

與舊時回憶的相遇——

## 讀《食物戀》

自由時報記者 ◎ 王昱婷



食物戀

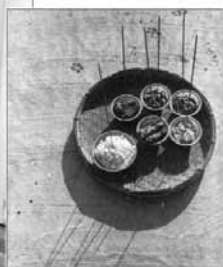
張詠捷著 / 遠足 / 9405  
350元 / ISBN 9868059259  
平裝

這是一本令人嫉妒的書。

與其說是嫉妒，不如說是這本書道盡了在那個共同年代成長的大人，心中共同的依戀，對親人、對故鄉，對共同逝去的情懷的共同感傷。

正因如此完整不需增補其他，所以令人嫉妒。

《食物戀》作者張詠捷是知名的攝影師，來自有著狂野與哀傷的風的澎湖。她自謙出版的第一本書，「竟然不是攝影專輯，而是一本食譜，內心感到微微羞赧。



但書寫傳統食譜對我而言，卻是真實而急切想要完成的心願，那傾斜而必須向前衝去的緊張感，並不亞於面對一個深具意義的畫面時，內心強迫手指去調動焦距與快門，急切想要捕捉那種稍縱即逝的感覺。」(頁17)

張詠捷寫下了自小在澎湖吃過的各式家常菜餚，拍下了吃這些食物時的虔敬之心。這些食物之所以美味，是因為有個重要的調味料，名字叫做「鄉愁」。張詠捷的文字就如同他所描寫的菜餚，平凡而實在的滋味。搭配的照片，清一色的黑白照，是歲月的滄桑，是潔淨的烹煮方式所養育出來的人們，有著自然的給予，漁產、菜蔬，還有巧婦的智慧所做成的菜餚。

打開書的第一頁，是一群平凡人的午餐，或是晚餐。小孩跟貓一起各自吃著碗裡的食物，小女孩挾起一大口的米粉湯，打赤膊的阿公在簡略的木頭桌旁端著碗，阿媽餵孫子吃

▲ 圖片取材自《食物戀》

飯。再下一頁，地上滿滿的豐盛的碗，上立一柱香，是敬天祭祖的心情。

澎湖比臺灣島更早躍入世界的版圖，十六世紀海權時代就是荷蘭人意欲佔據的地點。也是十八世紀眾多中國移民渡海來臺的中繼點。澎湖的風，吹皺移民的臉，在貧瘠的土地上，努力種出作物養活自己及家人。澎湖的漁火，是臺灣八景之一，漁產豐富，卻也容易引走討海人的命，住民敬天畏祖，也勇於向海上討生活。

飲食文化是所有文化的總結。所以，什麼樣的地理環境培育出什麼樣的物產，什麼樣的物產以及什麼樣的氣候決定了飲食的方式，吃何種食物，決定了人的個性。如今成爲當紅澎湖特產的酸瓜仔，早些年是交通不便、無水無菜的澎湖人渡日的物品，歐巴桑說的，「阮住這離島，船較無方便，冬天無菜就是靠這酸瓜仔在渡頓。」這話聽來，哀愁中帶著堅定的求生意志。

食物的有趣在於即使是在同樣的澎湖列島，不同的小島嶼，也因爲不一樣的物產而有著與別的島嶼不同的飲食喜好。

「成仔魚又叫做臭臊成，是澎湖西嶼島最具地方特色的漁產。臭臊成屬海鯰科，學名叫泰來海鯰，銀灰色，無鱗，外型有點像土虱魚，下巴長了六根長長的鬚鬚，背鰭與兩邊側鰭各長了一根有毒長刺。愛吃臭臊成

的人，光聽到名字就要流口水；而怕它味道的，連洗鍋洗碗都覺得是在活受罪，因爲煮過或吃過臭臊成的鍋碗，接連三天都還聞得出臭臊味。那讓人又愛又恨的氣味，就是臭臊成最獨特之處。二嫂是西嶼竹灣人，就像

大多數西嶼人一樣，一聽到或看到臭臊成煮鹹菜，眼睛都亮了起來。每次家裡煮臭臊成，看到二嫂盯著一大鍋魚肉，一口一口夾起，那歡喜陶醉的模樣，彷彿在品嚐何等人間美味。」（頁112）

可是吃不慣的人，就是覺得嫌惡。「住在赤崁的外公年輕時曾被西嶼人邀去家裡作客，在

當地看到用臭臊成煮飯又煮粥來招待客人，彷彿遇著奇風異俗般，一直到老年，外公還常津津樂道他的這段西嶼異聞：『西嶼人用臭臊成煮糜、煮飯在食！驚死人！』（頁113）

傳統的部落，總會有傳統節慶的特殊飲食值得回味。張詠捷所說的大蛤包飯就是這類食物。這是澎湖人清明時節所做講究的祭祖食物。「先準備一些糯米，份量隨大蛤的數量增減，洗淨後在清水裡浸泡三小時，待米沁透後瀝乾，加入少許鹽巴調味。大蛤洗淨泡水吐沙後，用小刀撬開蛤殼，將糯米塞入，份量不要太滿，以免在烹煮過程中，漲熟的糯米將蛤殼撐開而溢出米粒來。合起蛤殼來，順勢用棉線繞捆兩圈，再綁緊。最後將包好的大蛤放進鍋裡，加水微微淹過蛤殼。先以大火煮滾，再轉小火悶煮，並隨時注意添水，不要乾焦了底，大約悶煮半個鐘



▲ 大蛤包飯，圖片取材自《食物戀》頁39



頭後，鍋水近底，聞到鮮甜味的時候，大蛤包飯就差不多熟透了。」(頁43)

大蛤包飯是張詠捷這些小孩子愛吃的食物，卻一直不知道為何祭祖要吃大蛤包飯。一直到長大了，才從澎湖的老人家口中知道典故。「員貝島的恁婆告訴我，吃過的蛤殼撒在墳上，看起來白白亮亮，留給祖先作白銀用；尖山村的水菜婆曾聽老人家講過，蛤殼撒墓頂是要留給公嬭做碗用的；而南寮村的阿緊嬭也告訴我，每年清明時，墓頂上有新蛤殼的，表示這個墳還有子孫回來相認，沒有人看顧的孤墳上，蛤殼破舊碎劣，久久以後，墓龜也就漸漸荒蕪平坦淹滅了。」(頁42)

母親的食物，是一切美味的根源。我如此深信。不論食物本身是否粗糙還是精細，長大後回憶的不是食物本身，而是母親煮食的身影。所以，食物戀，戀的其實是煮食物的人。

「以前在外地工作的時候，每當假期結束，又要搭飛機回返臺北的早上，媽媽總是一大早就鑽出暖暖的被窩，騎著摩托車，趕去漁船剛剛進來的港口，秤一隻『現潮的』鮮魚回來煮米粉湯，讓我吃個飽足。常常就是這樣，撐著脹脹的肚皮和滿口擦不去的魚腥味走入風中，踏上飛往臺北的班機。有幾次想吃媽媽的米粉湯，就自己煮了起來。奇怪的是，煮出來的湯頭卻完全沒味道。打長途電話回家，媽媽在海的那頭，傳遞秘訣：『愛記咧，油燒予熱，落鹽沏一下，用蔥珠芡一下仔香，魚才落鼎。』照著媽媽講的方法再煮，雖然比較像樣點，但總覺得還是少了點什麼滋味。」(頁52)

上一代的母親們，俯仰大地的氣息，用

大地的成長來滋養下一代，只有油與鹽，沒有多餘的調味，烹煮方法也極簡單，不像現在的母親有眾多的外食可以選擇，這種古樸的滋味，恐怕是愈來愈不會有人知道。

伴隨食物而來的情感，恐怕也愈來愈無人懂。簡單的米豆湯，張詠捷訴說家族挑戰困頓的歷史。臺灣光復之前的澎湖，由於日軍不敢發布即將戰敗的消息，海空運輸全面封鎖，澎湖猶如孤島，張詠捷的阿公意識到全家老小十幾口即將斷糧，因此決定挺而走險，渡海到臺南南鯤鯓偷運蕃薯籤。

六個不怕死的夥伴成功抵達南鯤鯓，滿載米豆、白糖和蕃薯籤的小舢板要回澎湖，但卻遇上月中最強勁的大潮流。即使用盡力氣搖槳，舢板卻離東吉嶼愈來愈遠，反而被推進了大海。從日出到日落，舢板在大海中飄搖，海上美軍轟炸機來回盤旋，並且投下照明彈試圖確認船上的是否為日本兵。直到天明，一群人總算看到了前方的島嶼，回到了澎湖。而在迷航中，是舢板上用鐵鍋煮的白糖加米豆的那鍋湯撫慰了船員的心，也飽滿了回家的動力。也因此，「喝著媽媽煮的鹹米豆湯，心裡想著的，卻是阿公舢板上那一鍋用銚鐵鍋和相思柴，以大火急滾而成的白糖米豆湯的滋味。鬆軟古樸的豆味裡，有著對先人的恭敬心情，不論甜的或鹹的米豆湯都好喝，因為湯底裡早已調入了阿公對妻兒子女的愛，以及為延續後代而渡洋搏海的巨大勇氣。」(頁37)

勾起對阿公記憶的是米豆湯，對長年在菜園裡辛勤工作，經常喘噓噓的阿嬭，印象最深刻的就是南瓜。「阿嬭的拿手菜中，最常被家人提及的，大概就是「金瓜炒米粉」。這原本是最家常的地方菜，近年來因

觀光業的大力催銷，在各地餐廳隨時都可以吃得到，我想，金瓜炒米粉再過一百年也不會失傳吧，但是金瓜、蕃薯、菜豆與土豆的雜煮，就瀕臨被遺忘的邊緣了。金瓜雜煮是阿嬤那一輩的傳統菜色之一，也就是將金瓜、蕃薯、菜豆等混煮在一起，雖然看起來很奇怪，但這可是最道地且充滿季節氣氛的鄉村美味。」（頁70）

四時的節氣，關係著澎湖人吃些什麼，春夏秋冬，吃的不一樣，春天吃的是豬母水湯、黑糖炒章魚、米豆湯、大蛤包飯、米粉湯。夏天吃刺蛙皮、扁魚麵線、金瓜雜煮、酸瓜仔炒豬腸、蘆黍米篩漏、狗蝦炸與紫菜炸。秋天吃炸棗、臭肉鮭、狗母花菜湯、魚丸湯、臭臊成煮鹹菜、烏豆酒。冬天就是要吃蘆黍糊、紫菜湯、黑糖麵線、米糕糜、雞母狗仔、草包長翼魚。「鄉下菜最珍貴的地方，就是沒有繁複的烹調方法，單純的食材直接以水、火、鹽互相調和，在鍋鼎中釋出最原始的味覺口感，將陽光、雨水與泥土的甘甜芬芳，轉化成有益於身體的養分，那種純樸健康的滋味，絕對不是加了大量味精與醬汁所烹煮出來的那種討好人的菜餚可比的。金瓜雜煮這道菜的形成，是順應時節而產生的自然料理。農曆五月間，鮮嫩

的金瓜、蕃薯、菜豆剛好熟成，農人順其自然地將瓜豆混煮出來一起來嚐新，煮時再舂入一些能增加油潤口感的土豆角，最後再拌入金瓜花同煮，整鍋瓜豆雜，盈溢著陽光的動人艷澤。大口咀嚼鮮甜甘美的瓜豆時，彷彿也將陽光、雨水和土地的溫暖與滋養，一起吃進了肚子。」（頁70）

這段話，或許道盡了《食物戀》這本書的最基本意涵。書中所提的料理，以及盛裝料理的容器，都帶著一種舊時代的氛圍，很奇怪的是，這種氛圍卻與現代格格不入，這種生活的情感帶著中斷的存續於某些人的心情中。在這本書中，作者雖然詳列了每道菜的作法，但對讀者而言，或許並不會真心想要將它當作一本食譜書，因為有些食材臺灣本島不易得，而這些滋味的美麗，也不在調味或食材本身，但依舊可以引起共鳴。只是因為思念。

懷舊是這時代的共同氛圍，只是在臺灣年份尚稱淺薄的人文意識中，懷舊成爲一種流行，同時也是情感的必需品。當我們細看《食物戀》的同時，我們也與自己的過去再一次相遇，也憶起最後一次吃媽媽做的菜是什麼菜，也重新想起，煎個虱目魚、炒個高麗菜，簡單的滋味。