

輯二 菲常台味

菲常台味

青檸的滋味

豪華生日趴

羅旺子的人生味

我之成為饕餮

多吃多福

烤乳豬的華麗與素樸

遠方的日子

豐饒之海

菲常台味

一月，隆冬午後，朱紅大門自裡邊開啟，莫琳達穿著明顯褪色的藍格子連身裙站玄關處，明亮雙眼無波無瀾，微微頷首致意，嘴角始終垂掛兩端。

前後九年，台幹來了又去。或許透徹了彼此聚散如潮水，她用一種不經斟酌，有些敷衍的聲腔問候我們。飛機上擬好的寒暄詞，就此卡在大門外，我當下吞進一隻蜜蜂，肚子裡嗡嗡作響。

開頭幾週，因為陌生，言談間猶謹守分際，那時她口中的我是簡潔有力的 Ma' am。逐漸相熟之後，暗中藏著心機或耍賴撒嬌時，我變成 Mum，還拉了兩拍的尾音。

公司為外派員工及眷屬準備的宿舍達二百坪。不是複層，亦非連棟透天，菲律賓人叫維拉，在台灣我們稱之為別墅。內裝其實一般般，唯後院十分寬敞，可惜沒善加利用，雜草叢生，泳池邊四棵椰子、兩株木瓜和一棵不相識的複葉倒卵形果樹。

「蘭撒(lanzones)。」莫琳達是 X 教授，能讀出我的疑惑，主動解鎖迷津，然表情欺生，是那種肉眼可見的輕蔑。「水果，可以吃。」果樹結實累累，乍看像龍眼，淡黃色一串串，粒粒緊挨著主幹繁衍，皮薄，乳汁黏手微苦，剝開後金橘似的一瓣瓣，半透明果肉，甜膩，不爽口。對於來自一年四季水果豐饒溺愛的我，嘴巴早被養刁了，並未覺察美食到了南洋必須重新定義。堅持冷落它。

夕暮時分，坐露台躺椅上讀書，晚風拂過樹梢沙沙沙，想像蘭陽早春的寒意，假裝啄食的麻雀願意陪伴，我並不寂寞。莫琳達偶爾佇立窗口，臉孔沒溫度，不打算聊天。

恬靜時光，我的眼球老是被勾往水池右側那兩株歪斜、瘦長的木瓜樹。羸弱樹身，結滿了果粒，可惜褐斑、黑腐糾纏，白蜘蛛密布。這要是在宜蘭老家，我阿爸會馬上搬出他的背負式農葯噴霧機，瓶瓶罐罐，熟練地摻點這個那個，加水兌開，包準不出半個月，清潔溜溜。耳畔彷彿傳來他口裡盛讚「在地」，要求「著時」。不知不覺海馬迴植入以他對待蔬果的要求為標準，無論身在何處，仍記得他的叮嚀：樹身是否健康，嚴重影響果實風味。

刻意挑一個不那麼青狂燒熱的傍晚，未經莫琳達同意，我堅持用「她的」果汁機打出半盆乳化葵花油，拎著抹布替木瓜樹做 SPA，枝幹相連處，葉與蒂之間皆不放過，邊要求她仔細盯著，萬一流淌下來，得趕緊拭去，慎防污了水池。

「那個嘉年華超市，一大顆才二十披索。」對我搶救木瓜樹的大愛行徑，她嗤之以小鼻子小眼睛加小氣鬼。

可惜，彼時我還是菜英文（不是說後來有多厲害，但遇上無良交警或黑心攤販，吵架和殺價是很夠用了），無法流暢給她一場高明的雇主說教，灌輸她無毒無化肥的健康觀，只能笑笑，用一兩個單詞：「我喜歡，自家栽種。」

「沒有誰栽種，它自己生自己長，Wild Thing。」就是不爽我佔用她休息時間，幹些浪費體力的勞動。

「神造萬物，各按其時，成為美好。」很溜吧，這幾句。十年基督徒每週上教會查經班培養出的功力，讓她呆楞原地。如果她直接拒絕幫忙我會接受，但搶話還帶尖酸就不行。「我們救它，不單為著吃，還為著讓它活命。」

阿拉邦（Alabang）的老台商常提醒，當 Ma' am 要有 Ma' am 的樣子，逮住機會讓勞務工清楚她不是這個家拿主意、最懂事理的那個。我入鄉有問俗的，知識結合信仰，就能教給莫琳達服氣，說給她安靜。

關於吃這檔事，我們勞資雙方各有堅持。以米食為天的菲國人民，全都「飯飯」之輩，吃薯條、漢堡、義大利麵，一定在盤中為白米飯保留大面積的貴賓席，跟蔬菜卻冤仇結很深。除非熬煮成酸湯，莫琳達眼中最遙遠的距離，是全天下長成綠綠的植物。

時序進入炎夏，我刻意驅車到另一個大型社區的大型菜市。見我買回十幾

顆白胖蘿蔔，莫琳達驚訝到眼皮像被牙籤卡住。

這裡沒有美濃白玉，品種多為金嬌，帶點辛辣味，適宜做甜酸泡菜或蘿蔔乾。鹽巴浸漬一夜，去掉水分後，四分之一醃糖醋，四分之三移到院子曝曬。

蓄滿陽光氣息的蘿蔔乾只需清洗，擠乾，嚴禁泡水太久，否則香味失去大半。我示範教學，加點蔥花，攪動蛋液時手勁不可過猛，否則容易失去彈性又充斥孔洞。豬油烘出金黃渾圓平整，外酥內嫩，彷彿每粒菜脯丁都在雞蛋滑嫩的擁抱中，散發著迷人、智慧般的鹹香。這道學自焦桐老師的素樸台式美食，讓莫琳達見識到我的硬食力，連續深呼吸，眼珠子亮成聚光燈，發自內心笑出真誠。

海外打拚、行旅，徬徨在家鄉與他方罅隙中的無歸屬感，慘淡、想流淚的日子真不少。有時炒蛤蜊缺九層塔、清蒸石斑沒幼薑、滷蹄膀不能豪邁加入大把靈魂般存在的青蔥。尤其年節到來，莫名想吃臘肉蒜苗、三杯雞或紅蔥酥油飯，撫慰（餵）身心而不可得。

此地蔬果價廉，問題出在太漂亮。半年乾季，天天大太陽蒸騰十幾小時，猶葉片完整翠綠，沒有蟲咬痕跡，不合理。來自三星蔥的故鄉，我這農家女，勤勉地興起開荒耕作的念頭。

這念頭來不及萌芽，馬上遭莫琳達否決。

「那個地超貧脊，重點是妳買不到農藥和種籽。」她的職場生存守則，是能不給自己添麻煩就儘量閒著。

「可是我希望鮮嫩、營養，採收後進到廚房端上餐桌，中間沒時差。」她定睛睇我三秒，確定我的意志比她堅定，嘴皮掀了掀，凝出一朵詭笑，轉進屋裡，拎出兩把鐵鏟，兩雙綿紗手套，說是前任台幹留下的。原來早有人做了可行性評估，幹過傻事。

聽說我要效法陶淵明，蒔花弄青菜，朋友紛紛送來自家盆栽好物，九層塔、迷迭香、小辣椒，預祝我綠手指生機盎然。然而我心心念念的是牛蕃茄、香菜和地瓜葉。這三樣出外人的平凡食欲，竟讓莫琳達不守分際地失笑了。

首先，除草、整地就一大難題。炎夏，酷暑，日出後體感溫度常奔出四十五，室外逗留半小時即有中暑之虞。得搶時間，從小繁忙農活栽培出的利索手腳，我愉快地埋頭揮汗。莫琳達迫於無奈，用力乖，仍是一臉苦惱貓咪。除了先天不良的土質，更糟的是石塊瓦礫、殘磚遍佈。莫琳達好難得沒有炫耀

她早知道的冰雪聰明，克制且認分地一一裝袋，陪同園丁運往垃圾場。

我用碎果皮加紅糖注入濾淨水，自製有機液肥。那以後，每天幫酵素桶鬆開瓶蓋、搖晃排氣，到附近的馬場扒糞回來填地，亦是莫琳達新增的苦差事。她恨我，我知道，但她還是本著情義相挺，在 Viber 裡廣發訊息，透過層層關係要來一整輛發財車的木屑。我將其混合各種介質，淋上稀釋液肥，蓋上帆布，待它二次發酵、熟成，養地肉。

灰頭土臉熱呼呼的日子過滿三個月，黑了兩個色度的我，由她帶路去到聖·塔羅紗（Santa Rosa）的傳統菜市，菜種行老闆開口居然塔加祿語，毫無懸念將我納入同胞友善地話家常。莫琳達不著急翻譯，一旁呵呵呵，逮到機會痛快的嘲笑我。

待土壤沃實肥潤，播種完畢，就剩等待了。聖經裡記載，眾人的年日窄如手掌，此時卻漫長到宇宙浩瀚。我們倆每天操持完家事，便一人一杯芒果冰沙，枯坐露台，盯著一壟壟光禿禿小菜園不發一語，以為沉默可以催芽。

有時不免要自問，如此一門心思非種出個什麼，是真能享受勞累筋骨，汗滴下土，開墾出心中的故里地景？還是單純不肯服輸？

雙十來臨前，引頸渴盼的莖芽紛紛探頭，逐寸逐寸織出綠毯綻放粉嫩花蕊，除了招蜂引蝶，更吸引蛭蟪、潮蟲、馬陸大舉入侵。見我死不肯噴灑農藥，早也抓晚也抓，莫琳達再度發揮她及時雨的本領，致電遠在民答那峨的父母、姑媽、阿姨，匯整各家提供的農作心得。我們學《飄》裡的郝思嘉，撩起裙擺，一面撒花椒，一面西瓜皮、香瓜皮切大塊，倒扣地面當誘餌，居然成效卓著。

「我以為妳討厭耕作？」

「我以為妳會像前兩個 Ma'am, No patience, waste my passion。」

「現在覺得怎樣？」

「要吃梅漬蕃茄嗎？我去切一盤。」

總是這樣，在我想表達感激的時候急於逃離。或許她並非不想被感激，只是害怕因此受感動，因此拉近彼此距離免不了交換情感，到了必須散場的時候，將難以從容道別。之所以留著那些工具，應該也是心存期待和感傷。

青檸的滋味

一日結束後，臨睡前互道晚安，玲兒總緊緊抱著我，緊得我透不過氣，那力道像分離焦慮引起恐慌。晚安媽咪，祝妳有個好夢！晚安媽咪，祝妳有個好夢！晚安媽咪……連說五、六次。出國前，我從沒想過新環境在孩子乖順的表象下是無法安放的孤寂與落寞，日日累極昏睡，催促醒來，幼小身軀反覆熬煉，彷彿輕輕一掰就將應聲斷裂。

隨家人移居阿拉邦那年，玲兒六歲半，在台灣小一上了一半，接著再上一年小一外加 ESL (English as second language)，然而，除了數學，沒有一門課是重複的，全程雙語教學，美語加菲語雙重夾擊，資優生頓時淪落成平庸愚劣，儘管數學成績制霸整個年級，依然無力扭轉學習遲緩的困境。

班導師明知他的外籍生是菜英文，也沒想要特別關照或協助，只在親師會時一而再暗示我，可以另外付費聘他當家教，時薪四百披索。同學們只覺得玲兒害羞寡言，上課的分組作業，下課群聚玩耍，自動避開她。幫傭以斯帖抓來兩隻野貓給她當寵物，盼能稍減她的寂寞。

「如果真的太難過，就禱告，神會親自安慰妳。」

「不禱告神就不知道我難過嗎？」

南洋盛夏的天空，雲層極薄極薄，即使待在屋裡也躲不開火舌肆虐。擔心野貓熱壞，玲兒好意拎到泳池邊的木瓜樹上，希望涼蔭加水氣能為牠們消暑。豈料，小貓咪還沒學會爬樹，一個抓力不牢，競相跌進水池，差點淹死。以斯帖責備她太粗心，她反駁：「是神沒有 do something，明知道我的心意，但祂什麼也不做。」

體形逐漸壯大的野貓不親人，像極了杉作的《為什麼貓都叫不來》般我行我素，愛自由。隔三岔五闖失蹤，回家總帶著伴手禮，若非被牠咬得神智不清的麻雀，便是別人家魚池裡的小錦鯉，隨意丟棄院子草地上，經日頭一烤，腥臭沖天，氣得以斯帖操起掃帚咒罵，讓玲兒很是困惑。

「妳都不教牠們，什麼該做，什麼不該做，就只會打。」

「妳那麼厲害，妳教。」

此後，玲兒放學回家做完功課，隔著貓食盆，當起貓老師，學校裡老師講

的她聽懂的、聽不懂的、能記起來的，從頭到尾複述一遍，原是小學老師的以斯帖臨旁燙衣服邊監聽，幫糾正。漸漸能破解天書也似的教材，枯燥得捲起毛邊的生活開始有了微潤的變化。

有個周末，S 到南林球場打球，買回兩株小青檸，央請玲兒幫忙照顧。沒有野貓相伴的日子，她無聊發荒，想到就去澆個水，青檸越抽越長。因不了解春梢萌發前必須進行強度修剪，誘發較多的夏梢，花開前還得扣住水分，促進花蕾飽滿，因而枝桠亂竄，她還十分得意以為照顧周全。

學校每年舉辦 United Nation Day，學生們各帶一份家鄉菜到校與老師同學們分享。玲兒跟以斯帖商量，覺得鮮蝦、肉絲、豆芽菜包餡的炸春捲很讚，我卻認為油炸的東西有礙健康，擅自將菜單改成蘿蔔糕。那日午後，玲兒學校回來，整盤蘿蔔糕幾乎原封不動交給以斯帖，自己關進房裡，連晚餐都不肯下來吃。夜裡發現她瘦小身軀蹲在洗衣機旁，邊抹淚邊啜泣，責問以斯帖，為什麼妳不幫我炸春捲？同學帶的炸雞塊、炸魚柳，一下就被搶光了。他們瞄一眼我帶的東西就走開了。老師試了一口也說蘿蔔味太重，不好吃。今天我是班上最丟臉的，都是妳害的。

「是妳媽媽說——」

「Who cares？我們才七歲，又不是七十歲。大人都那樣，最討厭了！」

好在小青檸選在這時候開花了，白色小花純然剔透，引來成群蜂蝶。玲兒很快忘記蘿蔔糕的恥辱，忙著招呼美麗的訪客。一天，青檸枝葉上陡見幾顆灰暗褐色的蟲卵，跟姐姐求證後，確定是蝴蝶寶寶，她興奮不已，趕緊拿相機拍照，央求我給她一個記事本，讓她記錄蟲兒美妙的蛻變歷程。

不久，蟲卵孵化了，細小蟲體盤據枝桠，難以計數。玲兒將這個驚人的發現視為秘密，除了我跟誰也不分享，尤其是以斯帖。

這年，國家英雄日恰巧落在週一，連著三天假期，我們到長灘島旅遊。丟開被同學們孤立嘲笑，寂寞時刻追殺的日常，玲兒開心得沿途吱吱喳喳說個沒完。儘管那趟旅程彎彎繞繞，得先到馬尼拉搭機至班乃島，落地後坐兩小時巴士兼渡輪，再顛十五分鐘嘟嘟車，含轉機約莫折騰六小時。所幸細白如粉的沙灘夢幻般，蒸騰的夕陽跌向地平線，海天之間橙紅波光灩灩美似畫卷。玲兒與姐姐穿著比基尼，渾身濕答答擠一張躺椅上，手裡捧著「哈囉哈羅，吃得心滿意足。

迎面來了一名六、七歲的瘦小女孩，赤足犁著細沙緩行，羞澀向遊客伸手乞討。S 遞給她一張五十元鈔，女孩默默收下塞進口袋，眼皮垂軟停下腳步，似乎連說謝謝的力氣都沒有。姊姊猶豫地將手中的哈囉哈囉遞給她，女孩臉上陰霾一掃而空，驀然燦亮露出甜美歡顏。

玲兒像上了一堂寶貴的人生課程，用很大人的語調說天真的話：「真希望永遠都是假期。」

「那樣假期就沒這麼好玩了。」媽媽就是愛掃興，「就像天天吃大餐，吃多了就膩了。」

「那妳愛我，愛久了會膩嗎？」

「這又不一樣。」

「哪裡不一樣？」

我們在夜幕低垂時回到阿拉邦，由於旅途勞頓，頭沾床即呼呼入睡。隔天，臨出門上課前才被庭院裡的「噩耗」給驚呆了。玲兒辛苦照顧的兩株青檸幾乎被剃光頭，僅剩的枝葉稀稀落落。她激動抱著我痛哭流涕。以斯帖從廚房探出半顆腦袋，「上邊全是毛毛蟲，再不修剪全給吃光光，妳一個青檸甬想吃！」

「我不要吃青檸，我要毛毛蟲！」

「我忙一上午呢！哪有人為了幾隻蟲哭成那樣，像割妳一塊肉。真是 **Buwisit**（塔加洛語，煩死了）！」以斯帖急起來特別顯得輪轉的舌音，像一朵開在田間的複瓣茉莉花，尾韻似乎還迴響了一段我們都不懂的鄉野傳奇。

夜裡入睡前，玲兒再度緊擁我入懷，以為已經走遠的焦慮躡足潛回，在一個驟臨的傷感中。

我趁著週末到市集買菜，幫她又買了一株青檸。這次以斯帖學乖了，恁由毛蟲爬整樹叫人起雞皮疙瘩，她也忍著不吭氣，由著牠們結成一個個褐色的蛹，為了賠罪，也為了求和，主動當玲兒的書僮，捧著百科全書，隨時提供必要的知識和協助。

週日清晨，新生彩蝶從裂開的蛹殼露出肉眼可見的頭部，企圖將皺摺翅膀及鼓脹的腹部拉出蛹殼外。玲兒佇立一旁睜睜看。牠會不會出不來，那麼久了？生產總需要一點時間。以斯帖也莫名興奮。我們是不是該幫幫牠？玲兒跑進廚房拎了一把剪刀。妳要幹嘛？說時遲，那時快。玲兒伸手把蛹剪開，裡面的小蝴蝶「掉了」出來。以斯帖非但不讚美她聰明伶俐，反而指責她弄巧成拙。書上說，蝴蝶必須靠自己從這小孔裡掙扎出來，有了這個過程才能將體液壓進翅膀，增大增強牠將來飛行需要的裝備。

這是上天奇妙的設計，一如胎兒擠出產道，才能具有更多的抗體和免疫力。

玲兒以為蝴蝶很快能展翅高飛，肥胖的牠雙翅細弱，笨拙在地上費力爬行，一隻麻雀飛來，瞬間將牠吞吃入腹。見她難過落淚，我不合時宜地想起莊子的「相濡以沫，不如相忘於江湖。」大家各自安好，誰也別打擾誰，不好嗎？

中秋過後，氣溫稍降，以斯帖將佐點心的飲料由芒果冰沙改成 **Calamansi Juice**（青檸汁）。擔心孩子蛀牙，我很少給她們喝開水以外的飲品，到了南洋生活大解放。玲兒嗅著陶碗裡壓出的原汁，琥珀色瑩瑩光澤，滿溢柑橘香。

以斯帖慫恿她，「拿湯匙蘸一點嘗嘗。」

「酸死了！」她眉心打結猛吐舌頭。沒想到加了蜂蜜攪拌均勻，滋味剎那可口萬千，折射出幸福的微光。「可以再要一杯嗎？」

豪華生日趴

玲兒放學返家，帶回一張她同學萊昂諾爾（**Leonor**）的生日派對邀請函，母女仨開始爭執，斷斷續續都為了參加派對該穿搭什麼。

邀請函內頁印著 **The Palms** 和地址，以及有點眼熟的白底紅字 **Dole** 字樣。在這之前，我從不知道社區裡有個酒店式俱樂部，具備會員身份才能入內消費，運動休閒、住宿或用餐，生意紅火到全年不打折，沒任何優惠。每月繳交的會費是我家幫傭兩個月薪資總和。玲兒同學的媽媽我們的台籍朋友羅麗紗說，覺得費用誇張，像我這樣楞直兩眼倒抽一口氣的人都該深自檢討。

其實外派員工薪資不惡，但與本地富豪相較，仍是合羞草仰望神木的距離（根據二〇二二年富比士公布，菲律賓最富裕的九個人，財產總值比五千五百萬人民擁有的還多）。由於極端貧富差距，許多偏鄉青年大舉湧進馬尼拉，勤奮不挑撿工作內容不計較時間長短亦找不到出路與活路，乾脆鋌而走險，搶奪劫掠時有耳聞，因此豪富們打造固若金湯的城池、防彈車，在審查嚴格的俱樂部裡消費，放心享受低薪勞工服務。

邀請函特別註明「歡迎闔府光臨」。我腦海內鍵廉價思維，以為類似麥當勞速食生日趴。

「萊昂諾爾說，爺爺奶奶爸爸媽媽兄弟姐妹含牙牙（菲律賓人對裸母的膩稱）都可以去。」

好大手筆！這年年初堪堪跨入異文化經濟賽道的我，帶著井底蛙的視野，瞬間頸子不夠長好仰望星空。

七歲，即將升上小二，追趕跑跳吃喝拉撒自主能力完整，誰需要裸母？實際狀況是馬尼拉中產階級以上的日常，誰都需要。一名子女配備一個女傭，直到中學畢業。服務項目包含梳頭髮、繫鞋帶、提書包……私立學校尚且附設裸母休息區，下課時間鐘響，趕緊小跑步進教室為小主人補充果汁、點心、擦擦汗。孩子們彷彿人人手握一根仙女棒，隨時隨地稱心如意。

毫無預警地，我們小康之家意外淪為貧戶。女兒說同學憐憫她，每日上午第二節下課二十分鐘的 **Break time** 總有人主動為她多帶一份，洋芋片、蛋糕、巧克力、餅乾、果汁、果凍……開頭幾週，她會抱怨兩句，「為什麼妳覺得下午茶不需要？吃一點又不會長很多肉。」慢慢適應後，說算了，反正我準備的肯定健康不美味。問題是，在學校吃完點心有辦法立即刷牙嗎？九成垃圾食物，吃來蛀牙嗎？兩女兒抿嘴翻白眼，隱忍著收聲。到菲律賓當小留學生以後，她們從自己照顧自己的積極兒童，被帶壞成一個不想看人眼色、不懂得閱讀空氣的小屁孩。

「生日派隊要玩變裝遊戲，男生都王子，女生扮公主。別讓我丟臉，**Please !**」

期待亮麗出席的姊妹倆焦慮整個禮拜，我則為了準備合宜的禮物傷透腦筋，各自生悶氣。

帥氣白襯衫加牛仔褲？
妳看過那麼隨便的公主嗎？
腰間繫蝴蝶結的洋裝？
不要，那件已經太小，很繃。
成天追著我問，要不要去百貨公司看看？

難道因著同學的豪華生日趴促發她們提早進入春青期？有一種叛逆，叫做聽媽媽的話會很跌股所以要反骨逆著來？我細細思量，肯定是學校教育出問題，交到壞朋友才會這樣虛榮。以前說一是一，現在說到十（死）也沒用。英文程度大幅提升，國語都聽不懂。

母女真正對槓起來相嚷，發生在賣場。週五晚上，S 難得準時下班，姊妹倆吵著到節慶購物中心（Festival Supermall），說是逛逛，其實暗中另有盤算。快步鑽進二樓兒童禮服專櫃，各挑一件蕾絲蓬蓬裝，穿上就不肯脫下，除非我乖乖去結帳。我火起來，尚想用媽媽的氣勢壓制，「腦袋浸水嗎？明天穿完就給衣櫥穿，沒學會賺錢先學浪費。」通常我沒那麼容易準柱煞，後面還會追加：私校一年學費將近二十萬，這裡沒健保，隨便小病痛上醫院千元起跳，打腫臉充胖子不能讓人看高，只是荒謬可笑。這些才是關鍵，考慮的癥結點。

偷偷喘喚幾口氣，告戒自己得冷靜，回想近一年宛如璀璨煙花的見聞，的確很難不遭耳濡目染。但我就不信有哪個媽媽面對孩子吃米不知米價的任性有辦法冷靜以對，輕易縱容她們胡鬧揮霍，簡直對不起自己長久撿腸捏肚持家。

母女僵持正酣，S 把帳結了。女兒華麗登場是父親永恆的驕傲，出手大氣，寵與愛都充滿力道。回家路上一人抱一條胳膊，沒有一個轉頭看我，距離再遠都能聽見銀鈴般的笑聲。

女兒要富著養，S 總說。多半時候我是沒意見的。我有意見的是，當家裡財務吃緊時可以不要讓媽媽一個人傷腦筋嗎？要是當年我爸也這樣慣著我，我會長成什麼樣的大人？至少比較懂得及時行樂吧！

我爸從來選擇性記憶。妳媽的生日，大約在秋季。我咧？查某囡仔沒有在過生日的，笑死人，他說。進入職場後，每年農曆春節才過，他便有意無意敲擊我微薄的薪資袋，三月快到囉！孝順可以用金錢衡量。七十三歲那年，他病倒了，我大哥到醫院探望，站門口瞟兩眼，沒要沒緊，說他又不是醫生，看再久也不能讓阿爸好起來。我幫忙翻身、拍背、擦洗，老歲仔精神好一點時，口中叨叨掛念的總是我的哥哥、他的金孫們，眼前的我彷彿藏鏡人，不必接口、回應，話題都與我無關。彼此情分，淡薄如紙，輕輕一戳就破了，父女之間沒有以後只有最後，好多的最後接續而來串成悲傷的後中年，像一根荊棘，時不

時突出皮囊，鞭答我。

作家千里淳風說，不用強迫自己原諒，把日子過好活好已經很好。這多年，我也試著放下，往前走。父親過世後，我只夢過他一回，在老家稻埕相見，他臉上線條柔和許多，似乎還有一絲隱隱的笑容。誰都沒開口，想是無力闢出修復的蹊徑，一如過往，兄姊見了他競相走避，要是目光不期然相觸，亦是秋草寂寂，如寒林日斜的影子，稍不留神就消失了。那晚，我三十六歲生日。為什麼選在那晚入夢來？

改變不了被寫壞的人生劇本，至少可以改變想法。我安慰自己，理智線偶爾斷開，家裡又不會馬上斷炊。兩個女兒變身公主了，她們的母后該如何打理才不丟臉？打電話詢問羅麗紗，南洋闖蕩多年，迭經股海淘洗的她，相對自在多了。她說：「趨炎附勢的本益比是零，每股淨值也是零。」決定灑脫做自己。

週六早上出門，女兒還在嘀咕，就差一個皇冠，可惜了。我已經心胸寬大能撐船，允許她們各加選一雙高跟鞋配蕾絲襪，可謂慈母楷模，放上臉書絕對能收穫上百個讚，但她們不知好歹，沿路嗯嗯唉唉。

會場進門一張巨型圓桌，上頭大小各式包裝鮮豔的玩具堆成反斗城。「那不是來賓送的，是壽星父母準備送給小朋友的。」羅麗紗熟門熟路充當導遊。

舞台邊架起三層樓的高城堡造型湯姆龍，大球池、溜滑梯、盪繩索、滾輪……小朋友自動開玩，同場還加映魔術表演。「聽說派對由知名的 **Nice Print Photography & Exige Weddings** 團隊操刀，場地佈置、餐盤擺設和攝影團隊全部專業的來。」羅麗紗真是消息靈通人士。

天花板佈滿繽紛五彩氣球，左前方螢幕不斷投放萊昂諾爾與家人奢華歡快旅遊回顧以及生活照，畫面定時跳出那個英文字 **Dole**。

呀！想起來了，原來是都樂食品公司（**Dole Food Company, Inc.**），全球最大的新鮮水果、蔬菜供應商。無論萊昂諾爾的爸爸在都樂擔任什麼職務都快樂，都只證明了蔡秋鳳唱的沒錯，有人的命是鑲金又包銀。

阿爸，你看到沒？人嘛是查某团，人全款做生日，席開十六桌，雞蛋糕足足有五層，知更鳥蛋青蒂芙妮藍點綴粉紅櫻桃，有夠水。

我將目光調回眼前，雲集的賓客分屬哪個家族的王子與公主一清二楚，堪比時裝秀，愛馬仕絲巾風母女裝，飄逸蕾絲歡樂頌、哈姆雷特帥氣、性感兼具

父子檔、Cosplay 公主與壞皇后……陳、蔡、鄭、郭、施，各具特色，潦亂我的瞳孔。玲兒無暇理會我的改良式旗袍多麼落漆，飛快加入同學們的打打鬧鬧，姊姊則從一開始就佯裝路人甲。在這新興華麗之都的華麗宴會廳，除了羅麗紗沒有人跟我一樣以素樸為美德。

宴席採自助式，L 型長桌，不同於偏鄉喜慶酒席擺放的竹籐、香蕉葉，他們採歐式風格鋪上潔白餐巾，中西佳肴並呈，午間十二點開吃至晚上八點，無限量供應燉肉、炸雞、漢堡、薯條、琳瑯不及備載的海鮮，媲美台灣作醮拜拜的流水席。待用餐告一段落，襯底音樂提高分貝，場內氛圍明顯變嗨，穿得花裡花俏的魔術師先各種精彩表演，梳理妖豔宛若蛇魔女的主持人接棒上台，帶領小朋友玩機智遊戲，凡獲勝者，可任選一樣玩具當獎賞。

人生首次參加生日派對的玲兒，帶來一份禮物，贏回三大盒玩具，享受七年來最開心的一天。

教會裡牧師再三勸勉：「一個人不能同時服事兩個主。你不是厭惡這個，就喜愛那個，一如你們不能又愛神，又愛瑪門（金錢）。」我心裡想，今日所有歡樂全靠瑪門，瑪門直接就幸福製造機。貧困教友為求溫飽忙得昏頭轉向，倘使無力十一奉獻，神職人員如何單憑信仰上的富足，度過挨餓的每一天？

我是真心愛主，又愛瑪門。

羅旺子的人生味

有一陣子，夢境中的場景偶爾會出現乾枯成棕色的巧克力山，貌似電影中哈利波特騎掃帚飛越山頂的畫面，無市集，無炊煙，無一丁點翠綠的蛛絲馬跡。到薄荷島旅行時，導遊為我們講了一個神話故事，說從前從前有個巨人，名叫阿拉貢，愛上了當地最美的女孩阿拉雅，阿拉貢情不自禁將阿拉雅搶回家，卻因醜陋的容貌嚇壞人家。故事走向不若《美女與野獸》那般峰迴路轉，從此幸福快樂，而是女孩心臟病發離世，巨人傷心欲絕，龐沛的淚水沒有潤澤大地，竟化為巧克力山——結果是眼鏡猴的大眼珠和一碗酸湯違和地並置炭火上，驚醒我。

入夏後，每到用餐時間，S 跟孩子們多半慵懶晾在沙發上，非常需要一鍋消暑兼開胃的提神好物。

餐桌上三菜沒有湯，女兒突然由感而發，阿嗲（Ate，塔加洛語，姊姊）在就好了。她口中的阿嗲是我們二〇一〇年做為公司先鋒部隊，到南洋蹲點插旗時雇請的幫傭。自認幹練，烹煮調味粗手大腳如今遠嫁巴拉望的安琪拉。與我們共同生活的幾年間，她學我們拿筷子挾麵條，知道農曆新年說恭喜發財會有紅包拿來，跟兩個孩子動輒吵鬧拌嘴鬧脾氣沒大沒小。

食物如何記錄一段關係？如何留下獨特的記憶味覺？像徐望雲的〈陽春麵〉：清湯一般的日子，我們就在那裡面，相扶持……

屬於千禧年後的回憶，多半摻了些許巴士海峽的鹹水味，宛如在一個小鎮住久了，慢慢成了小鎮的一部分。台北打拚多年後，我戀上淡水的「半坪屋手工糯米腸」、蘆洲「阿郎家」的黑白切和店家特別調製的椒麻醬，像個崇尚復古的老台北。鹹水味一路延伸至數百公里外，在跳島行旅罅隙中撿拾美味食光。

對千島之國存有太多偏見的朋友說，那地方一定沒什麼好吃的。畢竟菲律賓又不美國，又不歐洲。但受到四百多年的殖民統治，令她們的食物既美國，又歐洲。幾次獲邀到菲籍工作夥伴家用餐，他們最體己的款待是炸雞、牛排、烤乳豬與海鮮燉飯。女兒就讀馬尼拉恩德倫大學半年後，有了更新的領悟，「他們根本不是亞洲人，是愛吃米飯的拉丁人。大學入學考，常識性考題多半希臘神話；父母幫孩子取名字，六成以上來自西班牙。」

習慣多元民族融合的菲國人民，練成一顆寬宏的胃囊，右手拿湯匙，左手拿叉子，多半時候什麼也不拿。安琪拉既喜歡我們的台式鹹肉粽，更鍾情用竹葉或香蕉葉將糯米包起來蒸熟，沾砂糖、焦糖或椰粉糖吃的蘇慢（Suman），常常卯起來一口氣吞四、五顆。別人是蜜蜂來投胎，她是投胎來當蜜蜂的。

根據我的貼身觀察，一種料理跑到別的文化圈，幾乎都會被在地魔改，例如快樂蜂（Jollibee）賣的義大利空心麵，原本應該添加鹹酸為主的義式紅醬，直接變成甜孜孜的香蕉蕃茄醬。我們甚且在香格里拉飯店與溫醉雞相遇；錯愕地咀嚼瑩光亮粉香腸；麻婆豆腐泳渡南海後，蠔油直接取代花椒粉、豆瓣醬，掩去麻、辣、燙，金紅油亮褪色成微黑。讓我深切體認，食物不僅僅是味蕾的享受，更是一種心情投放。

安琪拉掌廚沒多久，某日趁我忙碌無暇監控，端出一鍋帶著鄉野口味的酸湯（Sinigang）上桌。那道以羅望子做為基底的湯品，酸而不辣，氣味渾厚，猶未食入，牙齒先軟，唾液洶湧流淌盈滿口腔。我是美食界的麻瓜，赴菲前不

曾聽過羅望子，遑論吃。上網搜尋才知俗名酸果樹或酸豆的羅望子，未成熟果實的果肉又酸又澀，通常用於開胃菜餚中，乃鮮美的天然醋。成熟的羅望子甜味加乘，土黃色外型豆莢如花生，果肉呈深褐色，剝開莢殼後，肉質感近似龍眼乾，味道酸甜如烏梅。

菲國普遍為嗜酸民族，食材使用，料理基石多與亞參（Asam，酸）有關，甘蔗醋、棕櫚醋、椰子醋。酸味來源除了醋，還有小青檸(calamansi)和羅望子，羅望子屬於清醒系酸味，烤乳豬時將羅望子的葉子當成香料塞進乳豬腹內，作成燒烤佳餚，解油膩。

安琪拉說道地菲式口味的 Sinigang，牛骨排骨雞肉與羅望子是靈魂伴侶，海鮮也無不可，但它是 Mistress，地位稍遜。我疑惑，小三不是比較得寵？沒上過廚藝課，胸間沒有藍帶只兩條圍裙帶的她，摒除花俏的技巧，熟爛為第一考量，隨性添加手邊拿得到的空心菜、蕃茄、芭樂、茄子、青椒、芒果，甚至香蕉，各式蔬果、滋味糾纏羈絆，具體而微地呈現舊時光裡的庶民氣息，像極了百味人生。完成後的湯品濃稠，不是給人喝的，是淋在米飯上頭成了不勾欠燴飯。

知名菲籍美食作家 Amy Besa，在她著作的食譜《菲律賓廚房的記憶》裡表示，菲律賓三大著名食物為：滷肉、酸湯和海鮮沙拉。酸湯還曾獲得國際美食評鑑「Taste Atlas」評選為全世界最美味湯品之一，可知其銷魂的程度。

受到它神奇滋味勾引，我秒被圈粉，中間沒有遲疑，不若蝦醬、燉豬血湯(Dinuguan)和鴨仔蛋(balut)需要一段時間掙扎磨和與適應。這款湯品無濃麗的鮮姿妙態，樸實無華一如日本的御好燒(お好み焼き)，宜蘭的西魯肉。御好燒或叫隨意燒、咚咚燒，日本小說家池波正太郎在其著作《食桌情景》中寫到「東京巷弄到處可以看到路邊『咚咚燒』攤販，那是，只要將全部食材裹上麵粉漿，煎一煎就好的粗糙食物。」而西魯肉則是鄉間喜宴結束後，任由賓客帶走的菜尾，回家隨性添入各類蔬菜與蛋酥。西魯二字據說是借用日語「汁」(しる)而來。早年肉品價格昂貴，只年節吃得到葷食，無肉而飽含肉味的滷汁，跟羅望子酸湯一樣，都是農村社會節儉飲食的的體現。一如舒國治所言「窮中吃」，但回味無窮。

技術含量不算高的酸湯，我試作過幾回，發現安斯拉強調的經驗值過度草率，並沒有讓這道集合人間煙火的酸湯發揮它多層次的豐富口感，有些眉角其實馬虎不得。像是擔綱要角的豬五花、牛腩、雞骨架，放入清水裡焯，得加入些許米酒、蔥段方能完整去腥。鐵鍋悶至七分熟爛，首先加入根莖類，例如蘿

葡、筍子、大頭菜，得挑選當令、新鮮、沉甸厚實，其他配料也應講究入鍋的次序，細節拿捏得宜，避免葉菜悶煮過久影響視覺與味覺，如此方能燒製一鍋清香腴美。

每回見我習慣切幾片薑母去腥也去寒，起鍋前尚且撒一把枸杞溫補，安琪拉便忍不住嘲諷，「天天三十度高溫捏，你是有多 cool body？」就像她，吃麵還硬要配飯，讓海量的澱粉填滿腸胃每一個縫隙；認定麵跟米粉都算一道菜，可以鍋內互炒也能各自獨立成佳肴，全世界能吃的食物只有白米飯才配稱為「主食」一樣。有些習慣改不了，改了就不台灣也不菲律賓了。

盯著爐子上的文火，小滾一鍋牛尾當基底的乳白酸湯，心裡盤算著，入夜時先生小孩們陸續返家，現炒半鍋肉絲雜碎麵米粉（Pancit Bihon Guisado，Pancit 這個字源於福建人口中的扁食，另有一說法，便煮、便食），起鍋前淋上兩顆鮮綠青檸汁，All in 我滿滿的愛，完成老派添點新意的菲式晚餐。

經我改良酌量減少調味料後的湯品，更容易入喉，全家人端筷持碗圍坐圓桌，邊呵氣邊大口吞食邊抹汗，相當過癮。看著彼此發出滿足長嘆，完全體悟江鵝在散文〈薤菜煮幼麵〉裡說的：「熱人欸這上好」。

我之成為饕餮

我將洋槐木深碗內拌勻了斑斕色彩包括芝麻葉、紅萵苣、奶油波士頓與西紅柿的生菜鋪上各式堅果、莓乾以及切成薄片的香煎牛排。栗子南瓜去籽留皮加洋蔥丁翻炒，注入早先熬好的雞高湯和鮮奶，慢火燉煮。此外，還調好了波爾多、蜂蜜、萊姆汽泡飲放冰箱冷藏，算準時間走一趟三十街與第五大道交匯處的香格里拉飯店，買回烘焙坊冰鎮剛好的提拉米蘇。

這是打下手分內的前置作業。

S 外派菲律賓時我們行囊簡單，唯書籍、食譜龐雜，從前任房東贈送的《Joy of Cooking》、日本廚師小山裕久的《廚與藝：日本料理神人的思考與修鍊》，到鹽之華主廚黎俞君的自傳《人生不怕》……海內外各種口味料理教學，佔去半個行李箱。熱愛美食的他，不惜舟車勞頓帶著全家遠赴日本銀座小十、新加坡 Restaurant Andre，品嚐也見識大廚奧田透與江振誠的星級料理功力，甚至將女兒送進高雄餐旅大學鑽研廚藝。

「麻煩去剪一把羅勒，清洗乾淨，甩乾水分，備用。」龜毛的他每個細節都要講究。此地香料取得不易，他陽台種一整排，迷迭香、檸檬馬鞭草、薄荷、香芹、百里香、連蒜頭也不能馬虎。年初教會志工到馬尼拉宣教時特地為我們帶來的純種台中硬骨蒜，蒜球小，瓣數多，皮膜帶著沉潛的藕色，耐熱性特佳，辛辣十足，深得他的青睞。

身在遠方，鄉愁多半摻著食物的滋味。《晉書·張翰傳》便提到「翰因見秋風起，乃思吳中菰菜、蓴羹、鱸魚膾。」爆炒蒜片時氤氳嗆鼻的香氣，似乎也能消逝對家園思念的愁懷。

每兩週台商朋友相約開廚房派對，端出來的九成不是台灣味，因下廚皆為女傭的緣故。我們第一次參與盛會，S 端出油亮蔥香膠質盈滿的滷豬五花，驚豔了一票習慣蹺腳捻鬍鬚飯來張口的爸爸們，邊搶著軟 Q 粗獷肉塊，邊交相責備他打壞行情，叫大家以後怎麼當老公。

來到這裡才知道家有賢夫並非放諸四海皆準的事。此地的台商們，每家平均三名幫傭起跳，女人都不下廚，何況男人。

初初抵達菲律賓的歪國人，很容易遭西班牙菜擄獲，因著歷史源由，馬尼拉西式餐館林立，海鮮燉飯、小吃拼盤（Tapas）、冷番茄湯（Gazpacho）……引人入勝。每逢假日，不打球的日子，S 常帶著我們到處獵奇，穿越異國的煙火氣。或者逛菜市，真材食料提進廚房演練，調製出許多好料，例如 Paella Style 義大利麵，用蝦頭熬煮高湯，麵條吸飽海鮮精華，摻入番紅花。好比油蒜大蝦（Gambas al Ajillo），用橄欖油結合台產紅蔥頭，搭配雜糧麵包，味道棒極了！

羅勒備妥，我將平底鍋微略炒過呈淡淡金黃的松子取出放涼。呈微綠光澤的橄欖油加上有機店買回的玫瑰鹽以及帕瑪森起司，分批分次堆入研鉢，仔細輾壓至質地滑順，就完成了風味奔放的青醬，適合拌麵、焗烤、燉飯。青醬不宜加熱，S 說，常溫下也容易轉褐成黑，視覺口感欠佳，現打現吃鎖住原汁最合味。熄火再拌入煮至中心猶帶一絲韌性、彈牙的天使髮絲麵，醬汁收到稀稠適中。

凡他掌廚，必然隆重，所有食材講究鮮度，還要求檔次，處理工序繁複，也不嫌累，過程中陶醉於各種佐料依鮮度與溫度高低對他傳遞的神秘訊息。像個食材溝通師，說這個適合蒸煮，那個需要燒烤，她想被生吃，清洗的時候要

輕柔，深情盯著鍋內物顏色變化的層次，逐次冒騰的厚薄氣味，做為火候參考。

「嘗嘗看。」從不自己試鹹淡，要命的自豪感。舀起食物的湯勺擱進我嘴裡時，睇向我的眼睛眯得十分深邃，嘴角同時勾出一個高登·拉姆琪（Gordon Ramsay，英國廚師、美食評論家）。做為人妻，惜腳惜手，等著吃，情緒裡感恩多過感動，我總也不好讓他失望，該有的驚乍，孵出的滿足感與笑靨，表演的成分不多，多的是被徹底收服的讚嘆。「好好吃。」這是真心話，食物在口腔裡竄上跳下，激動非常。每次家裡請客吃飯，我負責的「菜色」到此為止，其他都屬打雜成份。

忙碌張羅的他，修長十指靈活拿捏，雙肘宛如舞蹈般擺動，讓我想起作家游善鈞的散文〈男人的手肘〉裡「頻頻抽搐的肱三頭肌讓他的胳膊看起來格外壯碩」，為心愛的人料理餐點，才能呈現此等迷人的力道吧！

《旅讀》雜誌稱恆春恆夏，菲國更在南境之南，終年酷熱，超高樓層尤其焚風蒸騰，開著冷氣還需風扇強力助攻方能有效消暑，我依然忍不住自後頭環抱他，頭臉貼向他的背脊，讓律動的身軀和香氣盈滿口鼻，彌補生命中長久欠缺的男人的愛。

印象中，我爸從不將婚姻落實到燒飯、洗衣這種零散小事。在我家，被柴米油鹽追趕、輾壓，不得不將生命垂墜到塵埃低處的，永遠是我母親。

「去買一斤五花肉，跟老板說要較瘦一點仔。」

「想欲吃瘦肉，就買 lò-sù（里肌肉），一斤加五元。」

九歲學會從橫槓下的三角洞騎上我爸的老鐵馬，便開始上菜市實務操作算數，跟肉攤老闆討價還價、裝可憐，我從來沒能為母親達成不可能的任務。從小，我在父母身上學知，世間有比天涯更遠的距離，有比考試不及格挨籐條更殘酷、更無助的東西，野火般熾燃，一切枯焦泛黃，沒有涼蔭可以躲藏，沒有盼頭。國三那年，母親鬥不過經年纏身的病魔，撒手了。早早嫁娶的三個哥哥、三個姐姐，不需要太費力就獲得各樣逃離的藉口。小哥則經常性在大姐家寄養著，八個孩子只剩我，十五歲的少女，陪伴五十五歲的父親，沒有愛，也沒有太了不起的恨，只是陌生，像兩個生份人住在一個屋簷下，晨昏相見不相問候關懷，唇舌都萎縮了。緊鑼密鼓準備聯考的中學生，輔導課上到夜裡九點半，讀書考試都算不上惡夢，在幾乎快散架支解的家，動不動青狂夭的年歲，

吃才是大麻煩。我爸的料理嚴重欠缺熱忱和創意，蛋炒蕃茄醬蓋飯、大白菜炒蛋加飯、蕃茄醬炒飯加蔥蛋……黔驢都沒他那麼技窮。

父女相處，我學會如何不吱聲，單單以眼神、念力和手勢與我阿爸對話。直到沉默等於乖巧，放低姿態領受如乞討，就能得到一兩餐飽足。隔天，同樣的進程，重新複習一次，直到將一個家該有的親情、溫馨消耗殆盡。高商三年，每天午餐時間我就躲到體育館，等同學們吃飽了，再回到教室。多年後，有次同學會，大伙兒談起午休時分食便當菜色的快樂時光，頓時失語的我，腦中空白，想了很久才想起，彼時我正在絕食練習。

為此，S第一次下廚就令我驚豔，菜色並不特別，台灣夜市隨處可見的麻油雞，加了枸杞、紅棗的湯汁，神奇縫合我多年隱隱作痛的「內傷」，視之為耶穌特地派來補償我的天使，使盡巧言巴結，求他笑納為妻。我們的婚姻幸福指數拜美味料理不斷攀升。數十年，我努力咀嚼，練就龜毛挑剔，師法饕餮，成了一隻貪戀美食的獸、S的嘗膳太監，心安理得實踐作家蔡珠兒的「生活之道」。

S家四兄弟，連同我公公，皆擅廚藝。導致我們妯娌，連同婆婆，與生俱來的淡薄煎煮功力全廢，莫名被貶抑得很愜慢。逢年過節，大伯家百多坪樓中樓，廚房與客廳同寬敞，兩台大冰箱各俱雄偉方位，三、四個壯男七、八隻手，快火揮杓，利刀滾切，山珍海味準備涼菜、熱炒、滷水……女人家呢？陽台那邊，書房娛樂室、飯廳餐桌前，摘菜的摘菜，洗碗盤的洗碗盤，哄小孩的哄小孩，難得悠閒。

公公有幾道拿手菜，特別為子孫們樂道，其一，文火烘烤豬肝，從選材、清洗都異常講究，黑毛、溫體，乾煎兩小時，竟不苦柴老硬，反倒樸實香綿，切片作為下酒菜，越吃越涮嘴。其次，隆冬一碗麻油炒桂圓加花生仁，末了添上半碗米酒頭，酒精不必完全揮發，最是滋補益氣。我個人偏愛螺肉魷魚蒜，鹹中帶些許甜甘，微微酸氣，年節魚肉過量後相當解膩爽口。家族成員眾多，不免火火搶食。婆婆通常不怎麼青睞，小半碗啜兩口，飽啦！有回我趁四下無人，偷偷問，安怎妳不愛吃？只見她嘴唇撇了撇，打鼻孔裡噴氣，酒家菜，什麼稀罕！倆老加總一百五十多，金婚才歡慶完，卻是「琴瑟在御，莫不吵架好」，平時吃飽換沒閒互相叫陣練身體，其中恩恩怨怨一如我父母，縱深複雜，不及備載。

婆婆有時賢慧心氾濫足以淹沒陳年怨尤時，會以顧胃當藉口熬煮羊肉湯，厚厚浮油撈起拌麵線，公公一人獨享。此外，紅棗、枸杞燉豬腦，以形補形，

屬於進階版愛心，透早就必須到菜市搶頭香，通常過七點半就沒貨了，買回來還需用牙籤超耐心地一一剔除上頭的筋血，再半酒水擱進大同電鍋蒸上兩小時。厚工又費時。古早時代的夫妻情分，檢討起來都是相愛相殺，吞忍、抗拒、衝撞再吞忍，彼此損耗，修補，不全然悲，也絕無可能全然喜。

家族遺傳嘴刁的 S，對於我從我阿爸那兒學來的草率料理頗有微詞，好脾氣的他，叨唸幾次無效乾脆放棄自己來。結婚初始，我們才有了愛的小屋，孩子接連來報到。兩份微薄收入，經常左支右絀，輕易不敢上餐館，特別嘴饞時，便前往梧棲海港，挑整盒促銷的透抽、白蝦、海瓜子回來。我為求省時省力，大火滾沸，去殼，沾蒜蓉醬油，OK 吶！他不能認同，邊盯著著名廚奧利佛的美食節目，丁、米、片、塊、絲，皆含混不得，投料、火候、翻勺，模仿其推拉轉顛的技巧，有如金庸武俠小說裡的胡斐跟著趙半山學太極，絲毫不馬虎。

「再嘗嘗。」此刻，南瓜濃湯也好了，醇郁香氣盈繞整個廚房。鬆軟甜潤，滑順入喉，飢渴的腸胃像得到一雙溫暖大掌的撫慰。他手上鐵夾拉高，捲起，麵條如攀附廊柱的青蛇，條條油亮盈顫，小心翼翼滑入磁盤，必須具備山的立體形貌才算及格。這樣還沒結束。全神貫注擺盤的他，宛如繪製一幅藝術品，蛤蜊、明蝦陸續嵌入，三片薄荷心帶葉，點綴其間增加視覺美感，令人不自覺唾液湧冒。

客人全數到齊，私房料理一一上桌。我負責接待，請坐請坐，馬上開動嘍！初次來家裡用餐的朋友十分詫異，不是妳下廚？

多吃多福

入夏後，極端氣候格外沸騰，陡然飆高的溫度讓我一秒跌回南國。遂將身子摺疊再摺疊，縮進冷氣房雪藏，腳尖像榕樹氣根不斷朝下蔓生，幾乎把自己種在無時間性無社交的三房兩廳，直到秋蟬放棄了求偶，委身向林木告解。

小雪來臨前，決定打起精神，來趟自駕遊。

從桃園出發，走雪隧，聽著懷念老歌曾慶瑜的《隨風而逝》，路過我的少女時代，蘭陽平原連綿的綠野，那是陪母親提竹籃到菜園摘蕃茄、小黃瓜，於晚秋起風時，信步安農溪畔遠眺夕陽的美好食光。

如今父母兄弟一一作別，晨光籠罩的故鄉竟有股撒手離散的焦黃。

歲月它編織著曲曲折折的夢 隨風而逝 我又何需頻頻回首……

聽著一首昔日的歌唱到盡頭，接台九線，上蘇花改，途經溪水奔注、海浪衝擊形成美麗洄瀾的花蓮，與造訪多次親切如老友般的萬仞山壁打過招呼，我學詩人陳黎「將一粒沙平放心底」，放下童年苦澀，奔馳於陽光的午後。

入住度假村時工作人員才告知，沒有提供早餐，說是疫情後缺工嚴重，笑瞇瞇指點我們附近易食之選，陳仔豆漿、豆之間、和大池豆包。我抗議，為什麼全姓豆？不是啦，服務員解釋，是小農豆腐哥們使用有機原料，追隨傳統工法，製作出超好吃豆品。

問題是我跟豆腐有仇。長久以來，我對它的又離又棄，簡直可與山西高平（古代的長平即今日的高平）人之於白起將軍，延伸至舌尖上的恨相比擬。

養成了寺廟般作息的我，夜裡十點，生理時鐘標示，午夜。晨曦初露，自然醒。帶著神清氣爽慢緩緩從池上火車站，環新生路，信義路，中華南路覓食。講究簡單隨處有，才叫易食。早餐店不少，多半美式速食，沒能讓我一見傾心。傾心無關裝潢門面，僅需明淨窗下素雅桌椅的恬適感。

隨分秒流逝我餓向膽邊生，最終乖乖車子停靠通水巷，豆之間旁。進門，白茫蒸汽瀰漫，一股熟悉來自大地的青仁豆香。玻璃窗內整排長形不鏽鋼盤浮上一層膜。戴白色布帽、圍兜的師傅執長筷，一張張撈起成型的豆皮，披往上方白鐵橫桿，時光彷彿回到數十年前。

小學二年級，每週三我母親會給我五塊錢，放學順便到中山路轉往成功路，箆仔店後方小巷裡買豆腐。豆腐坊沒特別的店面和招牌，廠房只一片對外窗，一小扇木門。從積滿奶油黃垢的窗口望進去，裡頭燈光亮敞，氤氳濛濛，滿是豆漿滾沸加了鹽滷的味道。相疊的制壓杉板，泛黃棉布掀開，豆腐小方格阡陌縱橫如田。吸引我的是濕漉漉檯面上的油炸三角豆腐、豆乾、四方體可塞進粉腸、香菜、五味醬的空心油豆泡。兩塊一長片完整豆腐五塊錢，邊邊角角切下來和不小心弄破的加總也五元，份量足足多出一倍。我從窗口鐵條縫遞進一枚伍圓硬幣，不必特別指明，老闆娘仰起疲憊五官，伸手接過，直接丟進鐵線勾在鐵窗上的克寧奶粉罐，鏘！老闆聞聲拿起塑膠袋，將砧板刮往檯邊的那些零碎全部包起來，打開木門，放我手裡。

拿著要細致哦！他叮嚀。

彼時我總心裡嘀咕，都破成這樣，再細致，能讓它回復原形嗎？那樣破碎的狀態如我破碎的家，因為太破，經不起更破，所以要細致？

記憶中的豆腐長相，不若劉梓潔的宮口肉圓攤，亦非洪愛珠的知名餐館，是來自我媽混跡賭場後，對操持三餐漸漸不上心的草率料理。

我媽若回來早了，時間寬裕，就文火煎出兩面金黃，蘸醬油膏；急迫上桌便丟進滷鍋，滷出一個個氣孔，再不然擱麵線湯裡亦可，配上米飯，唏哩呼嚕也能溫軟打發一餐。有陣子，我甚至可以從母親返家途經菜市攜回的菜樣，判斷她手氣好壞。茄芷袋中，除了蘿蔔青江花椰菜是否有肉有魚。三層梅花蹄腸肚，或者鯖魚烏魚花飛魚。

極少數的時光，羸弱母親精神些，心情也不太壞時，願意窩在廚房為它認真妝扮，挑出少數缺損不那麼嚴重的豆腐仔細裁切成方型，湯匙中間挖個洞，填入調好味道的絞肉或蝦仁，清蒸數分鐘，起鍋時撒上油蔥蒜末，那一個香啊！可惜糟糕的日子佔了九成，往往沒有人間煙火可食。到後來，僅僅涼拌，只有醬油，連醬油膏也沒，香油也沒，連柴魚、豆芽也沒。日日三餐，小小年歲，已被逼到了禪修的境界。

蔣勳老師說「風景是一種心事」。

飲食也是。

沒有麥當勞、美而美、麥味登，夏天吮舔一根枝仔冰都奢侈的匱乏年代，枵飢失頓幾乎是我們月眉山城孩童的歲歲年年。那時，我不曾嫌棄過豆腐，如同我未曾懷疑過我家的早餐不同於別人家。

小六寒假，跟我母親上叭哩沙早市兜售桶柑，牽一台我父親自己組裝的雙輪板車，沿街叫賣，像走江湖。白雪冰店對面，大方藥局旁，見到我們班班長，頭戴毛帽，裹著蓬鬆太空衣，跟他福態貴氣的媽媽，坐在小吃攤，面前擺兩碗加了椪餅的杏仁奶、蔥花烘蛋和饅頭。以現今的眼光看，一般般，卻是我大姐嫁作外省媳婦後，我才有機會品嚐的澎湃早點，竟爾看得痴了。班長轉頭瞥見，微愕。他媽媽將蛋夾進饅頭使了一個眼色，他接過走到我面前，眼中露出的憐憫長滿尖刺，讓我陡然意識到自身的寒儉。不知是自尊心在暗淡天光下

忽然蓬勃兀冒，亦或單純羞赧，我婉拒了他的好意，彎身拉起板車急急逃開。

原來最傷感的事，不是貧窮，是貧窮還被發現，被好喜歡好喜歡的男生發現。

高職畢業，帶著我父親給的一千五百元，我頭也不回，毅然揮別那個自以為巨大的傷痛，北漂謀職，與童年無味無素的豆腐畫地絕交。

拒絕豆腐其實不容易，畢竟它太隨和而且百搭。豆瓣魚、味噌湯、獅子頭、海鮮堡……到處可見它的身影，像分手的男友，時間走得再遠，依然睡夢中、腦海裡揮之不去。內心的迂迴轉折不好逢人就提，同事、朋友聚餐，時不時隱身餐盤內，湯湯水水中猛然露出白眼球，挑釁似的。筷子不慎與之狹路相逢，慌忙彈開，仇人一樣。

再次吃起豆腐，在第一任男友家，他媽媽料理的港式臭豆腐。描花瓷盤內四整微黃方塊，點綴毛豆、椒末、青蔥，淋上魚露、香油，奇臭也濃香，嗅覺與味覺相悖逆，風華暗藏又極盡招搖，透出一股老大菜的氣勢，徹底顛覆我對豆腐的偏狹理解。

有些遭遇，親像天公伯在作弄。當我還陷在舊時光困窘的吃食裡不肯一笑泯恩仇，現世報就上門了。你不屑吃豆腐，它就讓妳千辛萬苦吃不到。走跳南洋數年，距離產生美感，讓我洶湧地思念一塊土地，一個家。就像床前明月光，就像豆腐。

某日，突然好想吃那細致滑溜的小東西，這份愁情雖不若林海音女士「豆腐一聲天下白」的夢回家園，亦無作家子敏對寬厚世情的領略，但彭歌的「海外吃豆腐」，描寫在海外求學，開車兩小時往返，單單為了買一塊豆腐，解鄉愁。這個，我能懂。

新冠疫情期間，馬尼拉因封城、閉路、臨檢，各地食材難以如常抵達。終年如夏的南島，冷藏運輸設備欠佳，奶類、豆類製品從產地輾轉運送到旅居的BGC（Bonifacio Global City）極容易腐壞。在社區超市買了一盒當地生產的豆腐，興沖沖提回家，期待一份來自故里的口味，撫慰連月焦灼的腸胃。才撕開塑膠包膜，旋即酸味撲鼻。不甘心，再度回店裡，重買一塊，還是酸。店員堅稱他們的豆腐原就長得酸，沒壞，沒過期。

「不然就買韓國製或日本製。」

「OK，那給我一盒日式豆腐。」

「賣完了。」

「韓式豆腐呢？」

「也賣完了。每週二、五進貨，想吃要趁早。」

我手機設提醒，趕早不如趕巧。連著三週撲空，才被告知要預訂，還得先付款。第四週，kuya（塔加祿語，哥哥或少年）將兩盒日式豆腐遞給我。中彩券那般興奮，我捧在手裡小心翼翼，猶如對待一塊高檔牛排，猶如小二那年，捧著一袋碎豆腐。

拿著要細致哦！

瀏覽完「豆之間」的菜單，驚嘆：「真是ㄉ一' < 一'（黎祁，宋朝豆腐的別稱）料理，全素食。」

雖然還沒到無肉不歡，但滿滿的豆類製品，豆漿、豆花、豆刈包、豆漢堡、豆包培根卷，也太豆了。儘管店家挖空心思努力創新，依然讓我的心情有些 down。最後我們點了其中三樣，滋味竟意外的好。這多年，許多看似魔考的遭逢，最後都以恩典收尾。

與下廚如打磨工藝的 S 相識後，見他總不厭其繁令食材與巧思共舞，改寫了我的味覺認知，舌尖生出了新的滋味，得以召喚闊別的家人，從他方回歸到家鄉。百感齊來的此刻，猛然想起小學寒暑假到外省姐夫家，讓他的麻婆豆腐辣到流淚，狂添飯，聽他樂呵呵操著四川口音說：「多福（豆腐）好啊，多吃多福身體好。」

烤乳豬的華麗與素樸

週五黃昏，我一如往常來到 BGC（馬尼拉經濟特區）高街（BHS）上的中央廣場買烤羊排，為即將到來的休假日添增小確幸，兼益精氣、養心肺。此地

夏日恆常三十八度 C，我似乎不為所動，血壓值穩穩棲息在 88/55 mmHg，因此像隻水蛭螞蟻需要時刻補充血液。

店家告知，因疫情後原物料價格狂漲，暫時停售。

失望之餘我瞟向對面的 Shake Shack，號稱美國東岸最好吃的漢堡，考慮五秒，放棄。既然要吃漢堡，沃夫崗（Wolfgang's steakhouse）才是最頂，但今晚我不想吃牛絞肉餅。

另一側的窗景是完美黃金十八摺小籠包，食代龍頭大哥鼎泰豐，從台灣穿越巴士海峽遠道而來，各式熱炒、開味菜皆順應當地住民喜好，多油炸，重鹹重甜，整組口味九十度轉向，果然大受好評。排隊的男女老少繞了一圈又一圈，宛如前往麥加朝聖的信徒。可惜我隨身攜帶的舌乳頭是打過洞的票根，藏有記憶密碼，輕易更動不得。

往下走，有德國豬腳可供挑選，往上走一點，有美式肋排，過街則避風塘炒蟹、韓式炸雞，全都躁熱易上火。既然躲不掉環芳煙、異環胺，我寧可吃烤乳豬。

馬尼拉四面海洋圍繞，調節降溫的作用似乎不大。儘管漁獲量豐富，庶民的心頭好卻是烤乳豬（Lechón），屬國菜等級。如果你來菲律賓，受邀到家裡作客，主人端出一盤金黃酥脆油滋滋的烤乳豬，佐以肝醬、椒鹽、芝麻葉、美生菜、各式莓果，再加上冰啤酒，絕對是以貴客相待了。

我第一次品嚐這道料理，已經是十多年前的機遇。當時獲邀參加一個教會的姊妹小組，成員多數為事業有成，華商與少數台商的妻女，每週三聚會，內容包含研讀聖經、分享生活點滴、以及各自帶來的私房料理。那真是一段野人獻曝，海外艱難生活的起步。

首次聚會，眾人得知外子只是公司的幹部，離總經理寶座尚差兩個大理石階，圓桌兩旁每一雙眼睛同時詫異打量我。右手無名指戴著大如梁朝偉送給湯唯的鴿子蛋鑽戒的中國女子，認真且誠懇的說：「還好耶穌眷顧妳，不然妳怎麼能坐這兒。」

觀察力稍嫌遲頓的我，要到了第三次聚會才發現，除了將我引介進來的安妮，她們每人指頭上都鑲嵌了一枚黛門。女傭奉上茶水，不懂茶道的人也要一絲不苟和、敬、清、寂，把手固定在三點鐘方向，亮出璀璨，較勁。沿桌來到我這兒，光芒漸微，轉黯，因此我成了最搶眼的存在。卑微地擠在一眾虛構關係與情感的組員中，甚尷尬。心想：安妮能，為何我不能？日後才領悟，一開始我就把假戲給演到底了。

「主啊！我們承認，我們在思想、語言和行為上褻瀆了你，我們沒有全心全意愛你，沒有像你愛我們那樣愛他人，請以你的憐憫之心，寬恕我們。」師母每回帶領禱告都清晰簡潔，直指心靈內核，回應的聲調照舊無精打彩，坐軟墊上的香奈兒、紀梵希、路易威登……身軀已歪歪扭扭，伸懶腰、打哈欠。阿們一詞像是拍打在客廳水泥浮雕的柱子上，發出中空的氣泡聲，啵啵啵。

聚會地點沒有固定，由幾位已經受洗的姊妹輪流，多半時候在大方親切的安妮家。

說好 Potluck，安妮總備足豐盛佳肴。龍蝦沙拉、軟殼蟹、石斑魚、炸雞塊、一只橢圓大銀盤堆出方整切塊的烤乳豬小山，以及先行去皮、除膜的紅毛丹、山竹、蘭絨諾斯等熱帶水果。與會的太太們還接續端出日式生果子、水羊羹，精緻的進口酥餅、糕點。令我手中樂扣盒內廉價的蒜泥白肉羞於見人。

萬一遇上復活節、萬聖節或聖誕節，則更像財富與食物的誇飾展演，社交具象化為口腹以及精神雙重滿足，壯觀場面堪比晉書裡記載，「何邵的闊氣：食必盡四方珍異，一日之供以錢二萬為限。時論以為太官御膳，無以加之。」

某次，席間偶然聊起安妮高冷帥氣的兒子才留美返家，又赴美。

「什麼事那麼急？」我問。

「說女朋友想他了，昨晚搭上菲航頭等艙，大後天才回來。」

我還在為著一趟氣派非凡的思念，往返旅費多過我女兒整年的學費，忍不住暗暗咋舌，香奈兒女士尖聲喚回我走閃的知覺，原來餐盤邊邊躺著一隻灰雲色的蟲子，安妮急喚女傭，叫整盤撤走。

不就是一隻粉蚨蟲嗎？有啥好怕的！真希望我是那隻蟲，可以獨享全部的紅毛丹。

幾次下來，我理解了，在宗教裡講究的彼此相愛，也是祭品的一種，順應神的教導，將人性至高美德放上供桌，維持一段佈道會或禱語的長度，自我欣慰已潔淨了靈魂，無所謂肉身依然在紅塵裡翻滾。窮苦敬虔的信徒，渾身散發泥塵味；華美天堂專為財主擺設宴席。永恆的盼望就留給永恆。

多年之後，回憶起那日一面咀嚼脆酥兼又軟嫩的烤乳豬，一面耳畔迴盪銀

鈴似的咯咯笑聲，彷彿猷大囊中啞噹碰撞的銀幣。神學泰斗阿奎那（T. Aquinas）強調，有些必要的東西是維繫「適合自己社會地位的生活」所不可或缺的。

我疑惑，必要與適合指的是什麼？尺度如何衡量？

有天，輪到我接待眾姊妹，S公司配給的舍宿在大社區的小區內，複層透天，裝潢簡約，猜測是不夠寬敞放名牌包，參與人數減半。

「現在，從左邊開始。」師母說：「大家輪流，每人唸一小節經文。」

「要喜悅你年少所娶的妻，她如可愛的呢……什麼鹿？」香奈兒女士目光犀利瞥向我。雖是主人，也只在這時候我才倏然浮出水面。「麀，一又，母鹿的意思。」

「地還存留的時候、稼……」思考三秒，跳過。「寒暑、冬夏、晝夜、就永不停息了。那個字，Judy妳說。」戴鴿子蛋的柔荑往我一指。

猶似參加機智搶答，我立馬接住，回傳，像個語音播放器。

總算來到午餐時間，眾人帶來的菜色，簡單，隨意，正如所料。人們總在需要雪中送炭的時候澆冷水，無須錦上添花時充胖子。我卯足全力揮杓，擺出的菜色仍十分小家碧玉，害大家陡然「無下箸處」。這時候就好想學杜甫，作首詩：盤飧市遠無兼味，樽酒家貧只舊醅。望師母與眾人海涵。

困窘時刻來了一位意外的訪客，亦是主裡的姊妹，台灣媳婦，菲律賓女兒，阿莫。阿莫沒有受邀參與這個查經小組，但她特別送來一盒寶麗龍的烤乳豬替我加菜。實在足感心！我想留她一起用餐，可惜所有姊妹全默然不語。儘管不像電影《姐妹》裡的希莉亞遭受整屋子名媛排擠那般難堪，氣氛也夠嗆人了。

「這烤乳豬是嘉年華那間餐廳買的嗎？」

「不是那間餐廳，我可是不吃的。」

我夾起一塊烤乳豬，蘸蜂蜜芥末醬，放進嘴裡，嗯，香氣、口感與安妮家的並無不同。貴婦們不屑吃，正好，我留著跟孩子們一起享用。

後來的日子，除了阿莫和安妮，我再也沒見過那些千里之外團聚的天國「家人」，我知道是什麼讓我們天涯各方。然而，即使多年以後，我仍然記得那兩盤華麗與素樸的烤乳豬。

而今，再度回到馬尼拉，S 如願接手公司營運，卻遇上了長新冠。人生哪像一盒巧克力，人生是看淡八九常想一二。朋友電話中告訴我，封城解禁後 BGC 地表冒出了一個夜市，規模雖不如台中逢甲，照樣熱鬧滾滾，在 26 街與 Mckinley parkway 之間，臨近第九大道的空地。

我提著購物袋，緩步往回走，遠遠地果然望見一蓬又一蓬的人間煙火，貌似發射信號彈，呼喚眾遊客，來噢來噢！

肉塊油亮，赤膊上身的攤販老闆也油亮，露出吊戛的臉頸手臂汗水淋漓，黝黑，眼珠子亮晶晶，蕩開嘴角的笑容生氣勃勃。長龍前端是韓國夫婦，跟我後邊的是日本太太，講普通話的也有，加我一個台灣女子。

夜市的烤乳豬有兩種，一種單純肉塊，一種內裹碎蕃茄、芫荽、檸檬葉和各式青菜，棉線緊緊紮成圓長條。我偏愛改良型的後者。問我滋味如何？就是香香酸酸鹹鹹，很涮嘴。菲律賓人熱愛大蒜、洋蔥、羅旺子和醋汁入菜，拌成醬，求開胃。

「這西班牙菜，對吧？」等候時，客人總愛閒嗑牙。

老闆笑容收得很快，猶如嚴重被冒犯，收了錢也不回應謝謝。

殖民國西班牙是菲國人民三百多年的硬傷。宿霧省的麥克坦島，有個 Lapu-lapu 公園，裡面塑了一個麥哲倫紀念碑，另有一尊殺死麥哲倫的酋長雕像。可以想像交織在他們內心複雜的愛與恨。

遠方的日子

大寶貝一碗飯擱餐桌上，半小時只扒了兩口，雙手垂軟側臉望向窗外，瘦削臉頰兩側顎骨清晰可見，攤在燈光下的淚水潸然，像隻受困的羊羔。

我也曾經超耐煩的一再安撫，希望她能理解我們每幾年舉家遷徙，是爸爸跨國職涯的不得不。即使我們為她請了英語、菲語家教，希望縮短磨合期，順利銜接此地的小六課程，被迫離開同窗好友的撕裂感仍深深斷傷了她。

學校每週五例行望彌撒，六年級生輪流推派一名學生帶領師生禱告。兩女兒是全校唯二華人。「今天姐姐上台禱告時，全校只我一個人聽懂。」妹妹以輕鬆口吻閒聊，大寶貝卻為自己英文能力提升緩慢，無法如聲優切換聲道般流利口語，倍覺難堪而發飆，丟碗擲筷，衝進房間哭泣。彷彿撒旦在她胸腔裝了一團火球，隨時隨地需要大量噴發。那段旅居遠方的日子，我多麼渴望擁有穿越能力，跳過所有紛亂，回到過往甜蜜溫馨的家，孩子就能重新可愛、回復以前的乖巧。

總是陽光明媚的日常，卻那麼隱晦難懂，犧牲節、開齋日、英雄紀念日……孩子倆經常不知為何放假，因何慶祝。她倆不只被新同學孤立，也被新環境孤立。艱苦走過大半人生的我，以為內心堅強就能化解焦慮，嚴格要求她們除了學校功課，台灣的學業也不能荒廢，一天二十個詞語，背起來。根本曲路莽行。去到海外我才明白，關於母愛，我充滿缺陷。

幾年前，我們西渡台灣海峽，落腳杭州時，一日夜裡社區無預警停電，沒有備用的蠟燭，整間房烏漆抹黑，酷熱難耐，加深對家的思念，女兒布娃娃般趴我膝蓋上，無力地懇求，可以不要再搬家了嗎？我不要每隔一段時間就在陌生的地方醒來，我要回家！

如果我小哥聽到，包準要羨慕得流淚。

在我小哥幼年延至青少年的大半時光裡，總躺在安農溪畔相思林下酢漿草和三色堇交錯的花叢間，仰望藍天，觀察斜陽隕落的速度和飛鳥展翼的姿態，雙眼眯成扁平一線，集中心神，培養人格分裂，沿著一條天路，尋求最虛幻的自己。

「要下雨了，」他說，「我聽見潮濕的味道。」小哥因脊髓灰質炎而衰殘的肢體能在氣候變化前，預先酸疼警示他。

「妳看，鈎捲雲和強烈的亂流混合，相思樹的落葉在空中跳舞，像一朵醉魚草花正撮嘴吹起歡樂的口哨聲，無所謂今晚有沒有地方棲身。」

小哥不滿意他的第一人格，他相信憑藉強大意志力，能為自己創造第二人

格，爭脫身體的束縛，具備飛天本領，翱翔萬里。但每次他都太快回復理智，或被我那粗暴的阿爸從中截斷。除了奇思異想，小哥的另一項專長是繪畫，他熟知所有鳥類的形貌、羽色、飛行的樣態，因肌肉不受控，畫中的每一隻鳥都奇形怪狀，卻能逍遙穹蒼。

在一個早春的薄霧裡，他無意間發現所有畫作的背後都有一股恢宏悲壯的能量。太棒了！他說，那能量帶他邁過一座又一座高山，航向海的盡頭，如願地生活在遠方。

時常，我跟阿白陪著他，為他朗讀《天地一沙鷗》。

風像惡魔般在他的頭部呼嘯。時速七十英里——

他將翅膀尖端微微彎曲以減緩衝力，在月光下猶如一顆灰色炮彈，往海浪直射……

小哥將幾個特殊段落背得爛熟，糧食一樣，每日咀嚼、反芻。然而，他從來當不成岳納珊，他是慘遭放逐的福萊契，終其一生都沒能遇見充滿智慧與愛心的鷗神，教會他如何搏鬥命運。

阿白是小哥從舊市場撿回來的流浪狗。那日，學校選在週六下午舉辦國語文競賽，他代表班級參加寫生。午飯才過，烏雲密密層層彷彿如隔世的斷裂感，教人悚然。不多時暴雨直直落，安農溪水位高漲，肆虐整座月眉湖，驚人的汪洋景象，我站在屋簷下拉長脖子，見他半個身子泡溪水裡顛躓前行，阿白坐他肩上海身顫抖。那晚，小哥沒飯吃，他把晚餐偷偷給了阿白，一人一狗窩在牛欄間。此後，他到哪，阿白跟到哪，像極了那個日本教授和他的秋田犬小八。

小哥長我三歲，晚了四年才就學，反倒低我一屆，全家全校和全村子裡只我一個朋友。他雖然孤獨，但他藉讀書與冥想遺忘自己，任神魂去到蒼茫碧落，沒有人會霸凌他的手顫腳跛，捉弄、譏笑他連自己名字都寫不好，還畫畫！

有人告訴岳納珊，只要經過一千輩子的努力，就能隨心所欲。

我不要有下輩子，小哥說。

萬聖節前夕，街衢巷弄開始鬼影幢幢，菲律賓人熱衷將庭院巧飾成地獄魔

境，斷首吐舌流血水的布偶加上林布蘭式照明燈光，製造恐怖果效，夜裡走過，常嚇得魂飛。大寶貝帶著妹妹加入鄰居孩童一起玩不給糖就搗蛋，整晚下來，手裡的南瓜桶糖果多到滿出來，總算讓她感受異國風情的新奇喜樂。接著，似乎一眨眼的功夫，繁瑣的課業壓力，很快令她又腦門發熱，需要一次磅礮的嚎啕，用大量淚水洗滌生活中細碎的塵屑。

我討厭這裡，大寶貝嚷嚷：我下輩子一定不要來菲律賓！

爭執到最後，誰都無意也無力妥協，我們氣竭，齊齊墜入冰層，等候底滑，消融，或蓄積下一次野火重燃。

博尼法西奧紀念日那天，正好是週一，為緩和家裡的氣氛，我們決定來趟碧瑤之旅。

夜宿昔日的約翰海老軍營森林小屋 (The Forest Lodge at Camp John Hay)，四野蔥鬱杉林環繞，薄暮時分，圍坐餐館壁爐前，豪邁啖吮鮮腴稠糯的烤物，佐以芳馥佳釀撫慰飢腸，牛仔裝扮的中年大叔自彈自唱，歌聲低沉如泣如訴。飯後，一家人相偕漫步林間，水霧層層暈染，明滅燈火如琉璃彩光，蟲鳴聲嘹亮悅耳，舉目，晨辰璀璨像在對我們眨眼又像招手。大寶貝由感而發，原來天這麼近，這麼美，跟我們在台灣的家一樣。像突然鬆開自以為的疆界，發現最好的日子也可以在遠方。

小哥房間有張世界地圖，別人丟棄路旁，我替他撿回家，他彷彿收穫了價值連城的藏寶圖，仔細擦拭乾淨，破損處膠帶黏妥，張掛床前，每天盯著它，對每個國家的地理位置、古蹟名勝，有了突飛猛進的認識。每天每天，無邊際的想像力帶領他跋涉千里，遵循鷓族長老的提示：

如果你想到達任何地方，你必須知道你已經到達那裡。

多年來，我們兄妹倆靠著父母強力管教，自我馴化，同意我們雖然沒有做錯什麼，但發生在我們身上的每個遭逢都是錯。應付裡外夾擊的蠻橫世界，小哥自我解離成一隻飛鴻，得以隨時逃逸。我沒辦法在一個身體裡豢養兩個靈，我相信以暴制暴，最省心。國中以後，我三天兩頭打人，也被人打，隨時隨地帶著一把黑色雨傘當武器，半路上撞見小哥又鼻青臉腫，我從不浪費時間講幹話，單車來不及停妥急呼呼跳下來，就戰鬥位置，一副腰中雄劍長三尺的自我壯膽與矇蔽。太妹、了然、恰查某，成了我的代名詞。

小哥短促的一生，終究沒能抵達他繭居房裡那張地圖標示的任何國家，到遠方過上舒心寫意的日子。佛教徒相信「生與死不過是時間軸上，對我們意義較大的兩個點」。因此小哥，往生淨土的你是否不再被業力所縛，重回人間行菩薩道？

舉家返台後，大寶貝結束求學生涯，獨自北漂工作，刻意與我保持高鐵五十六分鐘的距離，避免踩裂了結凍的河面其實依然薄脆的冰層。思念難耐時，我們會找一家星級餐廳，讓美食潤澤彼此一不小心就冒出來的尖銳語彙。

頻繁的奔赴與抵達，虛浮的漂泊感與新環境帶來不安。然而序秩凝凍、複製貼上的作息又顯得乏味令人生厭。我於是明白小哥為何不願有來生。一生已經太長，怎樣才能靠想像力將自己轉世成一隻飛鴻？而飛鴻，如果牠始終是一隻飛鴻，棲止與安眠成了奢求，牠快樂嗎？

豐饒之海

堤岸邊，三兩隻黑背鷗等不到遊客餵食，放低雙腳，失重般墜向海中覓食。因為堵車，我們遲到了幾分鐘，趿灰色夾腳拖鞋，光裸上半身的年輕船家大衛左右張望，似乎已等候多時。身旁抱著他大腿手裡拎著膠袋啃食炸豬皮的小女孩，未到入學年齡吧，瘦小靈秀，睇向我們的明亮眼珠眨巴著，像在傳遞某種暗號。

一隻花貓蹲踞於狹窄船舷上，拉長頸子似在嗅聞風的方向。

百島國家公園位於呂宋島西北海面，距離馬尼拉約二百五十公里，約有一百二十幾座大小島嶼，僅僅三個島嶼適度開發，其餘多數保留原始樣貌。世人對她的了解仍停留在「小帛琉」的美稱，細致潔白的沙灘，清澈碧藍海水繽紛熱帶魚滿佈。

螃蟹船馬達突然運轉，船身震動如性格暴烈的莽夫。女孩沿著碼頭水泥道快跑，用力擺動小手臂，「Tatay ! Tatay (菲語，爸爸)！」叫個不停。

兒時的我不曾像她那樣。我阿爸不在家的日子，都是節日。興許是創傷迴圈效應，如卡夫卡與福克納，開始文學創作後，我竟不斷回望父親，總是製造

混亂，或者家暴、或者拖累生計，似乎少了父親給予的養分，文學作品就不完整，驗證了作家史蒂芬·戴達羅斯所言：「父親……必要之惡。」。

頭頂綁青綠洋紅花毛巾的大衛，不戴帽子、墨鏡，矗立於高高蹺起的船頭，UVA 過量，像尊自體燃燒的火神，手裡拎著長竿，與絢麗午陽形成一幅出色的剪影。船隻行進途中，他不時回頭看顧我們，操著音節凹凸卻相當流利的美語提醒，無名島上只一家料理亭，老闆和他的家人拒絕文明產物污染，常失聯，不一定什麼時候在，在的時候也不一定有東西吃。我點點頭，平常心看待，倒是兩個女兒莫名驚喜，當成是參與飢餓三十人道救援活動。

從小不虞匱乏的人不會明白挨餓的切膚之痛，無從體會作家莫言餓到啃食煤炭求活的生理焦慮、畢飛宇筆下的《玉米》不得不早熟、勾心鬥角的凶殘與冷峻。

小學畢業後，為了減輕家裡負擔，寒暑假若不去姊夫家，我爸爸就會安排我到基隆姨丈家打工，姨丈在八斗子經營早餐店。清早五點起床，跟著表姊表哥到店裡勞動，通常忙碌兩三小時已疲累得頭昏眼花，莫名羨慕那些趕著上工的男人，端盤持筷坐碼頭防波堤上漆黑欄杆旁，談笑著大口咀嚼滷肉飯或扒著鐵板炒麵。目光拉遠一點，早市逐漸匯聚的喧囂隱隱滾動於搖晃不停的水面上，旭日自海平面騰空而起，耀眼光芒將水手與苦力的身軀對半裁切，因建物遮擋以及角度的關係，形成高反差的潑墨與留白，宛如我滿手油膩碗盤、扁平空虛的腔腸。

大衛說他家世代傍海討生活，喝海水，吃海鮮，追風長大。海是衣食父母，親密好友，雨季來臨時，脾氣特別暴躁，發怒起來，它也可以是恐怖情人。有時睡到半夜太過燥熱，直接從後門跳進海裡玩水，消暑。累了，找塊舢板擁抱入眠，忽然就八歲，十歲了，就會開船了。不怕沉到海底？女兒問。不會，石斑魚會當我的床。語畢，他赧然莞爾，以為自己說了一個鷓腳的笑話感到不好意思。我遞給他一瓶礦泉水，邀他吃奶油麵包，那雙濃密眉毛下的眸子陡然淬亮，伸手接過水瓶，笑著婉拒麵包，擔心我們極可能一整下午挨餓，勸我們留著晚點吃，但也別擱太久，天熱，會餒。仰頭幹掉大半瓶水，滿足的樣子像他此生第一次喝水。

擾攘白浪有股腥鹹甘味，我們的心情跟著海燕騷動起來。南國火焰般的陽光，將視線曬成一線，波紋在海中蒸騰，升起白茫妖嬈的煙霧，遠方竟有了海市的幻象，彷彿不可測的人生。

如今回想起來，在阿姨家那個暑假，是我的大海元年。早餐店生意興隆，近午打掃忙碌完，阿姨將剩餘收拾工作交給幫傭姊姊，領我們幾個小鬼頭到兩個路口外的「日日春」吃四果冰，糖漬木瓜籤、烏梅、蜜餞李和楊桃乾，覆上層層冰屑，淋些許烏梅汁，那是夏日銷魂勝品。每次我都故意慢慢咀嚼，慢慢讓唾液與果乾充分交融滿是芳腴。

船身一陣抖擻，喚醒盹夢中的我們，欣喜發現朋友口中滿是熱帶植栽，馬鞍藤、黃槿、血藤、蘇鐵、天人菊，美麗如伊甸的小島已肉眼可及。兩三間小木屋，如鴿籠般（Ei nido，愛妮島不是島，在西班牙文中，為鳥巢的意思），十多棵椰子，成排立正，蔥綠果實累累。棕欖樹下，雲白色薄綢帘幕，隱隱搖曳，竹子編就的發呆亭，單單用看的已十分寫意。

螃蟹船停泊細砂綿延的海灘外緣，我們涉過幾十公尺海水、沙地。「無人島」島形狹長如芭蕉葉，海水沖刷著靜寂的礁岸，石崖豎起如天成，沿崖，馬齒莧層層攀附，鋪排出烈豔下一抹難得的陰涼。另一邊地勢較平坦，店家搭設了簡單料理亭，兩張木桌，四張椅。

如果運氣好，可以見到儒艮媽媽哺乳幼兒唷！但千萬別盯著看。大衛臨走前再三警告。為什麼？女兒不解，儒艮是誰？是美人魚，妳盯著牠，神魂就跟著牠，再也回不了家。

那魚，身形長約兩米，覓食海草時完全不理人，飽餐後，偶爾會主動找潛水客玩耍。「海洋學家以發現地為牠命名「Aban」，其憨傻的模樣，像極了中文名字，適合直譯為「阿笨」。」女兒翻白眼，嫌我的解說既不魔魅又不凄美。

灌木叢冒出來一隻母雞與成群的小雞仔，四處啄食。除了一個瓦斯野炊爐以及堆積錐形如聖誕樹的椰子，料理亭裡外空蕩蕩，我升起這段旅程微微的不安。但繼之又想，這樣也好。除了美景，什麼都沒有的地方，這樣才是真正的無人島。終於，不再有人攪擾我們，現在開始，我們是自己的島主和魯賓遜。S牽起我的手漫舞，與我互贈知心的微笑。

我將身心安頓於發呆亭，放空。真是個理想的午後。

斜斜西懸火球怒燃成一襲大紅袍，煲著我們的飢腸。店家老闆無聲息來到，與我倏然轉醒的眼直球對上，各自駭異兩秒。四十歲左右的他，精瘦，灰黃吊嘎沒能遮住的胸、背刺青著大小島嶼、名稱，彷彿一具人形立牌地方志，黝黑起稜的膚色和線條像登錄了永夏的熱浪、溫度和紫外線指數。無預約無預警上岸的我們，想是帶給他唐突的驚或喜，但他故意挑眉弩嘴表現出見慣大場

面，再來一支足球隊也沒在怕的樣子，真的很逗。

有菜單嗎？女兒們濕漉漉趴往料理台，盯著牆面的英文單字，魚、蝦、蟹、透抽、蛤蜊、雞、椰子水。那就是菜單。老闆豪邁地兩手叉腰。他太太和兩名小屁孩，兄妹約五、六歲，暗樁似地由灌木叢後方一個一個冒出來。橙紅夕日映襯著，八顆眼珠子亮成一串漁火浮盪的黃昏。我左右逡巡，質疑他膨風過度的菜單，能怎樣憑空變出食物。

「照那上面的，全部來上一份。」暴發戶式點完菜，我不懷好意等著看老闆變魔術。

「Over there！」他高舉臂膀指向大海，磅礴氣勢如凱撒大帝在義大利盧比孔河畔劍指羅馬。

我們這才留意沙灘上埋了一條土黃色編織粗大拳頭般結實的草繩，非常長，橫過整個海灘直通海裡。老闆兩腿岔開，側向我們，彎身拉起繩子，一開始輕鬆自在，漸漸吃力，大家都過來幫忙，與海洋拔河。幾分鐘後，一只大竹籠徐徐自海中攀升，霞光激灑，刺目灼灼，珍饈海味終於生猛現形。

「真厲害，把牠們養在那兒，就不用買冰箱找電源了。」女兒擊掌讚嘆，跟著大夥衝向前迎接。

「不關冰箱的事，」老闆懷抱竹籃快速挑揀，邊以動保團體志工的大愛口吻說：「你還沒吃牠，你就讓牠住自己家，這樣牠快樂些，想吃多少拿多少。」

可是沒清水耶，我懷疑他是不是要連洗滌都省了。椰子裡面都是水，他說。用椰子水會不會太浪費？不然妳要看著它壞還是要打包帶回家？我瞟向那堆椰子山，低呼好奢侈！

荒島營生的夫妻，四手忙碌料理食材也不忘談笑。雖然聽不懂他們的塔加祿語，但覺一團和樂。印象中，陪伴我姨丈款款絮語，攜手漫步忘憂谷或和平島欣賞奇岩異石，留下清晰腳印相隨相疊的，從來不是我那中年發福，安分賢淑的阿姨。那幾年，母親總帶著依靠的心情投奔，投奔後又成為阿姨的依靠。婚姻旅程以不同方式跌宕的姐妹倆，常常在一個散步堤防途中低首碎語拌著淚水，抬頭時夕陽已沉入海底，白日說盡便盡了。

椰子汁清洗、浸泡過的烤串，香氣四竄，塞進嘴裡彈出無數驚嘆號，不仿

效東南亞的辛辣口味，它鮮甜 Q 彈奶味充盈，從舌尖抵達豐美的路徑快速縮短，令我想起歐陽修初食車螯，嘆曰：「璀璨殼如玉，斑斕點生花；含漿不肯吐，得火遽已呀；共食惟恐後，爭先屢成譁。」忍不住讚聲，好好吃！

回程的螃蟹船上，女兒扼腕剛剛忘了拍照，從沙灘撿拾、晾乾的漂亮貝殼也忘了帶，好可惜，不能發社群。我想著那近乎不毛之地澎湃的一餐，想著老闆全家《聰明魚夫》般的生活，慶幸我們不曾疏忽留下什麼或執意帶走什麼。