猪脚汤 / 122 /
- 直骨头炆嫩玉米籽汤 / 126 /
- 红烧牛蹄 / 130 /
- 青榨菜脑壳 / 135 /
- 黄菜笋子 / 138 /



## 梅山砂罐子炆肉

砂罐子是梅山地区一种常见的小型器皿，它瘦小的身躯长期畏缩在碗橱的角落里或者灶膛的火堆边，在老百姓的生活中每日都要用到它。根据它的使用功能不同，人们把砂罐子分为烧水的、煨饭的、煎药的、炖汤的、烘烤红薯/花生的、温酒的，等等。

砂罐子的表面和内壁都很粗糙，如有细小的沙砾粘在上面。新买的砂罐子一般为银灰白色，闪着金属的光泽。经过柴火和木炭的烘烤与煨烧，沙砾慢慢变成漆黑色，有一种黑不拉几的感觉，让城市人觉得脏，其实非常环保。新买的砂罐子，在洗干净之后，第一次必须用来熬粥，把粥煮成糊糊。砂罐子壁在窑里烧制时，也许有些细小的漏洞，经过熬粥的过程，熬烂的米粒或米汤糊糊把这些细小的空隙填充、堵塞起来，砂罐子就不再渗水或漏水了。

在我们日常生活中，砂罐子使用得最多的时候是煎药、炖汤、热酒等，煎药的砂罐子叫药罐子，所以某人长期吃中药的话，乡人就会在背地里称呼其为药罐子。农村最先用来温酒的器具是锡壶，从明清时期就流传下来，现在在农村已经消失，很少有家庭还在使用。砂罐子购买方便，长期有人挑着来乡下转悠；砂罐子价格便宜，摔烂一个还可以再买一个。在“文化大革命”后，砂罐子几乎替代了锡壶的功用。炖汤只有比较讲究的家庭才做，或者家中有老人的家庭才做，年轻人喜欢吃干饭，七老八十的人牙齿掉了，喜欢吃稀




饭，或许是因为干饭嚼不动吧。为了不影响家里干体力活的人的饮食，给老人用一只砂罐子熬粥。在老人身体状况出现问题的情况下，家人就会用砂罐子给他炖点肉吃，叫做爇，用来补充营养。

在大梅山的新化，曾经有个传统的习俗：男女新婚的第二天早上，女人为了体现自己的温柔和持家的本领，会给新婚的男人做一道菜，那就是砂罐子爇猪房心，即猪心，以表达女人从此以后把自己的身心交给了新婚的男人，一切都听从男人的安排和差遣，也要男人以后把自己放在心头上，切莫辜负她。新化山歌中有一首为《小小画眉小小莺》：“小小画眉小小莺，小小姣莲爱陶情，哪个十七、十八咯少年哥哥看得起，今夜冒冒乡房门。炉锅煮起白米饭，罐子爇起个猪房心，瓦罐子煎起个蜂糖酒，厨房里办起十样荤。铜锅装起洗脚水，坐起个屋里等郎来。”罐子爇猪心是梅山的一道传统爱情菜，为多少情场男女歌颂爱情彰显食欲。

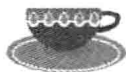

砂罐子爇肉对原材料选择非常严格，不是随便什么肉都可以用来爇的。在梅山地区，走亲戚或者探望老人，最好的礼物不是燕窝、海参，而是猪身上的一种肉，叫背末精肉，即特级里脊肉，每口猪仅有两个细条，四个指头宽，尺把长，也就两三斤。一般去探望病人或者父母，就买一对背末精肉即可，把精肉切小片，小炒之后用泉水煮汤，即背末精肉炆汤。这是一种最常见的制作方法。病人只吃汤，很少吃精肉。另外一种是家人孝敬父母，或者老人牙齿已经脱落，嚼、咬能力较差时，就得想办法把肉炖烂，只好采用爇的方式，最好的器皿是砂罐子。背末精肉切成一厘米厚的薄片，四指宽的背末精肉先分成两条再来切片。拳头大小的砂罐子，一次爇十片左右即可，不用加油、加盐，小火慢慢爇，或者利用烧饭炒菜时的



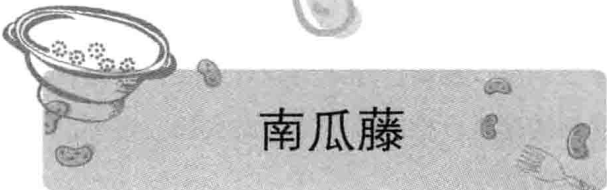


火力，把砂罐子放在柴火边上，经过一两个小时的炖煮，砂罐子里的汤水已经干去一半，精肉已经成为丝丝缕缕，漂浮在汤里，整体外形还保持联络的感觉。把砂罐子拖开柴火边，慢慢凉下来，加一点点盐，让肉转味即可。

砂罐子炖的肉，入口即化，肉汤没有酸味，变得沁甜鲜美；肉也不再是一根根的丝，而是在汤里融化；背末精肉上的些许肥肉，早已化作油水，飘荡在汤水之上。喝口这样原汁原味的汤，老人就有了精力，好像回到了十八岁。







## 南瓜藤

南瓜是种非常常见的食材，从嫩南瓜、南瓜仔到老南瓜、黄皮南瓜我都吃过，还以各种形式去烹饪和品味。如果有人告诉你，废弃的南瓜藤可以做食材，能够做出很好的美味佳肴，你一定会大吃一惊，甚至打死也不会认可它是种极好的食材。

在梅山深处的新化县圳上镇的山村，就有吃南瓜藤的习俗。南瓜藤，顾名思义，是长南瓜的藤，它的生长要经历一个漫长的季节，从嫩芽长到枯黄老去，差不多半年时间。正宗的南瓜藤要到农历十个月左右才有的吃，其他时候也可望而不可即。

农村有句俗语：“冬瓜吃不到过年，南瓜可以吃到插田。”也就是说冬瓜容易腐烂，不易保存，冬瓜成熟之后摘下来最多吃到春节前后就会烂掉；南瓜却不同，老黄皮南瓜可以保存很久，随便吃到第二年插早稻苗的时候都不烂。所以，农民种植南瓜的数量远远大于冬瓜，他们对南瓜的喜欢程度比冬瓜要高得多。

梅山深处的农民，他们对食材的重视程度很高，任何可以吃的东西都不会放过，让其变为食物，用来填饱肚子，就像农村常见的南瓜藤、南瓜花、南瓜叶等粗糙食材，在他们面前也能成为极其珍贵的高档食材，于每年时令季节来尝鲜。我在这里所说的南瓜藤，不是专指枯萎时节的南瓜藤，而是指不同时代的南瓜藤，包括南瓜在各个生长时期留下的藤。






在新化的山村，吃南瓜藤主要集中在两个时期：一个是初夏，南瓜藤开始爬架、开花的时期，一个是南瓜全部成熟，成为黄皮南瓜，南瓜叶都差不多落尽，只剩下一根光秃秃的长长的黄绿南瓜藤的时期。在新化的农村，农民不仅对食材极其重视，对食材的使用时间和季节也非常注意，把食材的不同操作模式形成季节性菜谱，在流动式餐桌上短暂地呈现。

南瓜秧栽种之后，不要很长的时间，南瓜藤就伸开来，爬上农民为其事先准备好的南瓜棚。当南瓜藤长到一两米长的时候，在生南瓜叶的叉里就开始长出侧枝、花蕾、南瓜苞，农村妇女就要开始对南瓜藤进行剪枝、培育和阉割，主要控制两点：一是把侧枝全部摘掉，二是把南瓜花摘掉，只留下南瓜苞，也就是让南瓜藤继续长长，让打苞的南瓜仔生长，保证它们的养分供应。女人把摘下来的侧枝和花朵带回家，成为初夏的最好时蔬。把侧枝和带柄的南瓜花用清水洗干净之后，切成一厘米长的小段，再清炒，炒熟的侧枝翠绿欲滴，南瓜花成蛋黄色，像刚好煎熟的鸡蛋黄。这是极其难得的美味，吃起来带点清香，吃在嘴里，十分地脆嫩爽口，极其清淡，无论老人小孩都喜欢吃。我2012年到郴州东江湖出差，在考察当地的饮食资源时，发现他们把南瓜藤做成一道蔬菜，把嫩南瓜藤切成末清炒，非常清香爽口。我几乎每餐都要点一份，吃一大盘清炒南瓜藤。

农村真正吃南瓜藤的季节是在秋末，黄皮南瓜已经收割完，嫩南瓜仔也很少，还剩下一些枯萎的南瓜藤。农民要把南瓜棚拆掉，恢复土地的其他用途。大部分南瓜藤上的叶子已经掉光，偶尔剩下几片绿叶子，也是寥寥无几。这些掉尽叶子的南瓜藤，并没有干枯，还是十分地精壮，一根根粗如拇指的南瓜藤带着金黄色或者浅绿色。





农民为了拆南瓜棚方便，一般习惯先把南瓜藤拔掉。这样做时往往会发现粗壮的南瓜藤十分可爱，极具诱惑力，农民就会把南瓜藤除去枯萎的叶子，把南瓜藤一圈一圈地转起来，捆好带回家，当做鲜美的食材。

南瓜藤在每个生长叶子的地方留下一个结疤，就成为一节节的样子，农民把南瓜藤带回家，把南瓜藤折成一节节的，再剥去南瓜藤的老皮，里面的肉不再是那么的粗糙，清洗之后，用菜刀拍碎，切成米粒长的段儿，切细的南瓜藤就成了翠绿的颗粒，就像浅绿色米粒，十分可爱。锅内植物油烧热，直到冒青烟，倒入切好的南瓜藤米粒，不停地翻炒，炒到南瓜藤米粒完全成翡翠绿时，加盐，加秋辣椒末或者剁椒，炒到南瓜藤米粒渗出水分，加清水煮几分钟即可出锅。

炒熟的南瓜藤米粒散发着鲜美的清香，咸咸的味道和辣辣的气息扑鼻而来，是农村人下饭的绝好菜蔬。农村人把南瓜藤米粒拌在饭里，洁白的大米饭中间错落夹着翡翠绿的南瓜藤米粒，还有红色的辣椒末，三种颜色组合成一碗饭，马上引起您的食欲，一定会让您痛痛快快地吃餐好饭。但是如果没有把南瓜藤的老皮剥干净，在吃饭的时候，总会吃到一些筋络，有那种抠牙的感觉，就会自动减慢吃饭的速度。吃南瓜藤，开始的感觉是咸咸的、辣辣的，其实这只是它的表面，这是菜煮的时候调料的的味道。在咸辣味之后，就是一点点青草的腥味，接着才是清香味。如果喜欢细嚼慢咽的人，再继续嚼的话，南瓜藤里散发着淡淡的甜味，非常诱人。

南瓜藤是不能储存和腌制的食材，必须趁早吃。一根南瓜藤足够一家人吃上一顿，一般拆掉一个南瓜棚，可以搞两三捆南瓜藤，只能把多余的南瓜藤送给邻居、朋友，有时，甚至只好让它烂在地里。



## 茄子把

远在梅山深处的家乡农村，有句俗话说：“冬瓜刨皮，茄子不刨皮。”这是公婆对农村儿媳妇做菜提出来的基本标准之一。这个基本要求，驯化着当地人们对冬瓜、茄子两种食物的认识和应用。

于很多事情往往有人想去改变它，甚至有人故意改变它，来达到标新立异、另类出场，吸引他人眼球和话题的目的。近年来，餐饮业流行带皮冬瓜炖排骨，我每次吃冬瓜时总要把硬皮吐掉，却有读者相信写健康知识文章的作者，把冬瓜皮当做一种绝好的美食，坚硬如石的冬瓜皮硬是让他们给咽下去了。我曾查阅过一些中医典籍，知道冬瓜皮确有利尿的作用。

与冬瓜相对的食材是茄子，我们日常生活中只吃茄子，把茄子做成无数种美食来安慰自己的胃，却把美味独特的茄子把给丢掉，废弃一旁。

生活在城市的我们见到的茄子大部分都是温棚的产物，看上去是紫色条瓜状，那一弯弯的姿势，就像拉长的佛手，在那里招手示意。在记忆中的农村，茄子不是拉长的条瓜，而是球形或矮葫芦形的圆果，颜色青绿色、浅绿色或嫩白色，有秤砣的感觉。

我的老家梅山深处的新化农村，他们过着世代农耕的日子，生活就是珍惜每一粒粮食。每一个微不足道的收获和所得都是他们欢天喜地的成果，绝不放弃它的食用价值。他们喜欢吃净肉的茄子，





更喜欢被我们废弃的茄子把，他们把茄子把收集起来，做成一道道绝好的美食，满足自己的口福。

茄子把是种极其稀少的食材，每个茄子只有一个小小的把，只有指头大小，又短促促的。农村种植的茄子，虽然短小，却圆滚有分量，一个就有半斤八两，一餐摘两三个茄子就可以做道菜。农妇有自己的办法和处理方式：她们一次性把菜园里成熟的茄子全部摘下来，少则十几二十个，多则一箩筐。女人们仔细地把茄子把扳下来，放在清水里泡着，把一餐做不完的茄子切成薄片，晒干，做成茄子皮，放在坛子里保存，用于其他时节消受。

茄子把一般有刺，短小、尖锐，容易扎手，那也许是城市餐饮不敢用来做食材的原因之一。虽然农妇手上茧多皮厚，不小心还是会扎到手。她们逐渐摸透茄子把：刺是往上长的，只手空拳的时候，顺着扳就不会轻易刺着。有的年轻小媳妇，没有生活经验和力度，在扳的过程中多次被刺中，也逐渐变得聪明起来，用块布包裹着茄子把，用力一扳就断开来了。

茄子把靠一根筋连接着茄子，这筋非常硬，中间是海绵体，边上非常质硬，像钢片般有韧劲。茄子把在清水里浸泡几分钟之后，就根据附着在茄子上的分叉来扳来撕，这样容易撕开茄子把，茄子把的筋也连着撕裂，再把分细的筋一一从茄子把皮上撕掉，用清水洗干净，加盐水浸泡，去除涩味和青味，沥干水分即可。

茄子把有两种做法：一种是茄子把撕去筋之后不再细加工，锅内的油烧热时，把茄子把排开铺在锅底油煎，两面煎黄，清香扑鼻，加青辣椒炒着吃，也可以放剁辣椒或红辣椒米，如果量少就再与茄子拌在一起炒。另一种是茄子把撕掉筋之后，还要细加工，把茄子





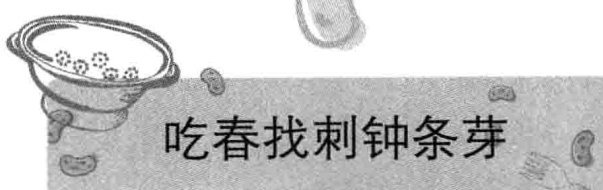
把切成丝，再横切成丁，一厘米长的一段，和青辣椒、红辣椒切成一样大小，锅内的油烧热之后，先倒辣椒翻炒几次，再把茄子把倒进去，让油炸一会再翻炒，加豆豉、盐、水，稍微煮一会即可出锅。一定要稍微咸点，有又辣又咸的感觉。

煎过的茄子把很有韧劲，咬起来像腊牛肉干一样，还难以撕开，越嚼越有劲，带着点肉香和甜味。炒后的茄子把经过开水煮后，吃起来酥软，又辣又咸，加点豆豉，很下饭。这味道，极其令人回味、享受，这是儿时的记忆。

吃茄子把最理想的季节是秋季，秋辣椒的辣味已经高涨，没有夏季的青味和嫩薄，肉质也厚实，吃起来很有口感和嚼劲。这时候的茄子把，每个瓣分叉以后，肉质变得越来越薄，中心集中的地方非常厚实饱满，海绵体厚实，绵软度高，有弹性和韧性，最适宜煎着吃。

我来到城市生活后，也曾做过数次茄子把，觉得紫茄子把完全没有白茄子把的味道，也就把这些食材给遗弃了。现在每每回忆那家乡的茄子把，就想起那种嚼下去弹起来的感觉，无比向往。

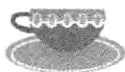




## 吃春找刺钟条芽

严冬刚过，大地怀绿，农民就在山野里寻找绿色食物来作为自己的口粮。长芽最早的灌木和乔木应该要算刺钟条了，这种浑身长满了刺的小灌木，多长在向阳坡上，平时是农民最痛恨的植物之一：树身上的硬刺一不小心就会刺破自己的手脚和衣物，搞得伤痕累累、血迹斑斑。农民连砍它来做柴火都是不愿意的，只因生不出好的火来。农民只要在山里遇到它，手里又有柴刀，一定会把它砍倒，丢到没人去的地方让它腐烂。

每当早春，山野还没有绿色的时候，刺钟条就开始有生长的响动了，迎着冰雪开始长芽。喜欢吃新鲜的姑娘们一定不会放弃这个吃春的机会，她们在田埂边上、荒山秃岭中寻找刺钟条。小刺钟条一般喜欢聚集在一起，一生就是一窝，密密麻麻的都是，像插的白色棍子一样。刺钟条只向上生长，很少发展侧枝和侧芽，指头大小的树木就两尺高，芽有拇指大小；刀柄大小的树木有一人多高，芽有小孩拳头大小。采刺钟条芽不能求大求长，只采能满一手的即可，就是用手握着芽柄，拳眼齐芽与树之间的茬口，小指头那头刚好露出芽头来，露出太长就不能吃，显得老，不再脆嫩。采过一茬就会迅速长出侧枝，采过的地方还会长出新芽来。据植物学说，刺钟条可以采两茬，头茬叫面刺龙芽，颜色多为青绿色，有刺但不扎手；二茬叫火刺龙芽，颜色变深，有点扎手；再采就容易伤元气，树长





不高。

刺钟条是大梅山的土话，俗名叫刺龙芽，学名龙芽楸木，别名辽东楸木，俗称刺老鸦、刺嫩芽、虎阳刺、刺龙牙，属于五加科、楸木属，主要分布在我国辽宁、吉林、黑龙江、河北东部，长白山、小兴安岭较多，长芽晚，在五月左右；朝鲜、日本、俄罗斯西伯利亚地区亦有分布；我国云南、贵州、四川、重庆、陕西等地也有生长，长芽较早，大概在四月左右；长江以南地区有少量分布，长芽在三月左右。中医学认为，刺钟条芽性甘、苦、平；有健胃、利尿、祛风除湿、活血止痛等功效，主治胃、十二指肠溃疡，慢性胃炎，肝炎，糖尿病，风湿性关节炎，水肿等疾病。


梅山人吃刺钟条芽，主要是用来吃春。他们在冬天的蔬菜主要是萝卜、白菜，山野里可以找到的除了胡葱之外，绿色植物比较少，能够在早春的破冰之日吃到新鲜食物，是一件让人高兴的事情。他们寻找到刺钟条芽，把芽一个个采摘下来，没有长成一手的不采，长得太长了的不要，采摘下来的芽三五个用藤蔓捆扎在一起，以免受伤和芽叶脱落，再轻轻地放到背篓中或者用衣服包裹带回家。

刺钟条芽用清水洗过一遍之后，多泡几次水，以中和嫩芽的冰寒之气，再烧一锅开水，把嫩芽放进开水里烫一下，表面的颜色变嫩，马上捞出，再用冷水冲洗，去除它的涩味和苦味。开水烫过的刺钟条芽不再青脆，变得柔软，而且芽上的刺变得软嫩起来，不再扎手。

刺钟条芽做菜有几种做法，都比较简单、容易。第一种是清炒。把烫过开水的嫩芽扳开或者用刀顺芽切，再切成两三截，油烧热之后，放切碎的嫩芽翻炒几下即可，加辣椒粉、盐就可以出锅，吃起







来嫩脆爽口、香辣鲜美。第二种是红烧，也可以叫油焖。烫过开水的嫩芽不用拆开、切碎，锅里的油烧热之后直接把一个个的嫩芽放油里煎炸，炸到芽变成嫩黄色，再翻过来炸另外一面；还可以用菜勺挤压，压扁嫩芽，或者铲为两半，加辣椒粉、盐出锅，口感鲜香可口、酥软柔滑。第三种是小炒。在现在的物流条件下，穷乡僻壤都可以买到温棚蔬菜，早春的梅山一样可以买到新鲜辣椒，把刺钟条芽切成一厘米长短的小段，把新鲜辣椒切成条，再切成刺钟条芽一样的小段，锅里油烧热后，刺钟条芽和新鲜辣椒一起下锅炒，翻炒到辣椒变色、柔软时加盐出锅，口感鲜辣嫩滑，香甜可口。第四种是腊肉炒刺钟条芽。这只是少数家庭的做法：把腊肉切成筷子粗细的条，先把腊肉炒香，让其出油，再放刺钟条芽翻炒，加辣椒粉和盐，即可出锅。腊肉的肥肉不再油腻，刺钟条芽油糯可口，香酥滑爽。

我小时候在乡下度过，每年春天都要吃几顿刺钟条芽，现在身居城市，再也吃不到这么美味的野菜。每当破冰之时，我就会想起它，想起采摘的乐趣和吃到的香甜，这已成为一种美好的回味。

