

有關美食的記憶

文／愚庵

「說文解字」形容好吃，又喜歡吃美食的人，叫「老饕」，這個字以獸喻人，有點不敬，如果說好聽一點，這些人可以稱為美食主義者，臺灣話稱呼「會吃的人」是「尖嘴巴」，或者是「好鼻師」，我必需承認：從小就不是具有分辨美食能力的人，對我而言，好吃與否並不重要，人吃食物只是止饑而已，這種念頭可能和我的出生有關。

我是天生的兒童腎臟病者，臺語稱為「腰子病」，出生的時候是終戰後的臺灣，物質最缺乏的年代，這一年，國民政府剛撤退來台，韓戰接著開打，戰爭的陰影仍然罩臺灣和外島，一般人家庭想要每天吃到大米，都有點困難，當醫生對我宣布，我只能吃淡而無味的東西，我的反應很淡定，因為，平常也不會有太多好吃的東西，我從小沒喝過牛奶，襁褓的時候，吃的是米麩或「暗糜」，「暗糜」是稀飯煮好後漂浮在最上面的一層，兩者一樣淡而無味。



脫離襁褓後，飲食就和大人一樣了，我還記得：我家平日的早餐是大米加上比較多的地瓜籤，煮成稀飯狀，配上母親自己醃製的醬菜，地瓜籤是晒乾後的地瓜，切成細長狀，那是多數臺灣底層家庭的副食品，我因病不能吃鹹的東西，所以連醬菜也省了，淡而無味的地瓜籤稀飯一吃好幾年，中餐也是地瓜籤飯，飯裡的地瓜籤總是比米多，一條醃過的魚乾，加上炒地瓜葉或昭和菜，昭和菜是一種像茼蒿的野菜，遍生於臺灣鄉間野地，以戰爭時期的日本天皇昭和年號為名，當然我只能吃沒加鹽的菜，晚餐通常就是午餐吃剩的冷飯，大人習慣泡熱茶加冷飯，這個習慣也是日本人流傳下來的，一則當時沒電鍋，二來節省柴火，平常日子就這樣過了，想要吃好一點，只能等參加廟會或結婚喜宴。



母親擔心我這樣吃下去，營養不夠，所以省吃儉用，特別買了雞蛋，每週有一次，我可以吃到不加地瓜籤的大白飯，飯裡淋上豬油，然後加上一個去蛋白後的蛋黃，把飯和蛋黃及豬油攪拌後，白飯會發出陣陣的香味，那一碗飯是生病者的特權，我每天都會祈禱那天的到來，因為，當我手裡捧著那碗飯，弟妹們都在旁邊流口水，當時我真的相信，生病沒什麼不好，因為那碗飯是人間仙品。

在那個困窘的年代，我們沒有被饑餓打倒，要感謝很多無名的善心人士，小時候我家就住在高雄港區附近，家後面有一條通往港區的鐵道，平常上下學都沿著鐵道前行，

這條鐵道也是運兵火車路，每天都有不少臺籍充員兵，搭上火車被運往港區的兵營，等待船艦前往外島，只要有運兵車通過，就是孩子最高興的時刻，因為阿兵哥會從車上拋下很多物資，是整包的行軍乾糧，裡頭有牛肉乾和薑糖、橘子汁粉，還有散落在鐵軌上的玉米和白米，揀拾這些物資，變成附近孩子最喜愛的日常工作。有時候一天下來，所揀的玉米，可以煮一鍋熱騰騰的玉米濃湯，為全家人加菜，孩子能回報這些善心充員兵的方式，就是揀到信件時幫他們寄信，後來我才知道 823 砲戰時，很多充員兵在戰場陣亡，我常想：說不定那些死去的充員兵中，就有不少曾經在這條鐵道上，灑下愛心與恩典的人。

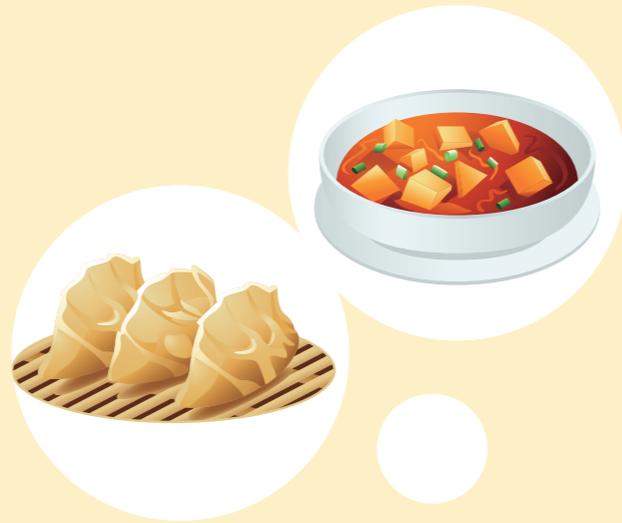
這個世界隨著人的成長，變寬變大了，人的欲望也變雜了，好吃的東西也變多了，

更重要的是我的病好了，醫生說我可以吃鹽和醬油了。第一次吃到有鹽的食物，才知道沒有鹽巴調味的食物是多麼可憎，所以聖經勸人要當地上的鹽，天上的光，不是沒道理的，許多平凡無奇的食材，加入鹽巴，豐富了人類原始的味蕾，所謂美味的東西，就是這樣開始的。

我的病一共拖了 10 年，最後告別了吃淡食的日子，而臺灣的經濟也正在慢慢好轉中，1961 年，我第

一次到住家附近的教會，領到了第一包美援的麵粉，用完後的麵粉袋子，母親用它縫製成我的第一件麵粉袋褲子，

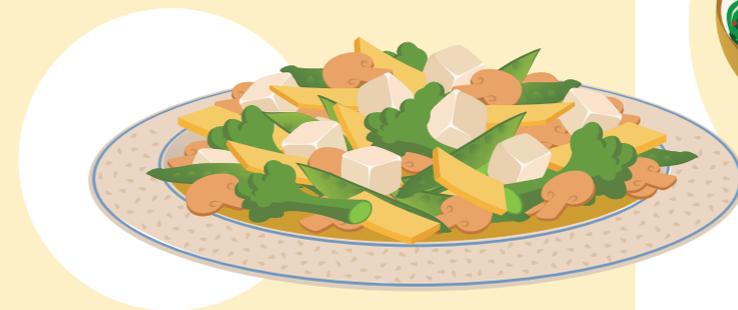
上頭還有 USA 的標示，母親對第一袋麵粉如何使用卻是相當困擾，因為臺灣人習慣吃米食，麵粉的製作很陌生，當時街上有一位外省人挑擔賣包子饅頭，常常吸引很少有零嘴吃的孩子，我也曾經省下零用錢買過包子，香氣四溢的美味，連作夢都會嘴角生津，我建議母親可以拿麵粉來作包子和饅



頭，母親卻說不會做。剛好鄰居一位外省籍張太太幫了忙，張太太說的國語，有很重的北方鄉音腔，母親和她語言不通，平常見面，也只是點頭之交。張先生是海軍的軍官，來臺時間較晚，沒有在眷村分配到房子，只好在軍區附近租賃，他公務在外，平常很少見到面，倒是他的兒子張義卻是我的同班同學。當時學校推行國語，講臺語是會受罰的，但是張義卻是唯一不會受罰的同學，因為他不會說臺語，無法融入班級和同學相處，因此被排擠，而我卻是唯一親近他的朋友，或許張太太從兒子的口中，知道我很仗義，有一天，張媽媽做好了包子，送給我家當伴手禮。母親看到包子如獲至寶，然後兩個女人靠著比手畫腳，竟然也開始了包子的教作。從麵粉和水加發

粉開始，然後學習 麵皮，最後包進高麗菜和豬肉，母親終於學會了北方人的手藝。張太太麵製品的手藝非凡，母親最後連燒餅，饅頭，水餃都得到她的真傳，更重要的是，母親學會了說國語。終戰前，母親受過日本教育，日語說來流利，現在又學會國語，她自己最高興，飲食真的是溝通感情的最佳方法。

每天吃米飯，真的會意興闌珊，我已經忘了童年吃淡食的日子，每天都盼望週日來臨，可以上教堂領麵粉回家作包子，那時候真的相信包子是天下第一美味，到野地找昭和菜的日子也結束了，但是母親還是沒有放棄蝶豆，那是攀爬在籬笆上的野生植物，夏季開著白花，有點類似扁豆的果實，但是卻能夠炒出有肉香的味道，臺灣鄉村稱它為肉豆。當家裡買不起肉的時候，用醬油炒蝶豆可以飄出陣陣肉香味，成了最佳美食。六零年以後，感覺到日子好轉了，從母親準備的晚餐，就可以充份感受，晚餐有了整條的煎魚，炸豆腐、魯肉、炒三鮮、味噌湯，為了



弄出更好吃的食物，母親特地買了一本烹飪書，那是母親這輩子所買的第一本書。

我慢慢發現，母親真的具有烹飪的天分，一本食譜只要過目的菜譜，都可以變成餐桌美味。父親偶爾帶全家到餐廳打牙祭，回到家裡，母親都可以做出十分道地的相似口味，南方菜，北方菜，都難不倒母親的一雙巧手。70 年代後，爾後臺灣經濟好起來了，家裡經常是高朋滿座，父親的朋友，常到我家作客，品嚐母親的美食料理，或許我從小淡食慣了，對美食並未表現出太大的興趣，我反而認為母親為了滿足大人的口腹欲望，花費太多時間作菜，實在太辛苦了。

社會的財富增加了，大家可以有溫飽之外的享受，有錢甚至可以吃到不能捕抓的保育類動物：熊掌、魚刺、鯨豚、猴腦、虎鞭，但是我一直認為，沒有饑餓經驗的人，是沒



資格談論美食的，所謂好吃的食物應該建立在饑餓的條件上，而且是相對經驗，這樣子說來並非我的矯情。因為真正的饑餓感受，並不只是參加饑餓 24 個幾小時的活動，便能透徹領悟可以體會的。

說來慚愧，就算童年生病，而只能吃淡食，我對饑餓的體會，卻是成年以後的事。

1989 年，我第一次到俄羅斯旅行採訪，這一年的冬天來的很早，俄羅斯正面臨一場政經改革的風暴，社會動盪的開始，最直接就是通貨膨脹，有錢人大買美金，企圖逃離風暴核心，莫斯科市區已經出現食物缺乏的局面，數千人一大早排隊只為了買一杯咖啡，一塊黑麵包，我住的國旅飯店尚能提供足夠食物，旅客不至於挨餓，但是，街頭上已經可以看到，不少人在翻垃圾桶撿拾食物的慘況。我在莫斯科待了一星期，抱著逃離城市的心情，搭車前往列寧格勒



(блокада Ленинграда)。這趟 12 個小時的行程中，我目睹了火車上的一對老夫妻坐在車廂裡，從早到晚滴水未沾，一直到窗外的暮色降臨，西伯利亞的冷鋒和細雪在車廂玻璃上凝結成冰點，老夫妻才很慎重地在座位上方的摺疊桌上，鋪好桌巾，我以為可以看到一場豪華的晚宴，但是，老夫妻虔誠點上蠟燭，然後從口袋中取出一個老舊裝底片用的圓盒子，輕輕的放在桌上，最後從口袋中拿出來的卻是一顆水煮熟雞蛋，老先生把雞蛋外殼去掉，然後 成兩半，在上面灑上鹽巴，才把另一半傳給老太太，我才知道底片盒裡裝的是鹽巴。這是前菜嗎？不，老夫妻兩人先閉上眼睛作飯前禱告，然後很緩慢，優雅的吃完半個蛋，最後像是完成儀式般收好桌巾。這一幕，讓我的

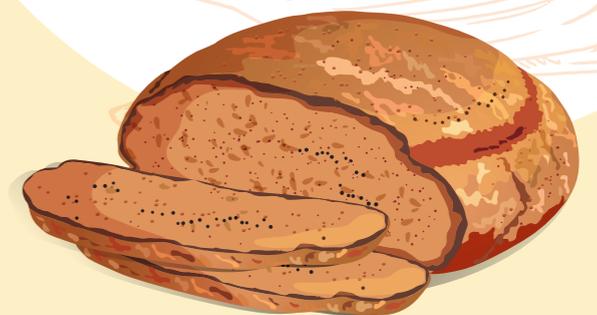
眼淚不禁奪眶而出，我永遠忘不了老夫妻吃蛋時候，莊重，尊嚴的表情。原來，最美味的食物並不是象白駝峰，滿漢全席，而是人對食物的尊重。這一路到達列城的火車上，我內心煎熬，反省、羞愧，連上車前珍藏在背包中的麵包、乾肉條，都不敢拿出來吃，當時我真的以為，我是不配享用這些食物的人，不管眼前是不是一個飢饉饉的年代，我對食物都不夠尊重，就這樣，一路挨餓到列寧格勒，我把這樣的挨餓經歷視為對自己的懲罰。

一周後，突然間俄羅斯的經濟崩盤了，蘇聯盧布以驚人的速度在市場上貶值，早上 1 美元兌換 500 盧布，到了晚上 2,000 盧布才能兌換 1 美元，國際銀行無預警的撤出俄羅斯蘇俄。有一天早上，我剛醒來打算到櫃檯刷卡結帳，才發現所有的信用卡，都無法使用，我內心緊張了，本來規劃好的行程都

被打亂，還好身邊還剩一些美金，但是結完帳後已經所剩不多，我開始有離開莫斯科的打算，但是算一下身上的美金卻不足買一張回香港的機票，最後決定買到海參威，這是俄羅斯國內機票，相對便宜，然後從海參威搭國際火車進入哈爾濱。比較擔心的是：我身上並沒有入境中國大陸的簽證，但是，遇到突發狀況，只能冒險闖關了，我知道國際旅行中有一條避險的條款可以使用。

我立刻搭車到機場，我心裡清楚，在莫斯科多待一天，身上的美金消耗更快，在機場買到飛往海參威的機票，身上的美金幾乎已經用盡，所剩不到 100 美元，心裡估算一下，不知在海參威過一夜，旅館和晚餐費用，是否足夠支付？

飛機到達海參威已經是下午，我直接找了計程車飛奔火車站，想不到前往哈爾濱的國際列車，剛剛已出發，下一班列車是兩天



以後的晚上 8 點，這是一個壞消息，付了計程車費，身上的美金只剩下 10 元，10 塊美元能活兩天嗎？我自己問自己。

但是，俗話說「船到橋頭自然直」，把心打橫，能回台最重要，我拜託司機找到一家一晚上只要 5 美元的飯店，兩個晚上 10 美元，終於把身上的美金用光，接下來就是挨餓了。

我終於發現當你很餓的時候，連喝的水也是甘甜的，從放下行李開始，我只能躲在房間，喝水成了饑餓時唯一的救星。我利用思考、打坐、看書、看電視，企圖忘掉饑餓。聽說作家海明威寓居巴黎的時候，窮到沒錢

吃早餐，而他忘掉饑餓的方法卻是到羅浮宮欣賞名畫。但是，我眼前所見，是一片銀白無垠世界，窗外是白雪掩路，比直聳天光禿禿的白楊樹，連天空也是灰色的，令人越看越覺發冷的黯淡無盡的白。

兩個晚上下來，雖然只是喝水，但我覺得思考的確可以讓人短暫的忘掉饑餓，我想著如何離開這樣的困境。這時候，火車出發的時間已經逼近，我離開斗室，到一樓的大廳和飯店前的廣場散步，我發現有一位外貌像是華人的老者，心裡終於鼓起勇氣，走向他搭訕，我告訴這位老者自己目前的處境，希望用手上的手錶和他兌換一點盧布，讓我可以買車票回到哈爾濱，老者問我來自哪裡？我說臺灣，他卻笑著說：「給你 100 盧布，不用給我手錶，因為我也是國民黨臺灣人」，那一剎那，他彷彿是救世主般，讓我從地獄中重見天日。

100 盧布救了我，我跑步回到房間取好行李，立刻到車站，買了一張前往哈爾濱的火車票，剩下的幾 10 元盧布，在車站買了一杯咖啡，兩個俄羅斯大水餃，內餡包著洋蔥，豬肉，外皮炸得酥黃，那是我吃過的，天下最好吃的美食。一直到今天我還記得那



樣的美味。其實，美味來自饑餓後的反省，或者是饑餓到生命垂危，因為來自食物而獲得重生的感受，那種感受不是經由財富或良廚的精饌佳餚，只有體會過饑餓的人，才會尊重食物，才懂得美食的意義。

進入社會後，因為工作的緣故，旅行世界各地，品嚐過各式各樣的所謂美食，也因為無法適應異國美食，胃腸鬧過多次革命。從高檔到稀有的，還有米其林五星級的廚藝，有來自俄羅斯黑海昂貴的魚子醬，稀有的燕窩湯，頂級的松阪牛排，黑鮪魚生魚

片，澳洲龍蝦，滿漢全席，甚至最受歡迎的各地的家常菜。但是，我卻以為最美的美食，是童年生病時，那一碗出自母親愛心的豬油加蛋拌飯，還有在俄羅斯逃難時，經過 3 天的饑餓後，第一次入口的俄羅斯大水餃，這些食物還在味蕾的記憶深處揮之不去，親情的慰藉和獲得重生的喜悅是這些食物的最佳調味。源

