

# 酱油

对于酱油，我有一种痴恋。厨房里，各种各类，至少有数十瓶之多。

小时候常跟父亲到他最好的友人许统道先生家中吃饭，最记得的是，一桌人坐下，菜未上，已闻到酱油的香味。

那是最纯正的生晒酱油，至今一直追求那种味道，未寻。

也喜欢福建人做的，叫为酱青的酱油，街边小贩用的多是，味道原始，豆味极重，也不断在找，还亲自到厦门尝试，吃不到。

来到香港，才知道酱油叫为生抽和老抽，这只是广东人独有的名称，说给外地人听，是懂得的，他们只分浓的或淡的罢了。

去了日本，发现清一色的都是「万字」牌制造的酱油，味道还好，煮起红烧肉来不会产生酸味，只是香味并不突出。多属生抽类，像我们老抽的，则叫「溜」，用来点刺身。喜欢用的是，是「万字」牌出品旅行装，长方形的小胶袋，一包包很方便携带，到了外国吃早餐时，拿出来撕开淋在炒鸡蛋上，邻桌的东方游客好不羡慕。

台湾出品的酱油，最标青的是「西螺荫油」，浓似浆，蘸猪肺捆那部份的肉，最佳。民生公司也制造「壶底油精」，像 **Tabasco** 那么小小的一瓶，加了甘草，吃起来带甜，

也很特别。

香港「颐和园」生产了「御品酱油」，一小瓶要卖到百多块，相当地香浓，但不是我小时吃过的味道。

前一阵子去了「杨氏肉骨茶」，试过他们由马来西亚运来的酱青，有点像了，老板装在矿泉水瓶中送了我，珍之。

「李锦记」生产的酱料，一向较为大路，普及众人。最近推出的「双璜生抽」走高级路线，成绩斐然。其实这家公司的商品已卖到全球，多一些这种高档次的，摆在巴黎或纽约的名食品店里，广告费投资在擦光招牌中，无往不利。