



小吃也可以這麼棒

讀《陳鴻嚴選菜市場感動料理》

汪乃聖 ◎ 語文教師



陳鴻嚴選菜市場感動料理

陳鴻著 / 麥田 / 9603 / 160頁

23公分 / 280元 / 平裝

ISBN 9789861732152 / 483

我的工作是教老外說中文。

上課時，常有學生問：「臺北最好吃的小吃料理在哪裡？」，我的回答千篇一律——士林夜市！說起來自己都有點心虛，因為士林夜市我也很少去，如果學生接著問：「除了士林夜市，還有哪裡可以吃到臺灣料理？老師可不可以帶我們去？」我就要豎白旗投降了。因此，最近看到陳鴻的新作《陳鴻嚴選菜市場感動料理》，真是如獲至寶。書中詳細介紹大臺北地區二十多個市場及其周圍的各式小吃，以及別有風味的特別店家。讓我增進美食知識，快速變身小吃達人，也終於有勇氣帶著老外學生逛市場。

其實這兩年書市出現不少有關市場小吃料理的書籍，書中地圖也都會詳細標明店家所在位置，以及著名菜色，卻沒有評論與敘述，感覺像是觀光局提供的旅遊指南。《陳鴻嚴選菜市場感動料理》卻不是如此，作者同樣在大街小巷尋覓各式美味，但在人文

層次上遠遠超越了一般，誠如陳鴻所說：

「發現美食這檔事絕不僅止於味蕾更是一種動於心靈的震顫，……食物是有生命力的，它不會說話，但卻無比精準的傳達出做料理人的魂……」（頁3）。以這種心態介紹美食，

所呈現出來的即是一篇篇帶著濃濃人情味的美食散文，充滿了懷舊氣氛並且夾雜著作者個人的經驗與情感。

例如他在介紹「晴光市場」時，先將市場發跡於五〇年代美軍顧問團駐臺的歷史背景做了說明，市場專賣時髦舶來品與臺灣小吃的特色跟著就跳脫出來。他形容逛街的時髦太太吃麻油腰花：「臺灣人愛吃補出了名，攤上除了很補的土雞肉外，所有的內臟類，舉凡豬肝、豬腰、豬心、雞弗等也像閱兵般『掏心掏肺』的一字排開。一大早就有一排皮膚白皙幼滑的富太太坐在小攤上等著進補，就知道食補絕對有它的道理。」（頁10）讓人看了忍不住捧腹大笑，也感覺到晴光市場的特殊文化。他又喜歡在美食中尋找人生大道理「我喜歡阿姑熬的番薯和芋頭，這麼不起眼的食材，經過文火、細砂糖慢熬，居然能如此綿密潤口。這何嘗不像阿姑的人生，熬得住，終究能開創一番滋味。」（頁12）。

市場店家主人是書中主要靈魂人物，陳鴻一一細數他們敬業樂觀的態度與奮鬥事蹟，也喜歡跟他們搏感情。例如在南機場市場有個果汁攤，店老闆是梳爆炸頭的阿嬤，外號叫「葉董」，阿嬤看到陳鴻：「永遠都是先倒好一杯『葉董招待』的讓你白吃白喝，再幫你把外帶杯也全部倒滿」（頁46），陳鴻心疼阿嬤從透早做到凌晨兩點才能收攤；阿嬤卻說爲了要還百萬債務，拼一點值得。還有在龍泉市場賣了五十年烤玉米的「木偶爺爺」，靠著烤玉米養大了7個孩子，第三代已有21個孫子女來報到。吳興街市場賣豆腐的小販夫妻，每天凌晨一點半爬起來做豆腐，睡不到六小時，卻不輕易休息。這些社會底層的小人物，以近乎宗教式的熱情守著小店攤位，數十年如一日，是他們使得市場充滿了生命活力，讓人與美食仿佛成爲因果關係，不知道是人因美食而出名，還是食物因人而美味。

作者的文字功力亦十分令人驚豔。他描寫三和夜市蚵仁大王時說「我學會以『戒急用忍』四個字來對抗抗被食物所挑起的饞念。但有些美食，只要嘗過一次，就會像中毒癮般心癢難耐，絕非可以『忍』字了得。像是蚵仁大王煮的那碗蚵仁湯就是這樣的狠腳色，每隔一陣子不去服用一次，我很可能就要毒性發作，不支倒地。」（頁40）。你簡直被他的文字勾引得口水直流，不去嘗嘗怎行？他形容南機場的「秀昌水餃」，每天狂賣一萬粒、週末狂賣一萬五千粒，是人間傳奇。看了讓人只想「心動不如馬上行動」！還有雙城街的臺北花苑緊臨晴光市場，老闆夫妻浪漫的異國戀曲比美食更引人入勝。這就是阿鴻的本事，以濃濃的人情味

將每個故事交叉編織起來，讓人禁不住一篇篇的往下看，不覺得厭煩。跳脫了一般美食書籍制式化的寫作方式。

除了文辭流暢、文筆風趣幽默之外，本書的另一優點是大臺北地區你數得出名號的市場作者差不多都介紹了。而且每一家小吃都經阿鴻親自品嚐背書，以他在飲食、廣播、電視界闖蕩多年的名號及美食家聲譽，對讀者而言可信度自是不在話下。書中附錄也很精采，例如「名人也逛菜市場」，有記者全嘉莉陪媽媽逛菜場的經驗；羊緹義大利美食館老板阿貝多的臺灣小吃經驗；營養師黃苡苓的菜市場營養學，都十分吸引人。另外，市場介紹完畢後，阿鴻還很用心的製作該市場美食小店資料表，每一篇章首頁右上角，也都有市場方位圖，方便讀者檢索。

唯一令人覺得奇怪的是，赫赫有名的士林市場並未列其中！士林市場「日間部」是大士林區的小姐、歐巴桑買菜必到之處；「夜間部」（夜市）是許多讀者學生時代回憶中不可或缺的一塊，也是我最喜歡介紹給外籍學生的市場，不知爲何不受作者青睞？還有天母地區的士東市場亦未雀屏中選，士東市場樓下爲菜市，樓上爲小吃服飾店，全館冷氣開放，在傳統市場中獨具一格，卻只在名人小品中驚鴻一瞥，讓居住在天母的在下有點吃味。

作者每次去國歸來，第一個直奔的，就是這些市井裏的尋常美味，非得狂掃幾碗，才有落葉歸根的踏實感。這種與土地連接的家鄉味若非離鄉背井的遊子怎能體會？讀來讓人深深感動。我也因此體會，原來人、土地、飲食是不可分割的。這大概就是本書叫菜市場感動料理的原因吧！