

# 五宝辣酱



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

辣椒传入的文字记载最早是晚明高濂所著的《遵生八笺》。但这货传入后“只看不吃”，一百多年间只被当作奇花异卉观赏，很多人因此觉得彼时的国人颀硕，其实都忽略了一个至关重要的传播拐点：辣椒从葡萄牙人手中传入时，物之本体传过来了，但食用辣椒的信息丢失了！

这好比，你把一个金质夜壶送给了一个老外，却没说明它的用途，这样一来，夜壶的使用信息就丢失了，那傻老外百思不得其解，便用来喝咖啡还到处炫耀，你说卷也不卷。

是以八宝辣酱起于何时，已不可考。反正我们自小知道的八宝辣酱大抵是虾仁、肉丁、豆干、胗干、花生、冬笋丁、香菇丁，加上酱（辣酱、甜面酱、豆瓣酱）为“八宝”，说是“本帮特色”，其实各地都有自己的“八宝辣酱”。除了“酱”不可或缺，其他的“七宝”或替换或损益，早已自由发挥，比如我家的“五宝辣酱”就比“八宝辣酱”少了三宝，但更适口更美味。

首先我们的“酱”不太辣，婆娘不吃辣；其次觉得虾仁腥、香菇拧、胗干硬，便全部删去，留下的就比较讲究，肉丁，务选梅花肉，肥瘦相间；豆干，务选白豆干，不带茴香味；冬笋，坚不焯水。一焯水，不仅鲜味走失，而且口感不再脆嫩，婆娘的手法是油煸，煸过的冬笋，除掉了“蚝”味而保存了脆嫩，这是她暗暗得意的心法。

但是2022年年底的疫情期间，她在小区遇到了挑战。我们所住的ZH小区有一个叫玛莎的四川大妈，平时就以她的八宝辣酱在邻里饱享口碑，那天在会所的大堂约请婆娘一起摆擂台，说专为七十以上的老人服务，允许老人凭身份证每人各领一碟，分A盘、B盘，回家品尝，然后在业主群里投票，决胜负。

远远望去，大妈A盘的辣酱色面不错，白白

的虾仁与花生包裹着点点红椒，抢眼。婆娘的辣酱少了虾仁、香菇、胗干等，而且不太辣，一时间看好她的不多。

我倒是看好咱家的“五宝辣酱”，理由很简单：1. 小区本地老人多，不嗜辣，地域优势；2. 老人牙口普遍不好，“八宝”的成分硌牙的多；3. 大妈的冬笋焯过水，不脆，婆娘的则是“油煸”的，弹牙；4. 大妈的肉丁是腿肉，婆娘的则是梅花肉，吃口不在一个等量级。

大堂里东西两个摊位，辣酱很快被领完，一个小时后，居委主持的友谊赛投票结果公开，35票对12票，婆娘大胜。

老头老太们再聚会所大堂，大妈红着脸，不服气，说，“八宝辣酱”才是当今主流！如果在老家，定获全胜。

婆娘笑笑。不言。倒是邻里纷纷发言，综合他们的意见，首先就是B盘的肉丁胜出，嫩腴可口，无渣；A盘的筋膜太多，拗口。其次，A盘的笋丁像茭白，

疲软不堪；B盘的则嫩鲜香，标准的冬笋。再次，B盘的仅花生硌牙，A盘的则要对付花生、胗干与香菇丁，感觉处处硌牙……

结论是：N宝辣酱并非“非辣不可”，“宝”很重要，否则直接吃辣便是。

居委主任和稀泥，说，这轮B盘胜出，没疑问。但如换个年龄组，重口味居多，就难说，说不定来个平手，甚至反超。我听了连连称是，还向大妈抱抱拳，招呼说，您的八宝辣酱当然是主流，虽然哪里发源我们不讨论，并非有“辣”就必然发源四川。而我们的“五宝辣酱”当然“大兴”，但至少源头还清楚，那就是我们的桌头。

只要好吃，何必恪守前人的陈规。我谨以婆娘的“自说自话”和大胆创新为荣。谢谢主任！谢谢大妈！

**只要好吃，何必恪守前人的陈规。**