

本版图片除署名外均由海南日报记者 李天平 摄
海口骑楼老街的瓶装酱料



味·海岛奇味·酱料

“民以食为天”，中国人的餐桌上从不缺美食，但有这样一种吃食，虽为配角，却是戏骨，离开它，整桌菜肴便会逊色许多。它，便是酱。

无论是鲜味十足的虾酱，甜中带酸的扁豆酱，还是辣入肺腑的黄灯笼辣椒酱，经由它们点缀，即便是简单烹煮的菜肴，也能变得诱人，让追求原汁原味的海南人多了几分舌尖上的快意。

舌尖之味 酸咸腥辣 一切皆可承载

古人云：“酱者，百味之将帅。帅百味而行。”酱的味道复杂多样，吃酱首先品的是味。

以舟为室的陵水疍家人靠捕鱼虾为生，虾酱是他们引以为傲的厨房私藏。单看虾酱的外观，并不讨喜，呈褐色黏稠状，隐约可见未被捣烂的虾米。凑近一闻，一股咸腥味扑鼻而来，让初见它的人不禁眉头一皱，“这玩意儿能吃？”

这时，疍家人往往会用一句俗语回答：“疍家酒席全是鱼，疍家无腥不成饭。”有时受天气影响，吃不到海鲜时，这一勺鱼虾酱便是疍家人对腥味的一丝牵挂。

其貌不扬的扁豆酱，铺在鲜鱼上时呈黑糊状，单看“颜值”，让人不太有食欲。但一筷子下去，当它的滋味在口腔中弥漫，酸中带咸，爽口开胃，一种“拨开云雾见青天”的满足感油然而生。

除了咸酸，在海南人的吃酱版图上，辣味，同样不可或缺。制作辣酱的黄帝椒，被誉为“中国辣椒之王”，因椒色金黄，状似灯笼，故被称为“黄灯笼”。用它制作的黄灯笼辣椒酱，集鲜、香、辣于一体，舌尖轻轻一点，辣味便直奔口齿，转而冲入鼻腔，辣得直接，辣得纯粹。

色泽同样偏黄的什锦酱，又叫琼酱，咸中带甜，是海南特色酱料中的“流量”代表，也是海南人“打边炉”的必备品。三五好友围桌而坐，每人的蘸料碟里舀一勺什锦酱，再加一点蒜蓉、滴入少许酱油，简单的美味沁人心脾。

酱香海南

文/海南日报记者 张琬茜



虾酱。



什锦酱。资料图



扁豆酱焖鱼。苏隐墨 摄

时间之味 打磨发酵 酱坛蕴藏鲜香

绝大多数的酱都是发酵而成的，优质食材是美味的源头，时间是最高的调味师。行走在四季的光圈里，打开酱缸闻香识海南，别有一番风味。

海南人制酱，追求极致的原味。将小海虾（海南人称“虾门”）磨成黏稠状，用密封的大酱缸发酵制成的虾酱，色泽红亮，酱质细腻，密封得越好虾酱的味道就越正。有些人家还喜欢加入高度白酒，酒的醇香与虾的鲜香融合，碰撞出奇妙的口感。

与虾酱相比，鱼酱的酿制周期更长一些。通常一个坛子里放四碗鱼、一碗盐，腌制五六个月方能完成。打开坛盖，虽有一股腥臭味袭来，尝上一口，却觉妙不可言。

如果说简单的制法能最大程度保留鱼酱、虾酱原材料的鲜味，那么精制而成的扁豆酱则是慢工出细活的代表。

在乐东黄流镇，钟永再家的扁豆酱颇有名气。他家坚持采用传统手工方法制作扁豆酱，数十年间从未改变。买回的扁豆晾晒两天，洗净后放入大锅中煮至微微裂开，再倒入竹筐里晾干后，便可放入臼中捶打。经过10多分钟不间断的捶打，一颗颗扁豆早已变成泥状。

这时，加入蒜、盐、生姜等调味，看似步骤简单，实则考验功力。如果盐放多了，扁豆酱会变得咸苦；放少了，不仅会少几分香甜，甚至还会霉味。只有技艺娴熟之人可以拿捏得刚刚好。放完调味料，这才到了最后一步——放入坛子里发酵，一般两天后就能食用。当然，若喜酸味，可以适当延长发酵时间，让味道更浓一些。

百变之味 任意混搭 解锁奇特滋味

一碟酱能变幻出多少种味道？在海南人的餐桌上，答案可能是：N种。

海南人吃酱擅长“混搭”，无论是用作烹饪时的佐料还是用餐时的蘸料，酱坛子总能带来惊喜。

海南人对什锦酱的爱，几乎到了“吃啥都能蘸”的地步。热气腾腾的鱼煲有了什锦酱的加入，堪称画龙点睛；一锅满满当当的斋菜煲，食材和什锦酱相互成就；许多人心中“打边炉”的仪式感，来自裹满什锦酱的肉片；就连到巷口的糖水铺里吃腌菜，都要蘸上什锦酱……如此受老百姓喜爱，“琼酱”的美誉可谓实至名归。

另一位“百搭”选手，当数虾酱。当长于乡野田园的地瓜叶遇上手工酿造的“土”蘸料虾酱，一道颇具海南特色的家常菜——虾酱地瓜叶便应运而生了，这是一种镌刻在海南人记忆深处的滋味。

除了炒地瓜叶，有些人还喜欢用五花肉蘸虾酱吃。刚一入口，唇齿间便咸香四溢，虾酱的加持让清淡的水煮五花肉变得回味无穷。海南部分地区的人们还创造了生芒果蘸虾酱的吃法，这样一个神奇的组合会在舌尖产生怎样的化学反应？令人好奇。

作为白切鸡、水煮鸭的“好伴侣”，蒜蓉酱自然有一席之地。夹一块嫩白的鸡肉往蒜蓉酱碟里送，当鸡油“邂逅”蒜油，鸡皮上的油光令人食欲大增。

即便在对食材之“鲜”有着严苛要求的海南人面前，蒜蓉酱也很有底气。烹制海鲜时浇上蒜蓉酱，能恰到好处地隐去海鲜的腥味，提升海鲜的口感。

“人气王”黄灯笼辣椒酱也不甘示弱，它在海南食粉人心中占据着重要位置。无论是腌粉、炒粉还是酸粉，加一勺黄灯笼辣椒酱，这碗粉便有了灵魂。

家乡之味 轻舀一勺 慢忆不老时光

如果你问海南人“哪种酱最好吃？”恐怕答案会有多种，难分出胜负。

然而可以肯定的是，土生土长的海南人，几乎无人不食酱。各式各样的酱，浓缩了人们关于家乡的点滴记忆。

别看黑乎乎的扁豆酱其貌不扬，它在乐东却有个文雅的名字——识字酱。相传，古时乐东一个村庄出了一位拔贡，他年幼时家境贫寒，一日三餐都离不开稀粥和扁豆酱。一次，他的父亲买回一斤肉，把肉吊在木钩上对他说：“你识字多了，就炒肉给你吃。”可日子一天天过去，父亲却始终不舍得将肉取下来下锅，孩子吃了许多扁豆酱，字也识得越来越多，最终考取了拔贡。

这样一来，村里就开始流传“扁豆酱养出了一个拔贡”的说法。从此，扁豆酱也被当地人称为“识字酱”，代代相传，甚至被用来教育孩子“不好好读书，就只能一辈子吃扁豆酱”。这是食物的味道，更是乐东人儿时的特殊记忆。

逢年过节，什锦酱频繁出现在各大集市上。比起用鲜艳的红纸包裹的各种年货，什锦酱的包装显得比较朴素。一个透明的玻璃罐子，没有任何标签，即做即卖，即买即食，凭的是老客和老板之间的相互信任。

对身处异乡、在外闯荡的海南人而言，一罐黄灯笼辣椒酱装的是浓浓的乡情。他们将此酱装入行李中，一次次从故乡往他乡。这世界上，辣椒常有，辣椒酱常有，而母亲手工制作的黄灯笼辣椒酱不常有。

天南海北，人生如旅，能够勾起我们味蕾记忆的，往往是故乡的风味。由此观之，酱之味，亦是人生之味。同