

温州人的餐桌上，总少不了一个小碟子。

这碟子不大，比茶盏浅，比酒盅阔，里面盛着几许深褐近黑的蘸料，这就是温州人离不开的“酱油醋”。酱油醋制作简单，只需将酱油与醋按比例兑在一起即可。当然，讲究些的人家还会搁一点白糖，拍两瓣蒜，再用筷子搅匀。在温州吃饭，只有当那酸中带咸、咸里透鲜的气味悠悠荡荡地飘散开来时，人们才会动筷用餐。

有些不习惯此种吃法的外地人总要愣一愣。毕竟，酱油是酱油，醋是醋，各安其位。如今这两样东西被搅在一处，酸与咸在舌尖上岂非要打架？待到夹一筷清蒸梭子蟹，往碟中轻轻一蘸，再送入口中，就会发现，蟹肉清甜的原味非但没有被盖住，反而被托举得更加分明，鲜甜之余多了一个酸香层次。这才明白，酱油醋原是温州菜的底蘊。

这底蘊一旦刻进味蕾，就成了一种习惯。离了它，温州的鱼、虾、蟹、贝、螺等，嚼在嘴里都缺了一层什么，不是不鲜，而是鲜得单薄，鲜得没有纵深。可以说，在温州人的集体味觉记忆里，很少有什么东西能像酱油醋这般，不分城乡、无论老幼，成为全体居民饮食的“最大公约数”。

酱油醋在温州的地位，大约如芝麻酱之于北京，油泼辣子之于陕西。它早已越过了调味品的功能界限，成了一种地域身份的味觉标识。那黑亮的



▲温州瓯江外滩夜景

一碟酱油醋

文/刘小方

蘸料，映照出的不单是咸酸的滋味，更是一幅温州地理、历史与商业精神的长卷。

要明白为什么有酱油醋，先要明白什么是温州。

温州古称永嘉，南朝永嘉郡太守丘迟曾在《永嘉郡教》中写过温州形势：“贵郡控带山海，利兼水陆，实东南之沃壤，一都之巨会。”山海相连，咸淡交汇，关乎地势，更关乎灶头。山的馈赠是笋、是蕈、是山鸡和野猪，海的赐予是黄鱼、是梭子蟹、是鲈鱼和牡蛎。江流入海之处，则孕育出极鲜的蛏子、蚶子、滩涂上的跳跳鱼，还有礁石上的藤壶。山珍海味之间，温州人向来更喜海鲜，明代《弘治温州府志》特别提到，“其饮食少刍豢，多水族”。

温州人吃海鲜，选料精细鲜活，口味清淡，轻油薄芡，讲究原味。林斤澜在《温州小吃》中说得明白：“温州看重原味，恨不能把条鱼洗洗煮煮就端上来。”清蒸、清煮、白灼，烹饪极简，火力一到即刻离锅，连葱姜都多余。但海货有个脾性：鲜则鲜矣，食多则寡。这“寡”不是滋味寡淡，而是味觉疲劳：常年浸润于鲜，舌头会生出倦意，再好的清蒸白灼也会渐渐平淡下去。所以温州人需要一样东西，既能叫醒疲惫的味蕾，又不至于喧宾夺主，酱油醋恰在此刻出场。

酱油的咸香来自大豆与小麦的长久发酵，醋的酸爽来自谷物的缓慢醇化。两者一碰，咸与酸并不厮杀，而是合成一

种新的口感，酸先至而咸后随，咸托住酸，酸引出甜。这恰如瓯江入海处咸水与淡水的相汇，起初泾渭分明，久了便不分彼此，酿出一种微妙的平衡。这种“互补”的哲学，正是温州对自身环境的自然回应：中原的礼乐南传，瓯越的土著根基，闽地的移民船队，都在瓯越大地上错杂交融，你中有我，我中有你。酱油醋里藏着的，不仅是味道，更是温州人适应环境和成长壮大的秘密。

当然，温州人并非从一开始就晓得用酱油醋。明末清初温州文人李朝贤在《瓯江食物志》中记载：“螺则香者拱上席，乌螺肉小，碎而爽，以醋调之，汁皆成冻，亦有冷趣。”“蓼螺无毒……生食，以姜、醋进之

弥佳。”从“以醋调之”到姜醋相伴，再到酱油醋入场；从专门蘸海鲜到什么都来蘸，中间隔了多少代人的筷子与舌尖，谁也说不清。经过一辈辈人的调试，酱油醋的混搭终于有了一个大致稳定的区间，但每家每户的配比仍是秘密：三分酱油一分醋，或各占一半，甚至醋多酱油少，都有各自的拥趸。酱油醋的配方在家里是家规，在店里是店训，代代相传，成了味觉上的祖产。

这配好的比例还藏着人情。想想看，餐桌上有老有小，有口重有口淡，有嗜酸者也有爱甜者。若将酱油与醋分瓶陈列，各取所需，众人便散了。你是你的咸，我是我的酸，味觉各自为政。但酱油醋偏偏预先调好，用一个确定的配比安放到每个人面前。它在无声地宣告，在今天这一桌上，味觉是共通的。我不问你爱酸还是爱咸，你也不必挑拣，我们蘸的是同一碟。这恰如温州人做生意，不只是你卖我买，更是我们一起满足彼此的需要。

世间最动人的文化，从来不是典籍里的高头讲章，而是渗透在日常生活中的细小习惯。一碟酱油醋，在日复一日的三餐里，无声地塑造着一座城市的集体脾性，连接着一代又一代人的共同情感。没有川菜火锅的热烈张扬，也没有粤式早茶的精致铺排，酱油醋笃定、恒久，不声不响，正如温州这座城市本身，偏居浙南一隅，却在不经意间走向了世界。

那天收到了老伴在微信上给我发的稿费210元，真是又惊又喜。

自从我和老伴从小学教育岗位退休后，我的写作兴趣从写教育教学论文转移到创作散文上了。

然而随着好多报纸的副刊不再给作者发放稿费，在报纸副刊上发稿的我明显感觉比以前“吃力”多了，以致写作的热情不像以前那样高涨了。

一天，老伴在一本老年杂志上看到一篇文章，说有记日记、写散文等爱好的老年人比无所事事的老年人患老年痴呆症的概率至少减少60%，就竭力推荐我读读这篇文章。我接过杂志读了，而后淡然地说：“但你不知道，现在没什么稿费。”老伴听了我的“诉苦”，说：“噢，怪不得你现在写作不像以前那么‘废寝忘食’了，显得有点‘有气无力’，原来是这样。没事的，从今往后你的文章发表了，有稿费的仍归你，不发稿费的我给你发，按千字300元计算，稿费全由你

支配，约朋友喝茶也好，喝个小酒也行。”我半信半疑地说：“真的？”老伴一本正经地说：“我老吴从来说话算话，什么时候骗过人？”看老伴一脸认真的样子，我连连点头，说：“这倒是，这倒是！”

就这样，我酝酿好了激情，就开始正儿八经地创作起散文来。仅5天后，散文《校园河边的水杉》在一家省级教育报纸副刊发表了，没有稿费，我抱着试一试的心理把电子版给老伴看。老伴“检验”后，问：“多少字？”我还是抱着不太大的希望说：“近700字。”我的话音刚落，只听我的手机“嘀”一声，一看，果然是老伴的210元转账。我收了款，激动地说：“谢谢老婆大人，谢谢老婆大人！”只听老伴说：“把电子版发我，我转发到高中同学群里，让他们茶余饭后消遣。”我越发激动了：“好的，好的！”然而，

老伴给我发稿费

文/马雪芳

老伴的脸仍像前些年在课堂上教育小孩一般严肃：“不能骄傲，要继续努力！”收了老伴的稿费，我也像小学生一样恭恭敬敬地答道：“一定，一定！”

说也奇怪，第一次尝到了“甜头”，我的创作激情顿时焕发。由于我在创作时格外讲究作品的题目要抓编辑的眼球，内容努力写得“新、活、深”，整篇文章力求显得与众不同，故录用的数量仍保持在平均每月有五六篇，虽只有约一半副刊发稿费，但另一半老伴坚决不食言，每月她发的1000多元稿费稳收囊中。我向来把工资卡交给老伴的，这样自己也乐得“清净”，吃饭不管事，零用钱、稿费、征文奖金、讲课费足够花了。现在手头又“宽裕”多了，我经常邀请一些退休的同事到我乡下自建房的茶室里下棋、聊天。到了中午吃饭时间，我先用编辑部发的稿费去

村西的三信熟食店买一盘熏鹅、一盘猪耳朵等荤菜，三四个蔬菜都是老伴种在屋后小菜园里的，大家喝个小酒，聊聊家常，非常惬意。有时我外出参加一些文学活动，回家时用编辑部发的稿费带上些那里的土特产，一家人吃得津津有味、其乐融融。

悄悄告诉你，老伴给我发

的稿费每满2000元我就去银行领出来，存放在我书房的小金库里，至今还未动用一分钱呢，我的“计谋”是等到老伴70岁生日的那天，给她一个大大的惊喜。如今我的创作势头有增无减，看来得老年痴呆症的可能不会有了。

感谢老伴给我发稿费，让我的写作热情与日俱增，与退休的同事保持着密切的往来，同时家庭关系更加和睦温馨。老伴给我发稿费这个事真是一箭多雕啊。



▲小搏克手（油画）

（晏权/绘）