



## 想家的时候，最先想起的，是家里那一碗别人配不出的蘸水

图片：Public Domain

### 有哪些出色的蘸水（干或湿）做法？

 陈不谄，花生米与豆腐干同嚼有火腿味。

我是个素来对蘸水不太挑剔的人，可能对于我来说调配蘸水的逻辑就是“因地制宜”就好。

我是个在重庆长大的孩子。重庆人吃火锅对蘸水并不是特别讲究，在这儿叫“油碟”。香油、蒜蓉调味盐和一点味精就是标配，现在有往蘸水里加香菜末儿的，在遭到很长时间的鄙视之后也渐渐“默许”了这种吃法。吃牛肝、腰片要用海椒面、花椒面和盐特制的“干油碟”。但若说重庆人对油碟完全没有要求那是不可能的——或许重庆和成都天生就是一对不合的恋人，只因为重庆火锅的名声更为响亮，所以看见有人往碗里加蚝油，白眼就翻上了天——“肯定是成都人！”

或许优越感真的是最不值钱的东西，鄙视链变成这样是大可不必的，毕竟成都火锅汤底没有这么厚重，用蚝油能衬出鲜甜味，毕竟美食这东西因地制宜才是最好的。

到了澳门读书，点一锅“麻辣锅底”，上的也多是牛骨清汤飘了一层指天椒，连花椒都寥寥无几，更别提牛油了。索性后来聚餐我们都点清一色的清汤锅，配上海鲜酱油和指天椒调制的蘸水，热辣的气息也不会比重庆火锅少太多。吃清汤火锅最合我心意的是等肉菜都烫好吃完，撇掉浮沫舀上一碗肉汤，加上一点点辣椒酱油，“滋溜”一口，在南方的潮湿严寒中，在火锅店昏黄的灯光下叹出一口热气。仿佛这才是对蘸水最大的尊重。嘿，就随他去吧！

广东的东部和福建交界处是著名的美食圣地——潮汕。沙茶酱的发明是潮汕立足于亚洲美食之巅的象征。沙茶起于潮汕，兴盛于福建，流传到台湾、新加坡、印尼和马来西亚之后也被音译为“沙嗲”（Satay）。沙茶酱配芹菜末儿，或者普宁豆酱这两种选择都是潮汕牛肉锅的点睛之笔。

北方人对蘸水这个词最深的理解应该就是用麻酱、韭菜花和腐乳等调味料混

合而成的酱汁，配上涮羊肉也是颇为精致的味道。可能有一种特别的情结，对于很多北方人来说不管吃哪种火锅，没有麻酱的加持都是索然无味的。

作为“蘸水”这个词的发源地，可能全国最讲究蘸水的地方就是云南了。云南友人对蘸水的理解和其它省份居民或许完全不是一个层次。对我而言“因地制宜”已经很好，但是云南人会告诉你“我们每顿饭都打蘸水是因为想把桌上菜品变成最适合自己的味道。”

单山蘸水是云南最有名的蘸水，江湖地位堪比郫县豆瓣之于四川。干香麻辣是单山蘸水最大的特点，也是配建水烤豆腐极好的选择。单山蘸水加上卤腐汁调开放入香菜和折耳根（鱼腥草）就是包浆豆腐的湿蘸料，这个看似黑暗的配方曾经治好了我对折耳根的恐惧。

傣族人在蘸料里放青柠和薄荷；彝族人用牛肉原汤配上韭菜、青花椒、和胡辣子做蘸料；哈尼族蘸水，要用上黄姜芽、苤菜根和一些出了红河州就寻不到的野生香料；大理人用梅子醋蘸牛肚和生皮。个中美味要去云南亲自感受了。

[查看知乎原文（42 条讨论）](#)

客官，这篇文章有意思吗？

好玩！[下载 App](#) 接着看 (๑•૭•) ✧

再逛逛吧 ‘\_>’

[阅读更多](#)

已婚男女可以和伴侣之外的异性单独吃饭吗？



[下载「知乎日报」客户端查看更多](#)