

本周日就是母亲节了。这两天，微博热门话题“妈妈的拿手菜”，吸引了几十万网友的讨论。这辈子无论走到哪里，很多人常常想念的一道菜，都有一个共同的名字，那就是“妈妈的味道”。

和所有人一样，眼下热播的电视节目《舌尖上的中国2》导演陈晓卿也酷爱妈妈做的饺子，今晚播出的《舌尖2》第四集《家常》，说的就是家常菜。那么，在你心目中，妈妈最拿手的家常菜是哪一道呢？

现代快报记者采访了几位读者，他们心中的“妈妈菜”，有的甚至非常简单，却让人想起家的温暖、童年的欢乐时光。

现代快报记者 王颖菲 郝多



插图 雷小露

如今人人都喜欢叫自己“吃货”，《舌尖上的中国》导演陈晓卿接受媒体采访时，说起自己对“吃货”的理解：吃货其实是个谦辞，我们喜欢把自己的位置摆放得低一点，真正对食物的理解是最重要的。口舌之欢是一方面，真正可以分享和传播的是内心的东西。《舌尖》真正关注的是食物和中国人的关系，观众能看到妈妈的味道最好，故乡的味道最美，随处可见乡情、亲情的流露。

## 周日就是母亲节 几十万网友热烈讨论妈妈的拿手菜

# 晒出你心中妈妈的味道

**A** 在南京打拼的东北人小李  
妈妈的味道：酱炖鲫鱼

### 每年回老家都要烧菜给妈妈吃

在南京工作的小李是东北人，高中毕业离家，到现在有7年了，每次下馆子，他必点的菜都是鱼，最好还是鲫鱼。朋友们都知道他喜欢吃鱼，却从没有人知道这背后的故事。

“妈妈最拿手的菜，是酱炖小鲫鱼。”小李说，在他三四岁的时候，妈妈因为要下地干活，就经常带着他去地里玩，但调皮好动的他不小心把农药弄洒了，还碰到了眼睛。妈妈听邻居说，吃鱼对眼睛好，便想多给他买点鱼吃。

“那时，家里经济条件不算好，很好很贵的鱼难买，也吃不起。”小李说，“六七公分的小鲫鱼，我们那叫‘鲫鱼子’，三四块钱能买一盆，十多条，但稍大一点的鲫鱼，就要6块钱一斤。”

从那时起，只要遇到走街串巷来卖鲫瓜子的，李妈妈都会买上一些，用大酱炖给儿子吃。鲫鱼多刺，李妈妈把鱼肉都扒拉下来给儿子，自己则津津有味地啃鱼骨头，“啃鱼骨头她都很舍不得，有时候第二顿，她还能热再吃。”

小时候的这段记忆，让小季至今难忘。如今每逢过年过节回家，他都会去菜市场买一条大鲫鱼，亲自下厨烧给妈妈吃。当然，做法也是和妈妈一样——酱炖鲫鱼。

在外面打拼的日子里，想念妈妈的时候，他也会自己下厨做一道酱炖鲫鱼，“对我来说，酱炖鲫鱼，就是妈妈的味道。”

**B** 湖南姑娘小鲁  
妈妈的味道：干切牛肉

### 每次做菜前先给老妈打个电话

对于27岁的湖南姑娘小鲁说，她是因为怀念“妈妈的味道”，才开始自己学做菜的。

上大学时，每年假期结束前，妈妈都会给她带上一大包食物，如辣椒酱、干切牛肉、牛尾巴、腊肉等。尽管每次都嫌重，但回到学校没几天，她又会立即在内心感谢老妈的坚持。工作后，她一直在外面吃饭，或者蹭舍友做的饭，直到今年搬到了新住处，没了舍友，她干脆决定，开始学做家乡菜。

没有菜谱，没人帮忙，小鲁自学的秘诀是：每次做菜前，都要和妈妈打10分钟电话，买什么材料，放什么，放多少……她做的第一个家乡菜是蒸辣椒。最近，小鲁自制的“湘西泡菜”刚刚成功出坛。在她看来，妈妈做得最好吃的就是干切牛肉。不过，因为煮卤水很复杂，需要十几种作料，老妈暂时还没答应她的学习请求，“我要再接再厉，春节回去做一桌让他们见识一下。”

**C** 做菜高手肉球妈  
妈妈的味道：猪油拌饭

### 不会做饭的妈妈养出了超会做饭的她

赫赫有名的“南京早餐妈妈”肉球妈，给儿子做了这么多美味，是不是继承了母亲的手艺？

“我妈妈完全不会做饭。”说起来，肉球妈笑了，“小时候都是我爸做饭，后来大一点了，我就开始做饭了。”不过，在她的记忆中，妈妈还是有一道“经典拿手菜”——猪油拌饭。

肉球妈说，每次爸爸不在家，妈妈就拿这个“敷衍”她，“就是热米饭，猪油，加点盐，拌拌就能吃了。”做法虽然简单，但非常可口，“那时候不像现在，有这么好吃的，所以会觉得很香很好吃。”

如今，肉球妈成了做菜高手，能给儿子365天做出不同的早餐，到了父母家，做饭的任务自然也就交到了她头上，“有时我还会调侃我妈呢，说那时候就是给我吃了这么多猪油拌饭，才把我喂这么胖。”

**D** 紫金山庄行政总厨游海  
妈妈的味道：腌菜头

### 当上大厨依然难忘妈妈菜里的“锅气”

“冬天没下霜的时候，我妈就会找到梗比较长的青菜头，放盐、辣椒、生姜、红的萝卜皮，在大泡菜坛子里密封10天到15天，它就会变成很好看的淡淡的粉红色，生吃或者炒菜，都很好。”每年，游海的母亲都会腌三四十斤菜头，即使今年已经75岁，还在坚持。对于游海来说，尽管已经成为南京紫金山庄的行政总厨，但这道最普通的“妈妈菜”，却怎么也吃不够。

游海是南京人，小时候的生活并不丰裕，家里难得会做一次红烧肉，因为买来的肉有很多肥的，母亲会先用肥肉炼油，炼完了炒一道油渣青菜，最后用豆渣再炒点辣椒和肉末，就算是一顿大餐了。和饭店里每个单菜炒完后必须洗锅的要求不同，家庭一般比较节约。比如，母亲做很拿手的青椒炒肉丝，先将肉丝烧熟后，不洗锅，直接放青椒进去，一起烩一下，保留住了之前的肉味。长大后，游海听到一个广东话里的说法，叫“锅气”，“这是一种很独特的味道。”因此，有时候厨房做像榨菜香干毛豆炒肉丝这样的菜时，他也会建议厨师们，不一定马上洗锅，“洗过锅，菜的颜色确实比较清爽，但可能就少个味道。”

在游海看来，妈妈的菜只算普通，但他时不时还是会馋两口，“母亲的味道更多的是一种回忆，是心理需要，对于我们这一代人来说，这种回忆就是童年清苦的生活。”

“哇！这是《舌尖2》上的美食？看起来很不错哎！”前几天，南大仙林校区第六食堂的师傅叶青，推出了他亲手烧制的《舌尖2》中的4道美食：桂花糯米藕、笋干烧鸡、冻豆腐以及芦蒿炒腊肉。很多学生闻风而来，任选2道10块钱，不到30分钟，4道菜就被买空了。

现代快报记者 俞月花

## 南大食堂推出“舌尖上的美食” 4道菜半小时就卖空了

任选两道10块钱，学生们惊喜点赞师傅“与时俱进”

叶青在南大学生食堂工作了15年，平常很爱琢磨菜品。《舌尖2》播出后，他每集都看。“那里面的食材一看就知道，哪道菜用了什么作料，我也很清楚。”上周五，在看到《舌尖2》第三集时节篇后，叶青萌发了给学生们做这些美食的想法。“我主要选本地有的，价格上学生又能接受的。”最终，他选择做桂花糯米藕、笋干烧鸡、冻豆腐和芦蒿炒腊肉。

周二，叶青忙了整整一上午。“芦蒿现在有点老了，我择掉了差不多三分之二；桂花糯米藕熬了3个多小时；笋干烧鸡，最可惜不是《舌尖2》里的那种雷笋，我们这只有本地笋；冻豆腐最好吃的是手磨的，我这个是买的。”

在叶青的精心准备下，4道菜装在4个蓝花大盆中，被端上了二号窗口。不到半个小时，4个蓝花大盆就见了底。

南大外语学院学生张倩格说，师傅“很有才，很会与俱进”。她选了桂花糯米藕和冻豆腐两道菜，“桂花糯米藕很黏稠，冻豆腐因为没吃过非常正宗的，所以也没法比较，单从口感上来说，觉得味道不错。”

法学专业大二学生万同学点了笋干烧鸡和芦蒿炒腊肉，“笋干烧鸡很下饭”，但比不上他爸爸烧得好。另外，他吐槽说，“好像电视上是藜蒿炒腊肉，是不是师傅弄错了。”

关于藜蒿的问题，南大第六食堂经理王保花解释说，“师傅选材前，我们还仔细百度了一下，发现藜蒿就是我们南京人说的芦蒿。”她表示，今后会继续推《舌尖2》中的美食。

这两天，南理工学生食堂的朱成师傅也为师生们做了《舌尖2》中的板栗烧鸡、香椿摊鸡蛋，每道菜6元，学生们吃过过后，评价不错。



冻豆腐



桂花糯米藕



芦蒿炒腊肉



笋干烧鸡

叶青师傅烧的四道菜  
现代快报记者 徐洋 摄