

# Zhang Jia Wei

## 好的调味



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

香港九龙公园对面有家龙点心，朋友说是网红店，去不去自己得考虑。我探头看看，许多老人家在饮茶，想：大概不差吧？点完单，拉长声音跟同行人说：“做人哪，开心最重要。”来上点心的阿姨听着一乐，倒茶，字正腔圆电视刷范儿——“饮茶先啦！”

吃下来，大概，蒸凤爪和芥兰火候恰好，马蹄糕深油炸酥，爆浆鲮鱼烧卖真的有鱼味，虾饺很有虾味，怀旧烧卖弹牙得很怀旧。点心能恰到好处点到心思，也好。菜单上专门介绍，说自家擅长烧卖；明说了烧卖源自蒙古，到香港之后成了茶餐厅点心之王；承认自家的烧卖有许多改良处：怀旧烧卖那就是猪肉虾仁，但爆浆鲮鱼烧卖那就是创新了。我问同去的朋友：所以古早的茶餐厅，就只卖怀旧款是吧？朋友说是啊，固执的老人家还会说，新派改良过的都不正宗——其实最正宗老派的烧卖在蒙古呢，他们吃的还不是改良过的？真要上不改良的，他们也吃不惯啊！

当晚，朋友请去上环一家老店。快手快脚、泼辣干脆的香港阿姨三两把抹净了桌，用尽力标准的普通话问我们要吃什么。卤水和蒸鱼！卤水醇厚不提，阿姨还加了碟辣，“内地来的都爱吃点辣嘛。”蒸鱼，阿姨让我们看了全貌，亲手把鱼骨给去了，形状完整，肉如莹玉。我一个自己蒸鱼偶尔成功、经常失败的人，看此生花妙手，忍不住鼓掌。老板娘又取一碟姜黄色酱来，不由分说浇了下去。我一惊：“这是豉油吗？”“自家调的酱。”我吃了一口，鲜绝妙绝，借得一缕鲜魂，附在鱼身上了，美味得心生感激。吃了一巡，有心情提问题了。“这酱怎么调的呀？”“我家自己调的啦，不好吃啊？”“好吃好吃，可就，不是说老港都不喜欢鱼加太多调味料吗？”“各家管各

家啦，我家就是这样。蒸鱼是不能先放盐，不鲜，调味道又没错啦。”“可是，不是都说，好鱼不用调味也很好吃吗？”“是不用调味，又不是不调味。做什么菜不要调味，做鱼翅不也要调味——鱼翅自己又没味道！”

清迈的夜市繁华至极。咖喱蟹、炸鱼饼、冬阴功、鱼露配炸鱼，我甚至吃了条蜈蚣：逛夜市看到炸蜈蚣，想到《神雕侠侣》里，洪七公华山绝顶请杨过吃炸蜈蚣，“满嘴鲜美，又脆又香，清甜甘浓”，想得试一试。吃下来，倒也香脆。只洪七公是剥壳吃的，我买的这根看着炸得酥脆，就连壳带脚吃了，算我胜了洪七公一筹吧……

**好的调味，绝对是造福世界上每个普通吃客的。**

跟朋友吃时闲聊，说泰式菜真会调味。香茅、九层塔、青柠檬、辣椒、椰奶、南姜、酸子、青葱，什么都敢加；咸甜辣苦愣是敢往一起招呼，不怕复杂；吃个炒粉都会觉得比广东的透着酸甜，怪，但好吃。朋友说可不是，泰式饮食在海外受欢迎，大概就因为这个：动不动一堆新鲜食材生吃，让吃惯沙拉的人觉得健康；再来点香料调味，饶有东方风情。

我也在这时提出了疑问：可是好多人都爱说，好食材不讲究复杂调味，本身就挺好吃；调味多了的，都是廉价饮食吗？朋友一摇头，说这话他听得多了，仔细想想，其中是有陷阱的：好的食材不需要调味，可又不是人人都吃得起好食材；如果好的调味能让普通的食材变好吃，那又得罪谁了？麻婆豆腐多简单的食材，可就是好吃嘛。就许有钱人吃着高级食材咂摸嘴，还不许平民百姓吃点好调味了？就跟当年美国有二愣子抵制味精、英国有厨师抵制松露油似的，无非是觉得：“都让你们这么轻松获得好味道，我们还怎么做生意？”所以好的调味，绝对是造福世界上每个普通吃客的。说渴了，来个椰子水！