

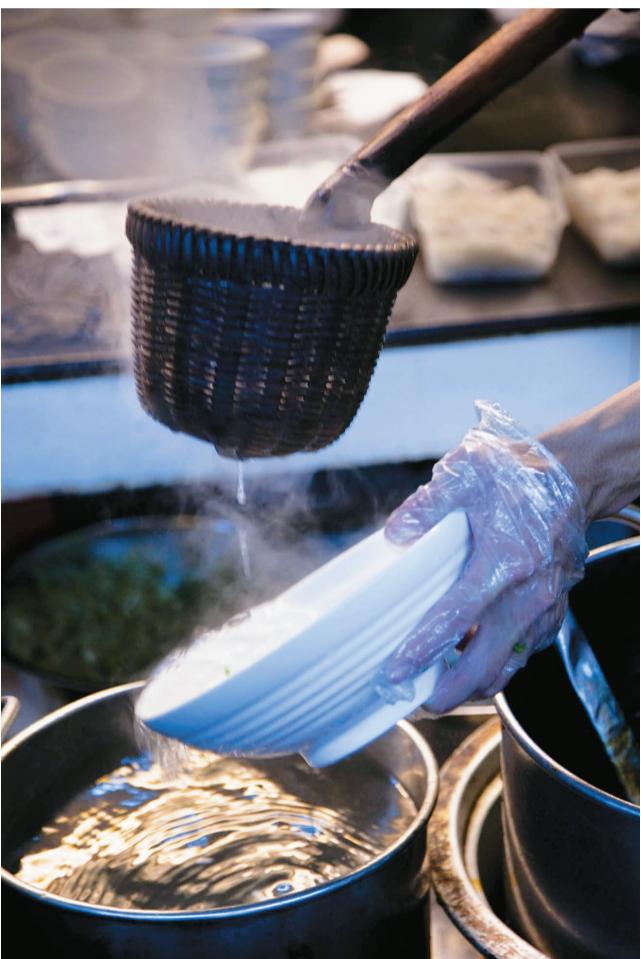
H 舌尖上的乡愁

# 漂泊途中 最难忘家乡的 那一口滋味

文\海南日报记者 刘笑非



德国柏林一家以“海南”命名的餐厅。



抱罗粉是游子心心念念的家乡美食之一。

海南日报记者 李幸璜 摄

“无论脚步走多远，在人的脑海中，只有故乡的味道，熟悉而顽固。它就像一个味觉定位系统，一头锁定了千里之外的异地，另一头则永远牵绊着记忆深处的故乡。”

这段出自《舌尖上的中国》第二季里的台词，曾在播出之后勾起了诸多游子内心深处的那份乡愁。有人说在五感之中，相比视觉、听觉、触觉直观的感受，嗅觉和味觉更能够引起无限的回味，久久不能忘怀。

对于海南人而言，受岭南文化影响，于“吃”一事，有着特殊的感情，从早餐早茶到午餐下午茶的各种小食，从晚宴上一道道佳肴到夜宵的琳琅满目，酸甜苦辣咸五味俱全，也难怪好事者戏言：“在海南吃上一天，带你尝遍人生味。”

有飞鸟走兽游鱼、也有枝叶根须果实，海南人的餐桌上可以有生猛海鲜，也能有再平常不过的空心菜，变的是菜式材料做法，不变的是根植其中的海南味道。一颗金桔、一勺什锦酱、一点黄灯笼椒，舒展着每个海南人的味蕾。

有这么3个人，他们远在他乡求学、奋斗，但依旧不忘舌尖上的记忆，而无论是福州、西安还是柏林，距离的遥远都不能阻碍家乡味的流传。

## 漂洋过海的黄辣椒

“我的黄灯笼吃完了，帮我准备点吧，多谢啦！”一条凌晨4点的语言短讯，没能吵醒正在熟睡的手机主人，短讯另一头，留学于柏林的海南人赵一凡，正面对着空荡荡的黄灯笼辣椒酱瓶子发呆。

“想不到这么快就吃完啦，这盘蚂蚁上树，少了点滋味。”彼时的柏林是晚上9点，饭点睡过头的他，起来做了一盘自己最擅长的蚂蚁上树。“留学久了，人人都是大厨。”赵一凡笑道，初到德意志，欧洲味道曾让他陶醉，但离家越久，还是越来越想吃传统的中式菜肴。

曾有朋友在柏林发现了一家名为“海南”的中餐馆，赵一凡得知后第二天便马不停蹄地奔赴过去，却被饭店主人告知，仅仅是因为售卖海鲜才以“海南”为名，失望之余的赵一凡决定自己动手。

“从最简单的西红柿炒蛋开始，到蚂蚁上树、口水鸡，留学生的菜谱其实大都雷同，越会做菜，就越想尝试家乡菜式。”赵一凡说，最简单的莫过于白切鸡。

挑选与海南最接近的鸡肉、算好水煮的时间、查阅相关做法，一番精心准备过后，他却发现少了最重要的一环：蘸料。“没有什锦酱、买不到香菜、更别说小橘子，白切鸡是有了，最终只能就着酱油蒜末下肚。”赵一凡的语气里，满是惆怅。

留学后第一次回家，除了看望亲友和大快朵颐的常规动作外，赵一凡一头扎进了各大超市的调料专区。“看得眼花缭乱，却没挑出东西来，国内有的国外也有，直到我想起了黄灯笼辣椒酱。”赵一凡笑着说，家人都以为他挑礼物给朋友带去，其实这礼物是给自己的舌尖准备的。

生猛辛辣的黄灯笼辣椒，不仅是赴琼游客最爱的伴手礼之一，在游子眼中则是维系乡愁的味觉纽带。“炒菜放一点、蘸料放一点，有时候扒拉两口白米饭，也忍不住来一点，舍友都认为我疯了。”想起那段时间的疯狂，赵一凡自己都忍不住笑。

不过让他始料未及的是，黄灯笼辣椒激起的味蕾，让他自己更思念家乡。“有了黄灯笼怎么能没有白灼海鲜？能来碗抱罗粉就更好了。”离归家还有一月，赵一凡的味蕾却早已回到了海南。

末了，他拿起手机又发出一条语音短讯：“有空来机场接

我么？我早上到，直接去吃碗抱罗粉吧。”

## 萝卜馍米烂 心心念念的家乡味

“春节回家没吃到萝卜馍和米烂，心心念念到现在呢。”被问起念念不忘的家乡味，已在在外闯荡10年的张荣超若有所思地回答了这句话。

离家10年，逗留过的武汉和福州两座城市，均以极具特色的饮食和自成一体的菜系而闻名，但张荣超作为儋州人的饮食习惯，始终没能被两地所同化。

“记得在武汉读书时，每到晚上总是到学校周边吃各种小吃，不过习惯了家里清淡的口味，我在武汉几乎不吃辣。”张荣超说，毕业之后第一份工作去到福州，原以为接近于家乡的口味和饮食习惯，会让他慢慢习惯在外奋斗的生活，但工作性质却导致他时常流连于单

海南蘸料。  
陈贤佳 摄

位附近的各个小吃店。

说起家乡味，今年春节才有机会回家一次的游子，记忆里满是家乡小吃的味道。“在儋州，有一种叫萝卜馍的小吃，或许叫萝卜糕更为贴切，红旗市场旁就有一家，以前放学后的零花钱可都贡献给做萝卜馍的阿姨了。”张荣超说，今年回家，琐事繁多，竟然忘了这每年都不会错过味道。

除了萝卜馍，家里人自己做的“锅边馍”，也是张荣超的最爱。“琼闽两地，说起来算是饮食同源，家里吃的锅边馍，与福州的锅边糊、鼎边糊颇有异曲同工之感。”张荣超说，但相比家里总是用酸菜、肉丝等材料做成的简单辅料，闽菜则加入海鲜等食材。

儋州人回家必吃的米烂，张荣超则有着特殊的感情：“在家里总是不爱吃，觉得口味偏重，现在在福州，满是口味清淡的菜肴，时常自己坐在街边小店里回想，来一碗米烂，是多么

幸福的感觉。”

略显挑剔的味蕾受制于空间的限制在闽菜里徘徊，或许失去了才知道珍惜。“儋州有名的洛基粽子，我身为儋州人都没吃过，听说网上能买了，找机会试试吧。”正值饭点，拿起手机的张荣超，在搜索一栏停留良久，还是抱着一丝希望输入了“萝卜馍”三个字。

## 一份蘸料包含的滋味

“先放一勺什锦酱打底，接着挤上两个小橘子，记住橘核一定要挑出来，然后加上蒜蓉、辣椒，最后淋上酱油，用筷子搅拌完放进嘴里一嘬，虽然每次味道都不同，但这就是海南的味道！”西安石油大学刚上大三的王娅颐，正饶有兴致地跟同学们说起海南人在外出吃饭时的必要的一道工序：制作蘸料。

这个古灵精怪又整天嚷着减肥的海南女孩，却总是对吃有着难以割舍的情怀，一如海南人对于蘸料的信仰。“与其说蘸料是每餐必备的味道，不如说更像是海南人吃饭前的一个仪式，酸甜苦辣咸五味俱全，要认认真真完成。”王娅颐说，一份蘸料包含了所有滋味，也融入属于海南的味道。

其实这个20岁的“吃货”，对于吃并没有特别的要求，古都西安的美食让她连吃三年也丝毫没觉得厌倦。但说起家的味道，她便打开了话匣子：“府城中学对面的炒粉、琼园鸡饭店的腌面、十三小的炸串、新华南的清补凉，回到海口都吃个遍，那才叫生活呐！”王娅颐说，即便是每年春节吃文昌鸡吃到害怕，但离家不久还是会思念那些味道。

“特别是街边小店，开了十几年以上的那种小店，市井孕育的味道其实更适合普通人的味蕾。”跟着三两好友一起，循着朋友们分享的地点去发掘美食。对她而言，这像是循着藏宝图去寻找宝藏，发现美食，更是以飨阔别一年的味蕾。

“哈哈，你知道回家第一个愿望是什么吗？那就是下飞机就能吃到美味的早茶啊！”王娅颐哈哈大笑过后，流露出一丝丝忧伤。“其实西安的美食也很多，这么想念海南的小吃，不过是想家了。”王娅颐说，即便是全世界最好的米其林三星餐厅，又怎么能比得上家的味道呢？