



暖心的六味老鸡汤

<http://www.firstlight.cn> 2011-01-06

冬天，人人都心甘情愿地缩在屋子里。所以，“三九”出生的我，连生日也深藏于记忆的盲区。然而，这世上却有一人能准时用一种美食——“六味老鸡汤”暖热我冻住的灵魂和生日。这个人就是母亲。

离开父母身边的这些年来，每到“二九”最末一天，我就会接到母亲用电话传下的“命令”：明天你一定要回家！这时我往往先口舌生津起来，那碗滚烫鲜香、喝下后立马五脏通泰和记忆复苏的“六味老鸡汤”似乎就已经摆在了眼前。

其实，母亲为我们兄弟操心的“生日美食”也是因人、因出生时间而异。母亲替我煲的“六味老鸡汤”则是她老人家从电视上看到“岁寒补汤”系列后联想并不断改进的美食，我过生日喝此汤已有五六年了。

“六味老鸡汤”是以家养的土老母鸡为煲汤的主要材料，投以板栗、野枇杷、陈皮、老姜、猪蹄和红豆等共煲两至三小时。母亲说，湿冷的冬天，喝上这种汤，身上的湿寒气就消了。这种汤与其说是“煲”出来的，不如说是“笃”出来的，我又不得不敬佩我那活到老、学到老的母亲。因为“笃”是个象声词，听到“笃”字，立马就会在人的头脑里翻滚着黏稠厚实的气泡，各种食材、作料等在其中时浮时沉并发出“笃、笃”的声响，仿佛就像美食前来叩门邀请。因此，我总认为，“笃”既不是用火火漫炖，也非烈火猛烧，而是一种微微的、动态的烹饪。

而把“笃”和“味”联系到一块，我就感受了母亲对我这个不肖子无微不至的关爱。“味”不仅跟“鲜”密不可分，还与“色泽”等“勾肩搭背”，可见母亲选“六味”的良苦用心。在煲“六味老鸡汤”的过程中，猪蹄的肉皮随着汤水的翻滚颤悠悠地摇动，美味的脂质也就不断地熬煮进汤中，使汤色变得越来越浓稠；陈皮、红豆、老姜等也随着汤水的熬煮，淡淡的药性便被鸡肉、猪蹄和汤水吸收了；而板栗、野枇杷的熬煮，则使得老鸡汤的鲜味变得更加丰富多彩和厚重。这样的“生日礼物”大概也是全世界独一无二的：因为它蕴藏了许多氨基酸、矿物质和对人体有益的补品……还有母亲的爱。

寒冬过生日、尝一碗母亲亲手煲的“六味老鸡汤”，不仅体会到人生的六味杂陈——各种滋味不过就是一个“笃”字，而且整个人也仿佛被健康和灵性从头到脚浇灌了一个轮回。更重要的我深深地体会了母爱的无私和伟大……

[存档文本](#)