

## 酱

潮州菜的特色，在于很重视配酱料：咸、酸、甜、辣，各有讲究。一种菜配一小碟酱，比只用酱油和醋的其它地方菜考究得多。

像最常吃的卤鹅，上桌时一定有一碟蒜泥醋摆在一旁。色单调，有时还下点辣椒碎点缀。

生滚鲤鱼，也是同样配蒜泥醋，两种相异食物，酱料也可以一样，但吃后味觉完全不同，也是奇事。

生炊螃蟹配姜末醋、烧雁鹅配梅膏、烧乳猪配甜酱、烧海螺配梅膏芥末、清炖白鳢或水鱼，则配红豉油。

把鱼煮了，变成鱼饭时，一定要点豆酱，鱼才不腥。豆酱也要求是普宁地区生产的，有的还加一点辣在里面。豆酱好坏，天渊之别。一颗颗豆看得清清楚楚的豆酱，太生了，没有豆味；豆腌渍得太久，变成一团糊，则嫌太咸又不美观，学问真大。

最稀奇的，还是吃龙虾和冻蟹时点的桔油，要有年份才够香够醇。虾蟹味咸，桔油味甜，咸与甜怎能配合得天衣无缝？又是哪一个阿谢（大少爷）第一个发明出来的呢？

吃鱼生时，也配于甜的梅酱膏。如果不喜欢鱼的甜味给更甜的梅酱膏夺去，则可点豆酱油，是种糊了的豆酱和麻油配出来的东西。

这次去新加坡「发记」吃鱼生，用的是当地珍贵的「西刀」深水鱼，比鲩鱼好吃得多，但觉梅酱太甜。

「我父亲的年代，梅酱非用六七年以上的不可。」老板说。

至于最家常的煎蚝饼，潮州人称之为蚝烙者，则一定是点鱼露了。

鱼露的那阵腥味不是人人受得了，一旦喜之，不可一日无此君。潮州人「过番」，越洋过海到了南洋，影响到整个东南亚的饮食文化，像越南菜，把鱼露从中取去，就不成菜了。