

## ShenJialu

## 一酱功成万人“哭”



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

无论是《舌尖上的中国》还是《风味人间》，都声情并茂地讲述了豆酱的传奇。豆酱与豆腐、酱油、腐乳、豆芽，是中国食物界的四大发明，引爆了亚洲人的味觉革命。今天，豆腐、腐乳、豆芽大体按照传统工艺生产，但豆酱已经工业化了，这意味着酱、特别是酱油的生命周期被大大压缩。当然像电视剧《芝麻胡同》里守着数百口酱缸的良心企业也有，一缸酱发酵沉淀的时间肯定超过防疫所需的静默期。

春节前收到朋友送来的鸡辣椒，是加了鸡肉丁的辣酱。贵州古法辣酱，像一团塞进玻璃瓶里的烈火，热量充足，鲜香浓郁，有了它，什么样的保供蔬菜都能点石成金。

前不久我收到苏州老镇源姜总给我快递来的一瓶虾子辣酱，以同里老酱坊里古法酿制的辣酱为底本，加了自家晒干后再炒香的太湖虾籽和菌菇粒，味道实在好，拌冷面热面都是极好的，炒菜时加一点也有意外味。

上周又收到朋友送我的两瓶辣酱，是上海一家电器公司食堂里的秘制 XO 辣椒酱，内容相当丰富，加了牛肉、开洋、干贝、火腿、黄椒酱、藤椒油、辣椒面、红葱头等，我舀起一小勺放在阳光下，色彩鲜艳赛过一块琥珀。舌尖一沾，两个鼻孔仿佛蹿出红亮的火焰！如此强悍的辣椒酱用来加持油炸臭豆腐干，谁也拦不住我！

豆酱经过两千多年的长途跋涉，走到今天已是繁花似锦，百味杂陈，每个酱坊都有“酱心独运”的独门秘籍，每座山头、每条河流、每道阳光、每朵白云，都会在酱缸里留下它们驻蹕并点化的痕迹，所以酱是天人合一的杰作。

我妈妈在世时也经常做酱，她将好几钵斗酱放在屋顶上暴晒，出门办事前会关照我去阳台上

察看，一旦下雨就得收起来。妈妈做的酱不辣，可以将各种蔬菜埋进去腌一下，就是好味道了。偶尔也会割一块肥瘦相兼的猪肉，切块后与酱一起蒸，天下至味莫过于此！现在我烧八宝辣酱取本帮风格，微辣，但下料很足。有一次某电视台来我家拍“作家生活”系列电视片，我烧了两道菜，其中一道是八宝辣酱。我请摄制组吃便饭，这盘八宝辣酱让外省年轻人记住了本帮味道。

最后我要说说“理想煮艺”的葱香坚果酱。“理想煮艺”是个我的朋友老宋与人一起创建的餐饮品牌，老宋是有情怀的儒雅男人，二十二年来在

推广素食的道路上创建了三个品牌：枣子树、大蔬无界，还有就是这个“理想煮艺”。“大蔬无界”在吃货中口碑一直很好，仅在上海就开了三家门店，已摘得米其林一星，后来不知什么原因突然关了，老宋玩了失踪。

不过老宋前脚走，奥密戎病毒后脚来了，无意中避开了一个坑，似有神谕。但是，曾

是篮球队员的他在追求美食的道路上是不会停步的。2019年与人合作研制“我爱煮”系列美食产品，2020年创建“理想煮艺”品牌，试验了整整三年才拿出了可靠的产品，包括佐餐拌酱（常温）、素食料理·预制菜（冷鲜）、料理汤酱·特色食材（冷冻）这三个产品系列。他送我试味的这个葱香坚果酱选用了三款优质植物油：牡丹籽油、葵花籽油和山茶籽油；四种葱：洋葱、小青葱、大京葱、红葱头；两种坚果：核桃、巴旦木；一种菌菇：金耳；精心熬制后才有了理想中营养丰富的好味道。一片酱心，天地可鉴！

仔细品鉴后我可以负责任地说，这款葱香坚果酱将中国酱文化推上了新的境界。今天的美眉常说“好吃得哭了”，那么我可以说：一酱功成万人“哭”！

**豆酱经过两千多年的长途跋涉，走到今天已是繁花似锦。**