

廚食帖

也曾想過，若是不曾選擇就讀中文研究所，我會去考丙級廚師證照，順利的話，開一家小小的餐館。倒也不是被流浪博士賣雞排一類的聳動新聞影響，就只是喜歡吃，又對烹飪感興趣而已。興趣能當飯吃嗎？假使可以，那麼讀研究所和當廚師其實相去不遠。文獻資料如食材，章節調度是料理手法，文字風格彷彿調味，我的書房也是我的廚房。

有人說飲食文學的基調是懷舊，從風格到題材皆如此。話有幾分道理，畢竟飲食習慣往往從小養成，豈能不話說從頭？何況無論是林文月、蔡珠兒與韓良露，乃至於唐魯孫、遼耀東與焦桐，從烹煮到品嚐，一場簡單聚會便足以醞釀出一篇好散文。不是為了炫學誇談，而是為了提醒自己那些真切生活，或爽利如快炒，或綿密如燉煮，記憶再次鮮活起來。

我是個愛吃的人，也是個耽溺往事的人。吃飯皇帝大，透過三餐紀錄日常，恐怕不是囫圇吞下便當的現代人可以想像的。小時候，外婆總說一口飯要嚼三十六下，才能吃出甜味，滿腦子只想著玩的小孩豈肯規矩照做？儘管如此，我從小仍是個有口福的人，就連許多人退避三舍的苦瓜、茄子、青椒，我都早早就能接受。現在一談起這些蔬果，我仍能馬上想出不少美味的菜色，甚至可能比論文佈局更俐落。如此看來，治論文恐怕遠遠比不上烹小鮮。

會這麼「吃心」絕對，可能是四個月開始沒牛奶喝而靠啜米湯的補償心理。舉凡看到不新鮮不夠熱不像本來該有樣子的菜色，鐵定皺眉。譬如國小在安親班，最深刻的記憶是師丈母親做的客家菜包，從蒸籠拿出來，一邊在雙掌拋著一邊呼呼吹著，怎麼可能不好吃呢？國中補習多了，回家多半已是九點多，母親知道我看見冷掉的高麗菜和菜脯蛋便覺得渾身不對勁，甚至賭氣不吃，早就熱好飯菜等著。

畢竟熱菜變冷盤太過突兀，光想著蒸蛋冷掉也不可能變成布丁，無法維持食材本初的模樣，保持適當溫度總無可厚非吧。這是最後底限，無法再退一步。每個饕客和廚師，都有各自的原則，進退之間，無數「眉角」在桌底流動。至於檯面上，不吃蔥不吃芫荽之類的習慣，眼不見為淨，挑掉便是。

譬如祖母不放油的乾癩雞塊以及爛糊糊的煮大麵，實在令人望之卻步，然而雞塊未焦黑如碳，大麵也沒軟爛如泥，咬牙閉眼也沒就過了。可是若跟外婆炮製

的諸多家常菜相比，就知道飲食的流程有其自然的順序，該順紋或逆紋切，要先裹粉還是先調味，有些步驟很難損益，否則毫厘千里。這是對細節的自我要求，也是對品嚐者的溫柔體貼。記得有句俗話說：「三代富貴，方知飲食。」但外婆是農家出身，從小在南港摘茶養豬種菜，詎知富貴為何物，說穿了，她做菜摭取的都是當季盛產，想的也不過是兒孫的營養與胃口。

可能外婆帶過太多小孩，自己生了八個，加上孫子們的數量，兩隻手恐怕都數不過來。最長的大舅與最幼的母親相差二十歲，小女孩和大男生的味覺喜好自然也不同，外婆想必花了不少心思在料理上吧。

奇怪的是，自有記憶以來，外婆並不和大舅一起住。她晚年的活動地點，若非在後山埤的二舅媽家，就是到家裡來作客。我最喜歡外婆來住，一方面是母親會減少罵人的次數，一方面是有好料可吃。若是天氣溽熱，桌上必有涼拌黃瓜雞絲、醉雞等涼菜，冬日則有蘿蔔排骨湯或白菜滷。大概是從小耳濡目染，回臺北娘家時，外婆總是會帶著我去市場，在家跟著母親進廚房「監工」的永遠是我而不是姊姊或妹妹。因此，從國中開始，我便能獨自料理一桌簡單的家常，鄙夷妹妹的荷包蛋與姊姊的泡麵。

或許，味蕾可以後天訓練，但烹飪往往需要一些興趣與血脈傳承。姊姊與妹妹必定漏失掉什麼，只要進廚房，就彷彿下油鍋的是她們的血肉。

記得國二時，童軍老師要我們在校內野炊，作為之後露營野炊的前置準備。我回家想了很久，終於決定端出韭黃牛柳應戰。調味裹粉過油，將牛柳先泡至五分熟，再加上切段的韭黃，怕同學們覺得口味太淡，又添了些黑胡椒醬。小小的卡式爐難以營造足夠的鑊氣，對十四歲的男孩來說卻已躊躇滿志。連忙端道辦公室去向導師獻寶，隔壁班的導師出於好奇也夾了兩筷，竟發出高八度的音頻激問：「這是你煮的！」這件事成為我回家炫耀必得模仿的重要橋段。

外婆離開已十三年，至今她仍不知道那個愛陪她看楊麗花歌仔戲和阿信的孫子，在廚房受到多深刻的啟蒙。

外婆生性節儉，除非壽宴或晚輩孝敬，她鮮少到外頭餐廳吃飯。說也奇怪，舉凡她覺得好吃的菜餚，最多琢磨兩次便能上手，甚至變化出無數排列組合。一般人家哪有大的油鍋和蒸籠呢？可是辦桌的大菜外婆也駕輕就熟。當時可沒有電視上的名廚教學，什麼是滾刀，什麼是開背，外婆日用而不知的術語彷彿本來就記憶在身體。母親深覺遺憾的是自己只知麵食點心的作法，連相對簡單芋泥和中卷魚卵都沒學會，每次想起這些味道，就只能上館子解決。

曾問起為何在諸多菜色中只記得包子、饅頭一類介於正餐與點心間的麵食。母親說外公是公務員，薪水未必多，但配給的麵粉卻不少，為了消耗麵粉，只好努力變換花樣。韭菜盒子、鍋貼、花捲、蔥油餅，都是餐桌上的常客，也是母親的幼年記憶。直到上國中時，外公壯年辭世，外婆也無心拿起桿麵棍，只留下時間在髮梢發酵，略顯蓬鬆的髮型，顏色真像長壽麵線。

母親心心念念的「媽媽味」我隱約有些印象，卻苦無對照物可供還原參考，加上母親不常下廚，即便我從料理節目學到再多技巧，也找不到機會實踐。記得半要求半強迫地將母親拉去市場買了塊五花肉，本打算做東坡肉，母親卻說要吃滷肉去市場買蹄膀就好。無視我再三強調差異，於是最後那塊五花肉只好做成滿滿一大盤回鍋肉。我不清楚母親是否曾經吃過外婆煮的回鍋肉，但當時偏嗜重口味的妹妹因此多添了一碗飯。

知道自己沒有受過專業的廚藝訓練，純粹只是興趣，包餃子、獅子頭之類的菜色大抵還有幾分把握，宴客大菜就顯得心有餘而力不足。既然如此，不如多拓展自己的飲食地圖。外婆住在二舅媽家時，偶爾也會到後山埤的為福樓吃飯，那是大舅宴客時最常選擇的地方。為福樓主打北方菜，烤鴨不過不失，自然比不上龍都酒樓，價錢卻也親民許多。仔細回想菜單上的品項，發現外婆、母親和我最喜歡的反而牛肉捲餅和烙餅。難道食物的偏好也能透過遺傳保留嗎？

外婆不和大舅住，據說是和媳婦處不來。外婆辭世那年，我才大三，依照習俗作滿七七。其中某個七日便曾在為福樓與娘家親戚們吃飯。當時大舅媽特別來關心學業狀況，噓寒問暖的神情和那些耳語似乎有些不同。或許是人死恩怨散吧！幾次回去祭拜，都沒看見大舅媽坐著折蓮花，但靈堂上外婆的照片是笑的，就像到家裡來作客時一起吃飯的模樣。

考上博士班那年暑假，大舅從大阿姨那裡聽到風聲，獨自搭火車南下來送紅包，卻又小心翼翼叮嚀別讓舅媽知道。其實我並不在意長輩們的恩怨，畢竟外婆在世時從沒聽過一句抱怨，只是每次回娘家難免有些尷尬。阿姨們和母親的話題都迴避了大舅媽的名字，一個不可說的秘密。我莫名想起國中第一次從補習回家後看到桌上剩菜瞬間，不得不勉強吞下那些不新鮮不熱菜色的表情。

許多事情終究無法勉強，就像是對食物的好惡。人與人的互動也往往如此。飲食真是一個龐大的隱喻體系啊！誰是誰的菜，誰是雞肋食之無味，誰又可以夾去配。有些人的相處如濃油赤醬，彷彿舌面開滿小花，細品後才發現那些虛張聲勢的單薄；有些事記憶彷彿水中鹽味，極其幽微卻能感而不能見，難以區分水與鹽的分野。雞肉和雞蛋可以煮成親子丼，雞翅、雞內臟和雞蛋就是很難搭，這是食材屬性所致，非力強而能移。

吃是為己，下肚的熱量既肥不了別人，滋味也唯有自己能夠體會。外婆顯然是更有口福的人，日韓歐美都去過，諸多異國美食也來者不拒。或許因為沒有忌諱，她擁有更寬闊的味覺地圖。這些走過的痕跡有多少成為外婆思考菜單時的依據呢？為何我從沒印象吃過苦辣酸澀難以入口的菜色呢？是時間把味道沖淡，還是外婆的手藝將流年偷換？

早就清楚，我想念的終究不是白菜滷上的蛋酥，更不是白斬雞皮肉之間的膠質，記憶雜陳於舌面，一點一滴想拼湊出我還沒忘掉的外婆的樣子。轉眼十三年過去，到臺北讀書之後，對蓋起捷運的後山埤街道已無比陌生，而外婆也不曾入夢來帶我再走一趟市場，莫非是怕過於煽情催淚，疼愛的外孫會受不了嗎？我是寧可流淚的啊，在平淡重複的生活裡，些許苦辣酸澀便能讓一切改變。

我腦中幾次浮現靈堂上的外婆遺照，朦朧隱約，彷彿又感受到廚房瀰漫的蒸氣與香味。那是枸杞地瓜葉、九層塔煎蛋和刺瓜貢丸湯，外婆炒完最後一道苦瓜鹹蛋，輕輕喊我去拿碗筷。

我們隔著方桌坐下，沒有為彼此夾菜，只是一起看著電視，吃一頓飯。