



# 呼嚕呼嚕、西哩蘇嚕 讀《味蕾唱歌》

蔡惠琴 ◎ 遠東科技大學專任講師



**味蕾唱歌**  
愛亞著 / 二魚文化  
10104/187 頁 / 21 公分  
230 元 / 平裝  
ISBN 9789866490644/427

## ❁ 前言

《味蕾唱歌》是本飲食雜記，作者愛亞在書中描寫童年時的零食、求學時的吃食、成年後的飲食，除舌尖味蕾的記憶外，還旁及飲食相關的事物，如菜市場、食譜、社會文化等。一篇篇小品讀起來窩心溫暖，每篇的下方有繪者王傑先生的細緻插圖，為文字增色不少，如〈大隱〉的插圖，菜市場的豬肉攤擺滿豬肉，攤位上方輕巧地跳隻貓，整個感覺很活潑，有畫龍點睛之效，圖文俱佳，是本好書。

## ❁ 節奏感

《味蕾唱歌》書名取得恰當，全書的節奏彷彿如唱歌一般輕快順暢。如以飲食為譬，

也如吃麵一般，吃到好吃的麵，我們就呼嚕呼嚕、西哩蘇嚕，一口接一口吃將起來，好吃的麵不會讓人停頓下來，也不會讓人猶豫皺眉，那股豪邁勁兒直叫旁人也嘴饞，此書給人的感覺就是如此——滑順無礙、節奏明快。

講做菜，「買他大大一捧芥菜心，沒芥菜心芥菜也成，洗的功夫得下，熱鍋、清油、中火，不加蔥薑蒜任何配料，只是芥菜，一大鍋芥菜綠秧秧，翻炒翻炒翻炒，變成翠翠綠，加醬油。翻炒翻炒翻炒，變成秋香綠，加醬油。翻炒翻炒翻炒，變成黃梭梭，加醬油。加白果，轉小火，入少水，加蓋，一二分鐘後翻炒，加少少冰糖，入少水，加蓋，一二分鐘後翻炒，翻炒，翻炒，熄火。」（頁 92）看到翻炒翻炒翻炒等字串，眼球便骨溜溜的轉，好似看到炒菜的俐落動作，聽到響亮的鍋鏟聲。

談醃漬，「把紅皮黃肉的水李打扁變破碎，摻了粗砂糖漬，隔一小段時間便將裝李的大碗上下顛晃地移動，喀囉、喀囉、喀囉，水李在大碗裡發出誘人的聲響，糖便溶了，李便甜了，喀囉讓李和糖做最貼身的粘合，破碎的李肉更使唇、齒、舌製造出許多許多唾液來，吃得嘖嘖啜啜。」（頁 129）生

動的描寫讓讀者似乎也聽到喀囉、喀囉的聲音，腦中浮現李肉的酸甜，口水就不自覺的分泌出來了。

提蘿蔔入菜，「把白蘿蔔、胡蘿蔔用刨刀從頭刨到尾，由外刨到最裡的蘿蔔心，一個白蘿蔔配一個胡蘿蔔，刨好後好像得了一盤有橙色有白色的麵條。加醋加醬油加麻油涼拌、加麻醬加醬油加辣椒粉涼拌……」（頁142）從來不知道蘿蔔的爽口也可以隨著加醬、涼拌、加醬、涼拌等字句沁滿心頭。

就算只是簡單的介紹如何擀餃子皮，也會讓人聯想到在麵粉堆裡推、移、轉的動作，「用擀麵棍將圓糰壓扁擀平，愈擀餅皮便愈大，但餃皮是兩手並用，左手捏住皮，右手推動擀棍，兩手必須在推擀棍和收擀棍間合作無間。左手捏餃皮右手以掌心壓按擀棍，推棍時棍壓麵餅，退棍時左手捏麵餅的位置轉移，一推一退一轉移，小麵皮便成了餃皮。」（頁116）隨手擷取幾段，即可見字裡行間充滿動感，毫無遲疑，讀起來甚是快意。

## ❁ 味 覺

作者文筆極佳，描寫細膩，除了節奏感外，行文間還夾帶著味覺感官的引誘，每每看著看著，舌尖的味覺就被激發出來了。書中說單餅，用「掉出銀角子」來形容，讓人會心一笑，「乾炕的單餅更好吃，這種餅裡邊沒有蔥，咬在口中韌而不乾，有嚼勁可不致讓牙口累，是一種與眾不同的好吃，乾乾的餅用古舊氣息的摺疊法摺疊得像一方手帕，又像是古時藏裝銀票錢兩的內兜，當將摺餅

慢慢翻拆，還真像隨時可能由餅裡掉出銀角子來。」（頁87）

講餅中極品荷葉餅又優雅得緊，「合頁餅是兩個麵坨中間隔著油以致餅餅不沾黏，用手將餅輕輕一揭一餅便成二餅，彷彿書頁相黏成合頁，撕開便各自獨立，荷葉餅一面有焦斑烙痕，一面是白淨軟麵，吃時佈少少菜在餅的軟面上，捲起餅時餅如荷葉晨起時之曲卷，很是雅緻。……豆乾、木耳、榨菜、香菇、子薑、葫蘿蔔、酸白菜……各自少油炒肉絲，必備的則有生大蔥絲和甜麵醬，吃時先在餅身抹醬，再將生蔥及熟菜一併捲入餅。」（頁89）可想像一口咬下的好滋味。

其他如「湯裡的虱目魚雖有淡清的自己味，但蘸了墨黑色的醬油後生出了另一種芳甘，豆腐蘸了更是，幾乎是甜美了。」（頁28）、「愛吃生魚片，愛那種涼柔軟脆脆交加舌尖齒齶微微甜的滋味，一種非肉類又非葉菜的感覺。」（頁70）短短幾段文字，就讓人感受到單餅的咬勁、荷葉餅的豐富、醬油的豆香、生魚片的特殊，直叫人食指大動！

## ❁ 菜市場

飲食雜記鮮少不提及菜市場的，傳統菜市場有其魅力，誠如文中所言「逛小菜場並非只為吃飯，樂趣兩字佔很大比例哩！」。本來只想買一斤小土雞蛋，結果買了西施柚、香蕉、芭樂、油茶，相信很多人都有這種經驗，買了想買的，還會另外買些有的沒的。有時是什麼都買了，反倒想買的忘了買，這就是菜市場吸引人的地方，什麼都賣，什麼都不奇怪。



傳統菜市場「有一些些髒，有一些些沒章法，有一些些疲舊態勢，買菜賣菜的人都及不上超級市場裡人的優雅，但它就是迷人，沒辦法！」（頁107），「窄窄的街路擠滿了太太媽媽先生阿嬤男人女士們」，熱熱鬧鬧「各路人馬都來了，把世間美麗色彩都用盡的蔬菜水果鋪排著，蔬菜水果之間又夾雜了帽子毛巾，魚九天婦羅，鉛筆講義夾，伏苓膏芋頭翹，拖鞋皮鞋太陽眼鏡……那邊，關西仙草竹山蕃薯三芝茭白筍，有機豆腐非基因豆腐鹽滷豆腐，還有當街烹香菇魚翅羹的，火爐上架著巨大蒸籠蒸著燒賣馬拉糕的，潑拉一下子一隻蝦子幾乎蹦貼到你臉上，所以也不必懷疑差點砸到你腳上的是活生生的吳郭魚。」（頁13）多麼生動的描寫！

逛過菜市場的人，未必能寫出菜市場的忙亂、熱鬧、豐富、溫馨，然此段文字將菜市場的活力、人聲鼎沸、飄散在空氣中的食物味道輕鬆帶出，彷彿挑起鼻間的嗅覺，讓人倍感親切。

## ❁ 外食

外食已變成現代的趨勢，一般人中餐多吃外面，晚餐不是買現成熟食就是外食，現在做家常菜的人少了，吃家常菜的人也就少了。書中認為外食並非正常生活，外食「是合身剪裁的西裝加束緊的領帶，帥！是高領旗袍內藏緊身搭，美！」，但這些是「強力的加壓傢伙」，「真正的生活」要像家常菜，「在家裡，換上軟衣短袖舒適又做事便利，這樣的真正生活搭配著隨性、放鬆、自在、要求不多，即便食物也是如此。」（頁104）家

常菜的好處自然不在話下，光衛生、健康就不是外食比得上的。但外食為何能成為現代趨勢呢？有趣的是，正因為它反過來具備了文中家常菜吸引人的「隨性、放鬆、自在」等因素。

大家白天上班都累了，下班後大多已沒氣力再準備晚餐。如果在家煮食，飯後清洗鍋碗瓢盆也是件麻煩事，現在如有人在家享用家常菜，飯後無需洗碗刷鍋真是最幸福的事了。但只要稍有良心的人，都不會讓長輩或另一半在廚房忙得滿頭大汗而不去幫忙，飯後哪還敢翹二郎腿吃水果看電視而不搶著洗碗？所以有時在家吃，心理負擔還比較重些。每逢年節，遵守傳統圍爐吃年夜飯的家族，大部分的女眷從早忙到晚，很是辛苦，是以有些人為體恤女眷的辛勞，除夕夜就到餐廳飯店圍爐用餐，不用煮食、不用洗碗筷、不用汗流浹背、還有表演秀可看，清爽愉快，吃完付錢走人，正符合「放鬆、自在」原則。所以現在飯店的年夜飯都要提早預約，依筆者經驗，知名餐廳在除夕前3個月預定都嫌晚，有些知名飯店為滿足民眾需求，除夕當天還分5點場、8點場，一個晚上兩場次，搶手程度可見一般。

是以飲食還包含了飲食以外的東西，諸如心理層面，外食可以是種抒壓管道，當我們厭倦洗菜、煮菜、洗碗、刷鍋，想要來頓輕鬆愉快的晚餐，外食往往是首選。而一般人中午用餐時間有限，沒時間煮飯，直接買個便當，符合「做事便利、隨性、要求不多」的原則。當外食具備了上述非飲食因素的優點後，外食大行其道也就不難理解了。

## ❁ 反 思

食物的名稱應該是很有彈性的，隨各地的風土民情而有所差異。書裡〈說餃子〉文中提到：「水餃是臺式稱呼吧？北方人眼中餃子就是餃子、餃子有水煮的有蒸籠蒸的、吃剩的餃子冷透了，不能再煮，放鍋裡煎一下變成煎餃，不論水餃、蒸餃、煎餃、餃子就是餃子，北方說法裡沒有水餃這兩個字。」（頁 113）初閱此段，當下的想法是：我在臺灣，又不在北方，當然是叫水餃兩字囉。後來想想，還為之莞爾，不過就是個食物名稱，難道還要橫眉豎眼的劃清界線嗎？

任何一種食物都有當地的名稱，在臺灣當然有自己的說法，臺灣稱餃子為水餃，或許是因臺語發音的關係？用臺語念「水餃」、「餃子」二詞，前者顯然比後者順口，臺灣人喜歡美食，食物除了要美味，名稱也要順口，就如「餛飩」臺語稱為「扁食」，也挺有味道的，總不能東西好吃，卻用個拗口的名稱，那就有點煞風景了，所以臺灣稱餃子為水餃應是可以理解的事。

另外，食物如何吃才對味也是很主觀

的。作者提到第一次在街頭小攤吃蕃茄沾醬油有點吃驚，「有些不按牌理出牌」，認為「蕃茄應是沾糖吃的」（頁 162）。臺灣道地的蕃茄切盤是沾醬油沒錯，還灑上少許的梅子粉，那種鹹鹹甜甜搭配上蕃茄本身的滋味，相信是許多人童年的共同記憶。也是我最懷念的舊時味，還記得當年小學放學後，背著書包到巷弄內阿婆雜貨店吃一盤蕃茄切盤，吃完後心滿意足的舔舔嘴邊的醬汁，那滋味讓一位小學生踩著幸福的步伐回家。所以說食物不一定非得怎麼吃才對，每張嘴要求不同，最重要的是對味，大家都有自己的舊時味，飲食才會多采多姿啊！蕃茄沾醬油自有一番風味，走筆至此，那種童年的幸福感又溢滿心頭，真想立刻出門來上一盤。

## ❁ 結 語

此書文筆極佳，題材親切，好讀舒服，暢快無礙，是本好書。讀此書的感覺就像是吃臺南赤崁樓附近的魯麵般，香滑順口，湯頭甜美，最好再來碟黑糖豆乾，爽口不膩，那可真是人間好滋味啊！🍝

