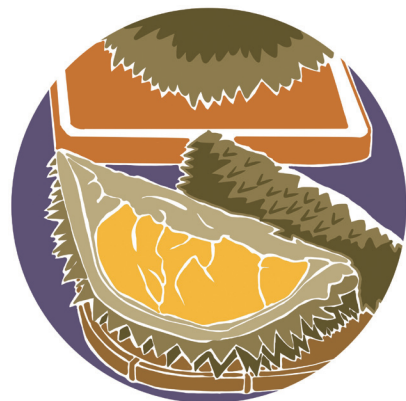


榴莲飘“香”

文 / 秦婉欣



人类对食物的偏好是一件非常有趣的事。在色香味形这件事上，“香”有时候直接来源于“臭”。比如我国的臭豆腐，广西的螺蛳粉，以及“上得厅堂”的法国蓝纹奶酪。再比如英国人民的传统早餐伴侣Marmite酱，是一种酵母提取物，气味刺激，其制造公司干脆用“非爱即恨”作为产品的广告宣传标语；而有着“最臭的食物”之称的瑞典腌渍臭鲱鱼，甚至会在打开罐头的一瞬间，汁水随着发酵产生的气体一起喷溅。但这些“臭”都是人类干预的结果，可以想象，在过去物资匮乏的年代，人类如何妥协自己的口味，尝试食用这些不小心变质发酵的食物，以打败饥饿，并在有限的条件下尝试贮藏食物。那么对于那些本身自带“臭”味的食物呢？尝试与其味道和解，或许是一个明智的选择。

被誉为水果之王的榴莲，就像英国Marmite酱一样，让人“非爱即恨”。爱的人认为榴莲飘香，仔细分

辨里面会散发出一股奶油般甜腻的气息。而恨它的人则对这种气味难以忍受，有人说像下水道和汽油的混合体，或者煤气的味道。作为一种异域水果，榴莲和它独特味道的联系，其实并非源自我们自己的五感，而是各种媒体的讯息。最早将榴莲和它浓烈气息联系起来的，其实是马来半岛上的英国殖民者。榴莲原产于婆罗洲和苏门答腊地区，沿着马来半岛恣意生长，深受本地人喜爱。400多年前被引进缅甸和越南，并在泰国和越南南部开始了人工培育。早期殖民者——葡萄牙人和荷兰人其实对榴莲还是抱着积极态度的，他们形容榴莲“尝起来像上好的奶酪”，像蛋黄酱一样顺滑。但是到了17世纪，英国殖民者开始强调榴莲的“臭”味，而食用榴莲也成为殖民者与被殖民者区别的一项标志，榴莲也因此没有被商业化，而仅仅是皇家植物园里的一株观赏植物。

不过，榴莲没有成为欧洲贵族间

的热销水果还有一个客观原因——保鲜困难。马来西亚人要求榴莲一定要自然落地，据说只有从榴莲树坠落地面一瞬间的震荡，才能让榴莲的“香”气挥发出来，也是榴莲的最佳食用时间。当地甚至流传着一种说法，认为榴莲有眼睛，它从不在日间掉落，以避免砸伤行人。不管这不是一门玄学，马来西亚的榴莲确实“香”气清新，口感软糯丝滑，甜度极高。但树上熟成的榴莲也确实限制了其保鲜期限，即使在四季皆夏的马来西亚，榴莲季外也鲜有踪影。

到榴莲成熟的季节，马来西亚的摊位上至多会有20多种榴莲，容易让人挑花了眼。这是与其气味和解的产物。白兰地香味、牛奶口味或者甜中回苦的榴莲品种被培育出来，而多种多样的榴莲口味食品也会相继上市。曾经被殖民者定义为“野蛮”或“原始”的标杆，现在依然出现在本地人的餐桌上，且更具仪式感，是与家人、朋友分享的食物。■