

# 不调味的美

有些东西，不用调味，就很美了。

法国的螃蟹，愣头愣脑的，6月间，就被扎扎实实地包装好，放在超市冰鲜架子上，脑满肠肥一大个，每只折合人民币30元。我便买回家蒸了吃。法国人普遍不太懂吃蟹，可怜他们不知道清蒸蟹有多鲜美。法国蟹蒸好了，调罢姜醋，开了壳，金红的蟹黄在氤氲蒸汽中呼之欲出，让人迷醉。法国蟹实在是在实诚，满壳什么都没有，都是黄！我开始还老老实实，用筷子夹蟹黄蘸姜醋，后来因蟹黄太多，直接朝蟹壳里倒姜醋：一筷销魂，太满足了。

世上有许多事物无从形容，蟹味是其中之一。李渔这样的大才子，从剧本曲辞到情色小说无所不通，无一不精，说到蟹，也表示词穷。好在还有另一位吃蟹名家张岱，他有一句说得极好：“食品不加盐醋而五味全者无他，乃蟹也。”好蟹真不必特意调味，自然有鲜甜厚味。

在康定城区河边的老菜场，有肌肤黝黑的老摊贩，皱纹里都镶着神秘感。你去问他们，他们总摇头说“被订掉了”；得看到你身边站着他们熟识的那位，他们才展颜，揭开篮子上的白布，露出带土的松茸来。他们已不必吹嘘了，因为“熟识的那位”领你去之前，早已天花乱坠形容过了：松茸如何鲜美，如何自然，如何洗净立刻蒸蛋，如何延年益寿强壮精力，当然，最重要的是——别调味！

洗干净松茸，放着；铁板加热，先烤些五花肉，不为吃，只为煎出油来；煎到五花肉油吱吱响时，松茸切片，放在油上，须臾烤香，猪油肉香之上，又多一重幽淡味道；略撒薄盐，绝不能多，夹起来吃：这时嚼来，汁浓味鲜，如在天外，绝非调味能成。

我外婆说，当年我父亲之所以

能得她青眼，在于送东西很聪明。那时节，寻常人家上门送礼，带的都是菜市场临时拎来的大块猪肉或一条鱼。独我父亲，送得很用心。开春上门，送一大袋淡紫香椿芽。我外婆便烧一锅热水，将香椿芽烫一烫，拌了麻油；大块豆腐切好了，用水烫一烫，下一些盐，等一等，和香椿芽一拌，香味流溢，引得隔壁都探头。送隔壁两小碗，收获一箩筐感谢赞美，外加一把回赠的霉干菜。一家人就吃热粥与香椿芽拌豆腐，越吃越香，盘中豆腐见底了，还将盘中麻油香椿倒在粥碗里，拌一拌吃了。仲春时节，我父亲又送马兰头，还是一片麻油略拌，配上剁碎的豆腐干，又是一片清香，如行春郊。如此心思，瞬间就跟只懂得送猪、送鸡的年轻人拉开了距离。

法国人对煎蛋是很严格的，有些套路，大家都认同：锅子应当加热到太阳那么酷热，泼水上去，瞬间变成水蒸气，美国人或英国人那种冷锅温煎的蛋，简直该罚去给生蛋的母鸡鞠躬道歉；要配得上好鸡蛋，好黄油自然不可或缺。

但煎蛋者，会更进一步摒弃其他：不许加马德拉葡萄酒，不许加波特酒，加干酪或火腿增加口感都是邪门歪道。就是蛋、黄油和一点点盐，在滚热的锅里，下半个鸡蛋那么多的黄油，融化成金色，下鸡蛋，薄盐，然后将松露切片。松露与鸡蛋在黄油中散发出的香味，乍闻会不太习惯，但的确是一种令人匪夷所思的味道：你难以想象鸡蛋能散发如此丰润轻软、醇香浓郁的味道。像大多数法国人珍爱的东西——葡萄酒、干酪、鹅肝似的，一旦你过了“这玩意儿味道好冲”这一关后，会全然上瘾，然后觉得，世上的一切复杂调味，都没这么干脆利落、纯净浓厚。

(广美)

## 老树画画



江湖这样乱，想想就心烦。  
春深买一醉，醉倒花下眠。