

好香的臭豆腐

聽母親說，她肚裡有小妹的時候，嚴重孕吐，特愛吃臭豆腐，然而，彼時三餐都成了問題，不敢奢望。她曾說，聽到巷口傳來臭豆腐的叫賣聲，很想吃，卻不敢向當時一手掌家，一手「擲十八豆」的祖父開口要求買來吃。

母親娓娓敘說，我問她，可曾向祖母、父親提起？原來，家裡收支，全由祖父經手，祖母哪來的閒錢，而父親和祖父一樣沉迷碗公裡那幾顆方豆，因此母親終究沒提。

女人害喜時，嗅覺、味覺的喜好怎能說改就改，夠惱人的。醫生說是賀爾蒙改變，我卻懷疑會是胎兒隔著肚皮，透過母親尋找上輩子依戀的食物？然而，一個女人每個月要面對那件麻煩事；懷孕時，會突然對食物或味道產生偏執與厭惡；更年期時，體內的各種化學變化等等，這提醒我還是向賀爾蒙之說俯首吧。

曾經，母親好不容易存了一點阿姨好心給的零用錢，正高興能享有一盤臭豆腐時，卻因為我嘴饞，在一旁哭吵著，於是，母親只吃了一小口，夾了幾口酸菜，流著眼淚把臭豆腐讓給我。

當時我大約四歲，怎麼樣也想不起我曾在腹便便的母親面前搶吃她好不容易盼來的一盤臭豆腐。第一次聽母親聊起這段往事，像是聽著別人家發生的事，漸漸地，那盤我毫無印象的臭豆腐，經常就像是往安靜的池子裡投進一枚小石頭般，怦然一聲，時不時就激起漣漪，一圈一圈泛開，總想要彌補母親什麼似的。

曾特地開車載母親到鎮上北成國小對面、冬山火車站前、中山休閒農業區等稍有名氣的店家，叫盤臭豆腐吃，好補償她當年被一隻小獸搶去美食的遺憾。

剛起鍋的臭豆腐，香氣四溢，吃起來外皮酥脆，裡面鬆軟，沾了店家自製調配的醬料，再配上酸菜或泡菜，非常入味。有時，與母親吃過一家便玩笑問起，這家臭豆腐是不是當年害喜時要的味道？母親總是笑著說：好吃！好吃！味道都差不多，現在不會那樣想吃了，也不能吃太多油炸類食物，上了火，晚上睡不著。

油炸臭豆腐很香，那味道很容易讓人想起幾十年前，家裡那幾塊生豆腐的臭味。

那時我就讀國中，有一天，放學才進門，惡臭熏鼻，猶如多日未換洗的汗襪混合著鼠屍味，我邊喊，邊往廚房走去，母親正從一袋混濁的液體中掏出豆腐清洗。我立在一旁看著那顏色死白的臭東西一一入鍋，原本猖狂的味道，經油炸的馴服，馬上被香香的酥黃取代，母親的手藝不輸商家。我為人母後也曾自己炸臭豆腐，但從菜市場買來的生豆腐，已不那麼臭了，許是化學藥劑代替傳統發酵方式，以求速簡行銷吧。

有一天，聽朋友說起，羅東電信局旁有家店，不只賣油炸的臭豆腐，還有清蒸、麻辣、雞燉、脆皮等多種口味，於是，下班後特地買了兩份清蒸臭豆腐回家與母親共享。母親沒有我預期中那種吃了之後不停「呵～一～兮～」的誇張表情，依舊是淡淡的喜悅與簡白的讚美：「嗯，好吃！好吃！」。在我呼嚕呼嚕一大碗入

胃後，怕燙而慢食的母親又舀了一塊，放進我的空碗裡。

「這是清蒸的，不上火，可以多吃。」我說完夾還給她。

「你自己也要多吃，不要怕胖。」母親又把臭豆腐夾回給我。

爆米香

「爆～米香！爆米香來喔！」孩童時期，爆米香三輪車總會不定期在下午三四點來到稻埕。那時候，遊戲中的小孩馬上停止玩樂，紛紛聚攏；大人則一個個手捧一大杯白米，從屋子裡快步邁出。

才一會兒，地上已站了長長一排鐵罐，它們依序排隊，先來的先爆。有的大人忙家事，匆匆算好自己的罐子排第幾個，轉個頭又回家繼續忙，邊忙邊數算第幾聲「砰」之後就輪到自己的了。

在回憶裡，地上排隊的鐵罐，是我難忘的一幅風景。那年代，鳳梨罐頭、水梨罐頭等等，都算奢侈品，除非大拜拜或重要年節祭拜，平時不容易嘗到，因此，連空罐子都顯得珍貴，通常大人將它洗淨擦乾後，拿來當量米杯或做其他用途。

師傅將白米倒進一個像橄欖球形的壓力桶裡，然後以爐火加熱增壓，並慢慢轉動鐵桶。約十五分鐘光景，轉動中的鐵桶漸趨緩慢，令人興奮的時刻即將到來。師傅高聲嚷著「要爆了！要爆了！」我們一聽，立刻摀耳屏息期待，大人怕嬰孩受驚，則是一手摀住自己的耳朵，一手把孩子攬在懷裡。

「耳朵摀住了沒？」師傅邊說邊推倒壓力桶，再把裝米香的大網子接在桶子口。

明明大家已經摀住耳朵了，爆米香師傅卻還要再問一次，原本期待的一顆心，被師傅一撥弄，就又更緊張更興奮了。

「好了！好了！」大人、小孩邊點頭邊說好，眼神全專注在那個大鐵網。

「要爆囉！」師傅又嚷了一次，接著手持一根扳手，穿過網子，小心翼翼扳開鐵桶蓋。霎時，一聲巨響，白色煙霧四處瀰漫，粒粒飽滿的米香從桶口噴射而出，彈指間，鐵網裡飄散出一股熱熱淡淡的香氣。

師傅將鐵網裡的米香傾倒在大木盆裡，倒入砂糖、麥芽糖，攪拌均勻後，迅速將黏黏的米香倒入四方形木框中，再灑些花生米，最後以桿麵棍來來回回擀平。這時，圍在師傅面前的小孩目不轉睛地看著熱騰騰的米香，等待著溢出木框外那些可以免費吃的。

種田的人家，吃米不花錢，就以一杯白米拿來爆米香，一杯拿來抵算代工費。有些阿嬤阿母，為了省錢，只爆「散粒仔」，也就是只將白米爆好，不再加砂糖和麥芽糖，直接倒出鐵網裡的米香裝袋。散粒的米香在裝袋時，一樣「吸睛」，嘴饞的孩子早跪在地上等著搶掉落地上的米香。

我的童年，也吃了很多米香，但絕少是那些現爆的米香，大都是祖母從新嫁娘那兒帶回家的。

在我出生前，祖母便是專職媒人，因此家裡不時出現以紅紙包覆的長方體米香，那是習俗上新嫁娘婚後三天歸寧要帶回家的禮物。祖母得陪著新郎、新娘一起回娘家，當然也會為祖母準備一份。

新娘的米香，通常是在鍋子裡炒，米粒小，較硬，沒有現爆米香的鬆脆口感，然而，肚子餓或嘴饞時，泡熱開水吃，倒也是一餐美味的點心。

爆米香流動攤販雖不若昔日風光，但有些卻化身為孩童生活裡的「米果」「仙貝」，有些則悄悄成了餽贈親友的喜慶伴手禮。羅東鎮農會一側，還擺了一個爆米香流動攤子，下班，我特地去找尋那「砰」的一聲，然而，老闆說每天九點至十點才會現爆，我看了現有的花生、薏仁、芝麻、海苔等等口味，隨意挑了兩袋回家。

王子麵的記憶

我讀小學四年級時，學校合作社賣起王子麵，一包二元五角，當時我的零用錢是一天五角，通常都存進竹筒裡，但王子麵酥脆微鹹，愈嚼愈香，想念那滋味時，就用鐵絲或髮夾挖錢買來吃。

拆開王子麵，灑進附加的調味料後，不等入口，捏捏壓壓的聲音就會帶來歡快。下課時，手握一包王子麵不只滿足了口慾，也是一種流行。這零食不同於麵包餅乾，一分吃就失了大半，教人心疼。一包王子麵捏碎乾吃，至少可以吃上半小時，它讓很多人大方起來，或把麵倒在對方手心，或你一口我一口，相互請吃，最後剩下的碎渣渣，仰頭張口，連調味料一傾而盡。

如果上課鐘響了，王子麵還沒吃完，進教室後不久，兩隻手就開始蠢蠢欲動。好不容易盼到老師轉身寫黑板，趕快偷抓一把塞進嘴裡。有時老師坐在教桌前上課，久久不起身，那就故意讓擦子或鉛筆掉了，蹲下來撿時，趁機抓一口吃。

王子麵袋中附了集字券，只要集齊五個字可以得到一部迷你車。記得是「我愛王子麵」，但有人說是「王子麵最好」。我和同學、鄰居很快就收集了四個字，而永遠不出現的都是同一個字。有一天，班上的阿嬌拆開王子麵時尖叫，原來她集齊五個字了，我們爭相看了那個珍貴又稀罕的字後，她趕緊跑到合作社兌換。

幾天後的朝會時間，升旗台上忽然出現一部迷你車，唱完國歌後，校長親自頒獎給阿嬌，並且鼓勵大家不要氣餒，都有機會。阿嬌站上司令台實在太神氣了，繪畫比賽、國語文競賽獲獎同學領獎時也沒她的掌聲多。從此，阿嬌就騎著那部迷你車上學，也常見她在路上轉啊轉，有時轉進我家稻埕裡，她騎車時的身影，輕盈自在，真令人羨慕啊。

阿嬌得獎後，學校又公開頒獎二次，其中一次是頒給路口一家成衣廠老闆的女兒阿玲，她和妹妹是同班同學，母親就在她家工作。阿玲常莫名兇人，本就不受人歡迎，這下騎車看人的神情高昂，眼神驕傲，又更加令人討厭。我也因此愈吃愈多，然而，那個稀奇的字總是不現身。有一次牙疼了，母親說王子麵油炸過，乾吃燥熱，吃太多上火，要我別再吃了。

牙疼過後，某日傍晚，我和鄰居在稻埕上共吃一包王子麵，玩得正盡興時，聽說馬路上雜貨店前一輛大卡車輾死人。我們好奇，衝出巷子，鑽進人群觀看。一張隆起的草蓆上覆蓋了一塊白布，白布上滲出血漬，一部變形的迷你車倒在一旁，驚嚇中，聽到引擎聲，一個中年婦女騎摩托車來到現場，機車應聲倒在腳踏車旁，引擎仍在，她跳下車子嚎啕大哭，跪在地上不斷捶打。她是成衣廠的老闆娘。

回家後，握在手中的王子麵，才吃幾口就全吐出來。此後將近半年，我沒再吃王子麵，也斷了集字的念頭。

吃一碗扁食麵

我六歲那年，血尿住院，祖父買了幾回扁食麵來，我吃著美味的湯麵，很快就將解尿時的灼痛感忘在一邊，並且發現，生病住院常常有麵可以吃，住院可是難得的幸福。有一次吃完麵，我問母親，如果你住院，比較喜歡住內科病房還是外科病房？都不要，都不喜歡。追問，要選一個。回說，不得已才住院，誰喜歡住院。我不解，住院，能多吃幾碗麵，何以不喜歡？

往後，有一次感冒喉嚨痛，但母親只讓我喝黑松沙士加鹽巴降火。沙士雖難得喝，然而，滋味哪比得上一碗扁食麵。我心想，可能喉嚨痛達不到看醫生的程度，如果吐了，母親就會帶我去醫院。就算沒去醫院，也會去西藥房請藥師開藥打針，打完針，她就會帶我去吃麵……。於是，我把手指頭伸到喉頭摳，希望能嘔出東西來，但只是噁噁幾聲，摳了又摳，不但沒摳出母親的關注，反倒噙出兩汪淚水。

當時，羅東只有兩家扁食麵店，醫院外中正南路廟旁木造矮房那家，麵真是好吃，連夫妻身上都有高湯的氣味，是我們五個兄弟姊妹病痛時的撫慰，也是乖乖打針的「獎勵」。我喜歡坐在男主人斜後方，看他專注下麵時的側臉，也喜歡看女主人等麵時，既閒適又發呆的神情，因此，看醫生雖害怕打針討厭吃藥，卻莫名竄出一種難以言喻的小愉悅，其中又有著微微的神氣昂揚，於我如此，於弟弟妹妹大概也是。

我曾經牙痛，母親幫我塗抹綠油精、貼「撒隆巴斯」、在蛀洞塞味素、點「齒治水」都無效。我痛哭了，漸漸的，臉頰腫出一顆大饅頭，母親又聽人家說燉紅

芭樂葉心喝了有效，也燉給我喝，但還是無效。直到我痛得不敢合嘴，飯無法吃，稀飯也沒胃口，她才帶我到西藥房隔壁的牙科就診。

診後，到廟旁叫了一碗扁食麵。單看著飄浮的油蔥與芹菜珠，那香味與色水就夠安慰人了，何況大骨高湯煮的麵。母親說，「燒，慢慢吃。」然後把麵撈在湯匙上吹氣後給我。我無法咀嚼，舌頭挑它幾下，才吞食。母親又舀起扁食，吹涼後餵我，我用舌尖頂破，感受碎肉香，才緩緩嚥下。麵吃完了，湯也喝乾了，病痛都好了，連碗裡的花色都漂亮起來。

以前吃麵總是慢慢吃，免得奢望來的一碗麵很快就吃完。直到有一天，我忽然明白，生病才可以吃麵不是一件幸福的事。

此後，對麵店的記憶就淡去了。直到高職畢業後北上工作，某日返鄉，經過麵店，瞥見店面一如過去陳舊樸拙，那煮麵的男主人，身子已駝出一座小山，端麵的妻子神態虔敬，身形依然瘦小。高湯鍋冒著白煙和香氣，把男主人的臉都模糊了，我一時情感湧滾，走進店家，點了一碗扁食麵。

幾年後，麵店歇業一段時間，後來架起喪棚。又幾年，取而代之的是一家小咖啡店。月前輾轉得知老闆租下這家店時，從店家那兒接收了幾隻瓷碗，我於是帶了一本書去換得兩隻，一大一小，不同青花紋飾。把碗捧在手上，有了溫度與香味，湯麵的色澤浮在碗裡，店家夫妻的身影，未裝修的木造矮房，木桌、板凳一一閃現眼前。

我拿碗給母親看，告訴她這碗的由來，問她認不認得，還告訴她我小時候問她住院事和摳喉嚨的過往，她嘆說以前怎窮得那麼可憐。

麵粉煎

童年時期，每次颱風來臨前，祖父照例外出採買家用，回家時，腳踏車手把一側必多出一袋麵粉煎。停電的夜晚，屋裡黑漆漆，燭光下，全家人吃著灑了砂糖和芝麻的麵粉煎，牆壁上晃動著的光影彷彿都甜了起來。麵粉煎好像是為了這一天而吃。

於我，那種甜甜的「颱風麵粉煎」，是帶著狂風暴雨的印記。而此刻回憶，另一種鹹的「家常麵粉煎」，卻也一併被召喚出。

祖父過世後不久，母親便外出工作，中午，有時祖母煎麵粉煎給我們吃，有時我們自己煎著吃。這種麵粉煎，不加泡打粉，不加牛奶，麵粉不問低筋、中筋或高筋，雜貨店阿嬤舀給你的就是了。還有，蔥花多少、水幾杯，鹽巴幾匙，都是「大約」，而蛋太奢侈了，通常只加一顆，有時不加。全部攪拌均勻後，下油鍋慢火煎，黃熟後，反面再煎。我家沒有平底鍋，一般鍋子很難煎出圓圓大大的一塊，再等分刀切，於是，起鍋前使用煎匙切塊。這種麵粉煎脆軟，不似「颱風

麵粉煎」切成漂亮的三角形，內層厚，還可以手握著吃，不過，吃起來卻多了一種麵粉的紮實本色。

我為人母後，也把家裡的麵粉煎帶到夫家餐桌上，口味大致依循過去。為了讓孩子在精緻的澱粉之外，還能吸收到蔬菜的營養，除了蛋，有時多加了切成細絲的紅蘿蔔，有時是剁碎的高麗菜，或切丁的洋蔥；有時也加牛奶、加糖、灑芝麻。小孩喜歡一旁幫忙攪拌，稍大，自己握起鏟子，變化口味，火候控制不好，端上桌的麵粉煎，有時過焦、有時支離破碎，然而，初試「作品」，入口都是美味。

住家附近，一所小學對面的騎樓小攤，就賣麵粉煎。那日下班，「麵粉煎」三個紅色大字，在即將崩塌的烏雲下，遠遠地向我招手。我停車購買，等候的同時，也與老闆聊起童年「颱風麵粉煎」二三事，而老闆談起承襲父親工作近十年，芋泥、紅豆、玉米、蘿蔔絲等口味都是後來增添的等等。一會兒，平底鍋內的麵皮開始冒泡，老闆撒上黑芝麻和砂糖後，迅速對摺成半月形，然後切成七塊，分裝在紙袋，並提醒我趁熱吃。

一樣是薄薄的紙袋裝著厚厚的麵粉煎，一樣的本味本色，幾十年前，小女孩握在手上，一小口一小口慢慢吃，她用舌尖探出砂糖的顆粒，然後，讓顆粒在舌間滾動，不等融化，又推到兩排門牙間，待糖粒站穩，再輕輕咀嚼，一咬，便融得快，如此，再找一顆來滾，來咬。當麵粉煎吃完了，小女孩把紙張撕開，舔著紙袋內黏著的殘留餅皮，像隻小貓舔著器皿裡剩餘的魚肉屑那般。啊，彼時颱風前夕的麵粉煎。

細雨紛飛，一部藍色貨車靠過來，搖下車窗，直接在車上喊買：紅豆、蘿蔔絲各一；接著，年輕學子、大人、小孩，全聚攏了過來。不知怎地，這場景，此刻，竟顯得格外溫暖，也教我突然想起移居台北多年的同學，曾在臉書問起羅東哪裡賣傳統麵粉煎，並且特別說明，是很大一塊煎好對摺那種。我回覆後，他又說，台北那種一鍋一片的麵粉煎，就是差了個不知道怎麼形容的味道。原來，麵粉煎是我的懷念，也是同學的鄉愁。

回家的路上，我撫摸那一袋隔著水蒸汽的溫熱取暖，忍不住取出一塊吃了幾口。

菜脯

冬天是蘿蔔盛產的季節，當季的蘿蔔鮮甜好吃。聽母親說，過年後蘿蔔的價錢便宜，所以做菜脯要在過年後才划算。其間，母親去菜市場，就四處詢問蘿蔔價錢，滿意，通常一次購買一百斤。

菜販將蘿蔔卸在屋子前，堆得像一座白色的小山，我莫名的興奮。母親從廚

房接水管到稻埕，又搬出大澡盆、矮凳、砧板、菜刀等等，然後和祖母忙清洗蘿蔔，切瓣，日曬。

初春的陽光下，鄰居紛紛曬起蘿蔔。稻埕排了一條條各家的長板凳，板凳上襯著一個個竹篩、幾片厚竹簾、甚至門板也拆下派上用場。一瓣一瓣的蘿蔔整整齊齊排列其上，白得亮眼奪目，白得安靜又熱鬧。

經過一天的曝曬，傍晚，祖母把蘿蔔收進浴盆，撒粗鹽揉搓，再倒進大陶缸。至於蘿蔔和鹽巴的比例，祖母全記在腦子裡，即便蘿蔔總重量改變，她腦子裡也隨時有一部計算機可換算。

接著，就輪到我上工了。不待祖母示意，我已把雙腳洗淨，用毛巾擦乾，捲起褲管，踩上矮凳，爬進陶缸。

初曬的蘿蔔仍鮮，一踩，它便跳開，不小心還會跌倒，有時，乾脆雙手抓著缸緣，雙腳一起跳著踩。踩蘿蔔一點也不好玩，為了那五角的獎賞，正月，雖有陽光，天氣還是冷得刺骨，雙腳在稜角分明的蘿蔔堆裡猛踩，而鹽巴顆粒又粗，常常踩得腳底腳踝分不清是疼痛還是冰冷。蘿蔔得踩很久才會泌出汁液，才會縮小，到後來，雙腳總是痛麻得好像不是自己的。

我爬出陶缸後，祖母就壓上幾塊乾淨的大石頭，好壓擠出更多的湯汁。

第二天，倒掉湯汁後，蘿蔔又重新曝曬。傍晚，收起蘿蔔，再次鹽漬後，我照樣要負責踩蘿蔔。如此，四、五天後，蘿蔔水分收得恰好，發軟，就成了菜脯。

祖母和母親將菜脯切塊，我和妹妹負責把菜脯塞進酒瓶裡，我們每塞幾塊就要以竹棍戳緊，不能留有空隙，直到塞滿。最後，一瓶一瓶整整齊齊排在客廳供桌下。這樣的份量，足可吃上一年，只是，時間會在瓶身結上蛛網，也會褪了菜脯的顏色。但，照樣吃，剝碎煎蛋尤其香；颱風天或淹大水時，配饅頭配稀飯便能果腹。

在貧窮的年代，菜脯是家裡飯桌上每天的佐膳之一，它就像飯桌上的白米、地瓜，出現得那麼自然，然而，對住在台北的大姨一家人而言，每天桌上豐美魚肉，一碟菜脯仿若珍饈。每回他們回羅東，祖母一定會特別吩咐母親贈送一瓶。我不喜歡吃塊狀菜脯，但喜歡菜脯剝碎後加細蔥段煎蛋吃，那也是母親經常為我準備的一道便當菜；我也喜歡買那種包了肉鬆與碎菜脯的飯糰，除膩提味，增加嚼勁感。

祖母過世後，當年那只用來踩壓菜脯的大陶缸成了倉庫裡積塵的古物，母親雖仍繼續製作菜脯，不過，數量已大為減少。這幾年，少鹽的健康觀念普遍，以致家裡一瓶菜脯總要吃上幾年，最後，往往，吃不完丟進廚餘桶。我們勸母親別再曬菜脯了，後來，她將蘿蔔切小小塊，直接以佐料醃漬，再分裝在小玻璃罐，送給我們。這種蘿蔔乾，水分多，不那麼鹹，微甜，吃起來脆，口感也好，但不若傳統菜脯，涵養了陽光的香氣，也無法剝碎煎出香噴噴的菜脯蛋。

到菜市場買菜時，若偶遇路邊有老婦賣起玻璃罐裝剝碎的傳統菜脯時，不免稀奇，蹲下拿起來瞧瞧，聊上幾句，然後，買一罐回家。

其實，家裡冰箱還有母親醃漬的菜脯，也並不那麼愛吃。只是，當昔時熟悉

的食物味道逐漸失去了線索時，總會想要找尋一下。

醃冬瓜

在宜蘭的鄉下，季節會有明確的主題。盛夏時節，稻埕上的竹篩子鋪滿了冬瓜塊、豆腐乳、豆豉、大黃瓜等等。冬末，則輪到「得時」的蘿蔔上場。儘管生活步調快速，逐漸改變了傳統飲食習慣，但依然無法將醃製食物從許多人的記憶中抹掉，於是，他們依著季節的時序，載入了一種恆常的儀式，那是生活的一部分，也是一種價值與感情了。

我娘家屋後有一排老醬缸，以前專用來醃這醃那的，祖母過世後便功成身退，積塵結網，被容量小很多的玻璃缸取代。幾年前，老家翻修，母親正愁著這些醬缸不知擺置何處時，我搬走了三只甕。其中之一，甕身破舊，修補了一大片灰白水泥，還緊緊箍了幾圈鏽鐵絲，我刷洗乾淨後，三只甕全放在大門入口處玄關桌下當擺飾，丈夫多次嫌那只破甕醜，要我丟掉，我不肯；後來，要我搬到倉庫，我仍不肯。最後，我把兩個好甕和那只破甕一起搬到書房門口外，排成一列，我的愛貓有時玩瘋了，撞到那只破甕，我便提醒她，那是媽媽的寶貝，你小心啊。

記憶深刻，小時候曾蹲在一旁看祖母把水泥粉和上水之後，攪拌均勻，在裂縫處小心翼翼糊上，最後再以鐵絲箍來箍去，像圈圍籬般以補強，我搬破甕回家時，問了母親，母親說那甕以前是用來醃冬瓜的。

在各種醃製品中，我特愛祖母和母親的醃冬瓜，她們醃過的冬瓜鹹鹹軟軟，切丁後蒸絞肉、蒸魚、煮魚湯都好吃，蒸絞肉尤其下飯，那也是家人的最愛。簡簡單單的醃冬瓜蒸絞肉，總讓我胃口大開，一不小心就會多吃了半碗飯，而咀嚼過程中，總有一股幸福滿足感緩緩生出。

一個星期日到羅東運動公園散步，北成圳旁的土地公廟儼然成了小市集，一個賣米苔目的歐巴桑，攤子上擺著醃冬瓜罐，我見了驚喜，吃過米苔目後，買了一罐，隨口問起，醃製冬瓜一次要幾條？母親笑了，歐巴桑也笑了，她說，一條就很多了，一整年也吃不完，你要醃幾條？

醃冬瓜的季節，曾經見過母親在廚房輕輕從醬料裡拎起一塊冬瓜，側著頭欣賞讚歎它美麗的色澤，然後放在砧板上切丁。那時，傍晚的陽光斜進廚房，是啊，白玉經過時間的淘洗，蛻變成琥珀色的瑪瑙，真美呀。我知道這類讚美過度浪漫，不適合母親，對她而言，那只不過是一種簡單的日常喜悅罷了。

也曾想要為家人醃製他們愛吃的冬瓜，然腳步急促，生活忙亂，如何得閒醃出從容的美味？有個朋友開車途中，偶遇人家曬冬瓜，忍不住倒車按下快門，將照片放在部落格和大家分享。我想，必有一種母親的味道，一種猶有溫度的過往情事，讓他在記憶裡倒車。

西滷肉

冬天，先生種的大白菜，彷彿飽吸霜露地氣，顆顆爽脆甜潤，於是，家裡餐桌上連著幾次出現熱騰騰的西滷肉。前幾天，母親也燴了，但比往常多了薑味，而湯汁的香和鮮甜層次也不同於過去，一問，原來，多了屏東萬巒豬腳墊底。我讚母親太有創意了，也納悶何以加了薑片，她說，大白菜「冷」，連著幾天吃，對身體不好，薑片「熱」，加了就不「冷」。我懂「冷」，乃「性寒」之意，卻也故意開母親玩笑：都煮得滾熱燙舌，怎會「冷」？母親笑著解釋，這個冷，不是那個冷……

西滷肉，我從小吃到大的一道菜，記憶中，早年這道菜以肉絲為主，再加入許多食材後勾芡；現在，大白菜幾乎晉升主角，至於配角，蛋、香菇、金針菇、肉絲、木耳、紅蘿蔔等等，冰箱搜尋，二三樣可，四五六樣更好，冷清或熱鬧，簡淡或豐美，總能登場。若想要多些海味，跑趟市場，魚皮、扁魚、蝦仁、干貝皆宜。

早年家裡生活貧困，母親少燴西滷肉，如果燴，簡約到只佐以豬油炸剩的油粕仔、紅蘿蔔，根本沒肉，有時蛋也省了，簡直是淨煮。由是，逢親戚家大拜拜大請客，參加宴客後帶回家的西滷肉「菜尾仔」可說是一道幸福的大餐，幸運的話，有時還可以撈到海參、鯊魚皮等等。若湯裡菜量太少，母親便加入大白菜、紅蘿蔔等重新煨煮，襯出新味，並且愈熬愈好吃。這道地的宜蘭菜，有如大海容納百川，而吃剩的西滷肉拿來當湯底下麵也對味，可吃上好幾碗。

正月十三，輪到我們村子大拜拜大請客，大姑姑都會過來幫忙，那一大燴盅豐盛的西滷肉是桌上最經典的菜餚，母親和大姑姑準備的佐料絕不輸人，這天，鄰居一位阿嬤最喜歡偷閒到我家廚房數算佐料有幾樣。

為了給西滷肉提味，母親還特地把碗櫥上塵封一年的大漏勺搬出來做炸蛋酥。當母親手執蛋，一顆顆往碗公緣敲，大姑姑便喊：蛋要礫簽了，誰沒看過蛋礫簽，快來看喔！我和妹妹像是趕欣賞一場表演似的擠到瓦斯爐前。約莫五六顆蛋滑進碗公後，母親手中的筷子開始喀喀喀快速翻打，才一會兒功夫，蛋就打勻起泡。然後，母親開瓦斯熱油，她一手執漏勺，一手將碗公抬高，再慢慢地把蛋汁倒入漏勺，漏勺的圓孔緩緩流出一條條蛋簽，蛋簽流入熱油鍋中，鍋中立刻浮起一朵朵金黃的蛋酥，母親又將蛋酥翻面炸透，此時，香味早已溢滿廚房，我和妹妹一旁引頸盼望，等著母親夾一些給我們乾吃。

蛋酥撈起後，母親將蔥段、蒜末、香菇、蝦仁、紅蘿蔔等等入油爆香，再加入大骨湯，砧板上像座小山的大白菜下鍋墊底，一字排開的大碗、小碗裡的肉絲、魚皮、金針菇、干貝絲等等，熱熱鬧鬧地一一躍入大鍋燴煮。一會兒，蒸汽震得鍋蓋嗤嗤響，薄薄的白色煙霧緩緩漫起，母親將瓦斯轉小火繼續熬燴。沒有

抽油煙機的年代，飯菜香味氤氳四起，一股幸福溫暖的味道時時瀰漫著。

西滷肉起鍋前，母親再加些太白粉水勾芡，最後撒滿蛋酥、芫荽收尾，增香提味，即可上桌。母親做這道菜除了鹽巴，未再添加任何調味料，對味精嚴重敏感的我，完全不必顧慮貪嘴後頭暈口乾的後遺症，得以大碗大碗代替白飯，暢快享受軟嫩的大白菜，及湯頭的自然鮮甜，和蛋酥香濃的口感。

多年前去台南參加一個親戚的婚宴，席間，盛饌一道道輪番上場，然而不見西滷肉，問鄰座，不懂，經解釋，又說就是雜菜、白菜滷，對方才弄清楚。西滷肉，家鄉在地美食，台南人顯然陌生。

我燴的西滷肉來自童年大拜拜的廚房記憶，不過，炸蛋酥時，油放得少，為省事，蛋汁不礫簽，直接入鍋，以筷子拌攪，三兩下就攪出一搓搓小蛋團。如此炸法，蛋酥的香氣、口感自然略略減損，不過，菜餚依然提味，也飽涵了各種食材的營養。

並且，少油不必顧慮吃多肥胖；還有，可少洗一支勺子。

芋之食

兒時常跟著大人去參加婚宴或大拜拜，對熱熱鬧鬧的喜愛，其實大過於吃吃喝喝。然而，當芋泥、芋球登場時，總讓我眼睛為之一亮，大吃特吃。

初嫁入夫家那幾年，每年三月初三大拜拜請客時，餐桌上豐盛的菜餚中，都會有一道「八寶芋泥甜湯」，軟爛Q實，濃甜不膩，乃婆婆的拿手好菜之一，也是最受大人小孩歡迎的壓軸甜食。

為了做這道甜食，婆婆一早就將芋頭削皮切塊放進電鍋蒸熟，未待全涼，又以空米酒瓶將芋頭輾成泥糊狀，然後加上豬油、生鴨蛋、糖、芝麻等等，拌勻後放進大碗公重新蒸熟，再倒蓋在盤子上，然後灑些蓮子、鳳梨、葡萄乾、白木耳、堅果類等等，最後，淋上桂圓紅棗熬過的勾芡糖水，上桌前，再加灑花生粉、香菜，亮白的燈光下，水漾豐美，真教人垂涎。

我愛吃芋製食物，比如芋頭糕、芋頭米粉、芋圓等等，芋泥尤其喜愛，然舌頭眷戀美味，理智卻顧慮身材走樣，於是一小半碗舀，再一小半碗舀，半是安慰半是騙。婆婆和我一樣，也愛芋泥，雖滿口假牙，吃起芋泥，真是暢快。如果參加婚宴回來，手裡多拎了一包「菜尾仔」，多半是芋泥甜湯，如此幾年，直到醫生告知血糖過高，飲食要嚴格控制，她才忌口幾分。

婆婆生病之前，廚房裡揮鏟弄鍋，三兩下就變出一道菜。「閃邊去，別在那礙手礙腳。」是她常掛嘴邊的話，也是疼愛我的一種方式，由此，我通常是一旁洗菜切菜，東擦西抹廝混。而每逢要削煮芋頭，我手裡才握住，瞬間，婆婆的大手就來搶，我不給，她總說：囡仔肉不要摸芋仔，閃邊去。我說沒關係，她便說

我囉嗦，隨即，肥敦敦的腰身一推，我已被撞遠。

那時，我三十幾歲了，在婆婆眼中還是囡仔人。

芋頭中的草酸鈣會使皮膚過敏，每次削芋頭，不等削完，雙手便佈滿血紅色抓痕。我曾問婆婆削芋頭，手不癢嗎？她說，老皮了，癢什麼？芋頭煮熟，手就不癢了。

「芋頭煮熟，手就不癢了。」但是等到菜都上桌了，廚房也收拾乾淨了，我的雙手依然癢似千百隻螞蟻啃咬，忍不住抓了又抓，最後得用鹽巴搓揉緩解症狀。而婆婆削芋頭就如削地瓜削蘿蔔那般自在輕鬆，我觀察過，婆婆削過芋頭，真的未曾皺眉抓搔一下下。是婆婆年輕時從事水泥工，那雙手繭厚如皮革，教草酸鈣也只能「閃邊去」？

婆婆生病後，我削芋頭只好戴起及肘的長手套，真是「礙手礙腳」。芋頭混著莖梗，加些豆醬煮食，頗提味，是婆婆喜歡的一道家常菜。但我愛芋頭，卻不愛那顏色老醜，吃來無味的莖梗，不過，菜市場看到帶梗的芋頭，仍是買了，然後依循婆婆過去的習慣料理，只是她已沒有能力咀嚼吞嚥。

我的芋製菜餚大概僅此，至多是夏天冰涼的芋頭白木耳甜湯。而婆婆那道「八寶芋泥甜湯」，製作過程實在繁複，光是想著，都覺費神費時，即使材料有人備妥又一天有四十八小時可用，我亦不願嘗試。婆婆過世後，曾經訂購年菜，加訂八寶芋泥，但，芋頭品質差，調理草率甜膩，那個除夕夜的餐桌上，我突然懷念起那種外觀粗拙的大盤子裡，倒蓋著一碗公的水亮亮八寶芋泥。

大拜拜

正月十三，是我的出生地群英村關聖帝君的生日，也是「吃大拜拜」的日子。

每當農曆新年，母親逢人拜年就會順便提醒，正月十三這一天記得全家來「吃大拜拜」，直到日子接近了，還得仔細想想哪家親友被遺漏了，要爸爸親自上門邀請，才不失禮。

母親表面熱情邀請，內心對大請客卻非常焦慮，她總嫌自己廚藝不精，做事憨慢，無法應付大拜拜日當天潮湧般的客人。所幸，大姑媽每年都來幫母親掌廚撐持，她幾乎是助手，有時也在一旁當「水腳」，做些剝蒜或洗洗切切的小事。

大拜拜當日，廟前有熱鬧的祭典和野台戲；神明遶境時，家家戶戶會在門前擺設水果餅乾糖果等供品，並持香祈福。未及中午，從各方湧進一波又一波的客人，二三乞丐肩揸「加薦仔」，穿梭在流動的人潮中，一家徘徊過一家。祖母或母親給乞丐的食物都是溫熱的新鮮的，並且大瓢大碗倒，有時也多塞給幾枚錢幣，有一年正月十三的下午，中午的客人全都離席，桌上有剩菜，祖母乾脆讓乞丐進屋吃飽再走。

傍晚後，稻埕上、家家戶戶盡是喝酒划拳聲。幾杯黃湯下肚後，那一桌平時風度翩翩的阿叔，唱起歌，跳起舞；這一桌阿伯又無端哽咽說起個人奮鬥滄桑史；也有莫名其妙就吵嘴摔瓶打起架的；路上則往往出現一、兩個腳步踉蹌，腳踏車歪歪斜斜，全身酒臭味者。

一年一度的大拜拜，大伯公、四嬭婆、三舅公、二姑婆、五姨婆、爸爸兩個冥婚妻子的娘家祖父、祖母、舅舅們、舅媽們、姨丈們、阿姨們等等，還有爸爸工廠的同事，平日的酒友賭友，三個叔叔的同事和朋友……，另有數不清也搞不懂輩分的遠房親朋，全家大小扶老攜幼都在這天一起出現。

我家屋小，客廳尚可斜對角勉強擺兩張方桌，廚房再擺一桌，若座位還不夠，大人就穿過稻埕，跨條圳溝，到羅東向人借幾條長板凳，然後，房間棉被收好疊高，再應急開一桌。

大姑媽曾開過小吃店，廚藝絕佳，料理起各種手續繁複的大菜時，動作俐落純熟，出菜快速，不慌不亂。米粉事先炒好，放進棉被裡保溫，冷盤、蔥油燒雞、西滷肉、芋泥等等，湯菜、乾菜、大碗公、大盤子加總，一桌至少二十幾道，我嘴饞，覬覦平常難得的佳餚，跑來跑去，東抓一塊，西吃一口，活像廚房裡的一隻小老鼠，而大人從不趕小老鼠的。

那年代吃大拜拜的人很多，小孩另坐矮凳，邊吃邊玩，而大人則不時轉身，把菜挾到他們碗裡。也曾屋子擠不下人，坐著的人覺得肚子撐得差不多了，就站起來請後來的人坐下接著吃，一切都顯得那麼自然，沒有太多的客氣，像自家人一般。

為人婦後，夫家羅東三月初三的請客陣仗和娘家不相上下，我在一旁當婆婆的「水腳」，揀菜洗菜洗碗洗鍋，剁蒜切蔥，和母親當年的角色相仿。羅東大拜拜這天，學校提早放學，家家戶戶辦流水席，小鎮像個不夜城，盛況比我娘家的正月十三有過之而無不及。後來，政府倡導節約儉樸，縣內各鄉鎮的大拜拜宴客便逐漸式微、乃至偏廢。這可就樂了我，要不，婆婆日漸顯老，我將和母親一樣，表面熱情邀請，內心大大焦慮。

將近二十年了，羅東鎮公所於農曆三月初三帝爺公誕辰這一天，照例推出「三月三迎鬧熱」系列活動，有神將遶境、踩街、民俗藝陣，藝人演出等等，最特別的是結合鎮內餐廳的美食料理、夜市小吃，舉行辦桌大拜拜活動。三、四年前吧，羅東一位好朋友聽到消息，趕緊預約，怎料到兩百五十桌早已額滿，沒想到今年竟席開七百三十桌，也許大家都想找尋吃大拜拜的溫馨記憶吧。

我上小學前，家裡養豬，豬隻長大賣錢，還可以拿回豬血和油脂。母親將油脂切塊，煸豬油，一部分放在碗公，其他的盛裝在一個如籃球大的陶罐。冷卻後，祖母就拿麻繩穿過罐口外的四個耳，再蓋上罐蓋，吊在梁下保存。

由於祖父常把賣豬的錢拿去賭博，然後又借錢買豬來養，賒欠與還債不斷循環，母親認為養豬是做白工，婉勸祖母放棄，此後家裡不再養豬。油脂雖便宜，但母親有時窘迫到向豬肉攤賒欠，或向鄰居借幾勺來用。我在那年歲還不認識生活，看母親把豬油脂切成一小塊一小塊，丟進鍋子裡煸時，早已盛好熱飯等在一旁。

她持鏟在大鐵鍋裡輕輕翻攪，廚房香氣四溢。白色油脂慢慢捲曲變形，漸呈棕色的同時，鍋裡已浮起清澈的油，然後，冒出大大小小的透明泡泡。

母親拿火鉗抽出灶裡的柴薪，又拿濾網撈油粕，滴淨殘留的油，再倒在盤子裡。我忍不住抓起一個，太燙了，迅即丟進另一手，兩隻手傳來傳去後，不那麼燙了，沾點醬油，香滋滋的，微酥，一個又一個往嘴裡放，好奢侈的零嘴啊。

母親把豬油倒進一寬口小陶罐，也在我的白飯淋了些，再撒些豬油粕。平常母親炒菜，拿湯匙挖出豬油，只用鍋鏟刮掉一些些來用，菜寒薄，油水又少，白飯一吃兩三碗，很快就又餓了。然而，此刻母親澆在我飯上的油卻很大方。我拿根湯匙，自己拌醬油，飯粒晶瑩透亮，香噴噴，又拿一鐵湯匙，斜插進碗裡就往稻埕去玩。手捧一碗飯，適合玩搓橡皮筋，彈龍眼核，跳房子也可以，我準備兩根湯匙，就是預防跳落一根時，還有一根可用。邊吃邊玩，一碗飯很快就吃完，又進屋裡添一碗，一頓飽足快樂的晚餐。

不煸豬油的日子，我去碗櫥挖一勺加醬油拌熱飯吃，母親也從未嚇阻。倒是常溫下挖豬油要留意。某天，我的好朋友放學回家肚子餓，眼睛花了，把豬油當麻糬挖來吃。我未曾糊塗，卻好奇煤油可點火，豬油也是油，能否？終於禁不住好奇，偷挖豬油放進一只小杯子，再塞進布條試，心中的疑惑解了，剩下的豬油又倒回陶罐。

而那盤豬油粕，母親通常會加上幾顆蒜頭蒸蔭豉。上桌時，碗公裡浮著一圈圈的油水，蔭豉香中混著蒜頭香，油粕軟爛微鹹，有時還帶點瘦肉，一起澆在冒著熱氣的白飯上，像是滷肉飯。正月十三大拜拜請客時，母親就把豬油粕剁碎，代替肉絲炒米粉。

後來，電視上出現沙拉油廣告，主訴「清清如水」，再加上飲食漸漸西化，雜誌、新聞報導，都說動物油對心血管不好，會造成心臟病。自此，很多家庭主婦的用油習慣慢慢改變，母親也揣測祖父的高血壓，可能跟家裡長期使用豬油，又愛吃肥肉有關，於是，沙拉油取代了豬油。

我為人妻後，較常買「三層肉」，較肥的部分切下來煸油，和油粕一起炒青菜，對豬油則是敬而遠之。不過，一段時間後，母親說，還是豬油烹調的料理較香，並且，炒菜的鍋蓋、流理台或抽油煙機，也容易清洗擦拭。而沙拉油烹飪就不一樣了，油煙所及，很容易結一層淺黃色油垢，很黏，熱水不易融化，難清洗，得

靠強力清潔劑才有效。母親質疑起「清清如水」的植物油，卻又擔心豬油吃多了不利於健康。於是，間隔一兩個月會燻一次豬油，直到幾年前發生食用油風波，她才又大量使用起豬油。

母親燻豬油時，順便分我一些。她幫我將豬油裝在大鋼杯裡，凝固後送我，有時還吩咐：烹煮時間長的料理，比如煎魚，最好用豬油。有時，母親燻豬油時，順便將紅蔥頭剝細，入鍋做油蔥，再分裝進玻璃瓶送我。燙青菜灑點鹽巴拌油蔥吃，比炒的夠味。魚丸湯、餛飩湯上桌前加油蔥甚是提味。拿來拌麵，淋醋淋醬油，滋味絕佳，稍不注意就吃上飯量的兩倍多。

至於那些豬油粕，母親有時抓些入菜料理，但剩下的，她喃喃自語：以前搶著吃，現在東西太多了，沒人要吃，倒掉實在可惜，……

橘子的季節

小時候想吃橘子，得等秋冬盛產季，並且是大年節拜拜時。

我愛吃橘子，年柑、椪柑、海梨，甜的好滋味，酸的好滋味。總是吃完自己的，看弟弟妹妹或鄰居小孩還沒吃，或正在吃，就好心好意說，我來幫你做一朵橘子花。我剝下一瓣橘子，咬開瓢瓣時，趁機吸吮汁液，然後翻開兩旁薄膜，這時，汁囊像要噴爆了，機會又來了，順理成章再吸它幾口。這樣，一朵花，大小肥瘦恰好。如果失敗了，再做一朵就好。

我把那朵花遞過去，他們很開心，慢慢舔，再把整朵花吃了。漂亮嗎，再幫你做一朵。好好好……

其實，要做一朵花很簡單，只是年紀小的孩子咬嚙拿捏不準，做出來的花，不是歪歪斜斜像鶩了，就是像狗啃，花相不好，而橘瓣變成一朵漂亮的花時，彷彿也變得比較好吃了。

橘子吃完了，橘子皮還能用。

拿原子筆筆管戳橘子皮，一個洞一個洞，像張網。筆管裡塞了很多橘皮變成一支槍，槍口對準敵人，筷子用力一捅，子彈就射出去了。阿嬤則收集橘皮，放在竹籃風乾後存放，在蚊子多的夜晚，就抓一些放進鋁盆裡，劃根火柴，乾枯的橘皮外緣鑲了金光般，然後，慢慢捲起來，飄出淡淡的清香。有時母親洗完頭，擦乾頭髮後，把橘皮當髮油擠壓搓揉，好讓頭髮柔順服貼。

「橘子性寒」，感冒咳嗽時，就不能吃橘子了。但是，如果煨過，就可以止咳祛痰。我們咳嗽時，母親就煨橘子給我們吃。我以為放在水裡煮熟也一樣，但母親說，兩種熱不同，煨的才有效。她先把蒂頭挖開一個小洞，再倒些鹽粒，拿筷子往中心橘瓣塞。通常煮飯時，放進灶坑裡煨，有時冬日衣物不乾，炭盆上的雞籠子披晾著一件件衣物烘烤時，就順勢把橘子丟進炭盆裡。橘子約莫十分鐘就熟了。母親趁熱幫我剝橘皮，叮嚀小心燙，慢慢吃。那味道鹹鹹的，暖呼呼的，

雖有點走味，卻也很滿足。有幾次真的就慢慢止咳了。

國中時，讀朱清的〈背影〉，我腦海裡卻浮起母親拿火鉗往坑口裡撥，然後夾出幾顆微焦的橘子的身影。

如今，老家沒有大灶了，火爐也早已丟棄了，我若感冒久咳，回家時，母親就用烤箱烤橘子給我吃。這幾年，每逢橘子盛產季，她會大量收集橘子皮，再買酒精和發泡劑，依比例做洗碗精送我們。

又逢橘子盛產的季節，有一天，正學步的小孫女看著我，手指著橘子啊啊叫，示意我剝給她吃。我剝皮，仔仔細細挑出籽，一小段一小段放進她嘴裡。汁液四溢，突然想做一朵橘子花餵她，但怕口水有細菌，只好作罷。

想起絲瓜

清明剛過，逛菜市場見絲瓜上架，滿心歡喜，忍不住撫摸瓜身，重溫久別的粗陶般的質地。但，不到節令，還不是吃瓜的時候，抓起一條掂掂重，感覺不夠沉實，還是耐心等待自家種植採收吧。

這才想起過年後栽種山下菜園的瓜苗。許久不爬山了，問先生何時有瓜可吃。瓜藤已爬得比人高，不到一個月可結果。A菜、紅鳳菜、韭菜近日頻頻上桌，上星期喜孜孜啃了今年第一根小黃瓜，此刻期待絲瓜肥熟，刨掉粗皮，保留玉綠，對剖，切切切。

小時候一個胖胖的外省老兵，常踩著三輪菜車來稻埕叫賣，他的菜價便宜，隨便喊隨便賣，稻埕裡的阿婆阿姆阿孀都是他的主顧客。夏天時，祖母常買絲瓜，或清炒，或煮麵線吃，她常說，絲瓜好，吃絲瓜皮膚白嫩嫩，降火解毒。我半懂半不懂什麼是火，什麼是毒，好吃才重要。有一次，我吃完飯，又舀上半碗絲瓜，把剩半包的奶油椰子口味「乖乖」捏碎拌瓜吃，以為超級美味，豈知味道完全不投契，入口，起疑，猶豫，生噁。平常，飯粒掉在地上，得小心誤踩，速速撿起給雞吃，此刻碗裡的食物雞恐不領情，倒掉又怕引來雷公追打，還是一口一口吞下，勉勉強強吃完。此後，有段時間視絲瓜如畏途，直到翌年初夏，絲瓜重出江湖才釋懷。

再次對絲瓜不懷好感是高職畢業，北上電子工廠工作時。夏天，常見絲瓜清炒登場，不知是品種關係，或幾百人的大鍋菜翻炒，一大桶青灰灰，爛如泥的食物，看起來索然無趣，吃起來邇邇味淡，每回失望，一勺便罷。

我婚嫁值盛暑，三日入廚下，沿襲母親做菜習性，絲瓜切段加水煮，幾次之後，大嫂說，絲瓜含水，切薄薄，滴水不加，小火燜煮自會釋出甜甜的水分。我試著新的煮法，待鍋蓋掀開，絲瓜果真水盈盈的，甘甜味美。

幾十年來，煮絲瓜已習於切薄片，清炒、煮蛋、入蛤蜊、加鮮菇，起鍋前撒些嫩薑絲，少許鹽入味，怎麼煮都甘美好吃。一個人在家用餐時，煮一條絲瓜配

飯吃，逍遙自在，輕簡飽食。去年，媳婦進門，有一天她下廚，上桌的絲瓜切粗段加水煮，說這樣可以吃到整塊瓜的甜味，她媽媽都是這麼煮。我夾起一塊，口感大異其趣，力讚好吃，如何好吃呢，唯豪邁大器足以形容。

絲瓜的性情兼容並蓄，婆媳各自揮灑，只要當季，怎麼煮怎麼好吃。

墨魚麵

服務生送來濃湯、油醋沙拉、烤餅等前菜。然後，陸續送來正餐。素白的深盤上躺了一團黑嚕嚕的麵。這是？墨魚麵啊。鄭以叉子捲起麵往嘴裡送，邊吃邊讚好吃。我看著她一口一口享受美好的滋味，渾身不自覺漫過陣陣壓迫感。遲疑了一會兒也吃了一口，大力推薦這道麵食的小陳問，好吃嗎？確實好吃。但我點頭的同時，想像與回憶在眼前交相馳奔，嘴裡的麵條彷彿要蠕動起來似的。

彼時，還沒上小學，某日午後，瞧見神明桌下多了一罐奶粉，罐身幾塊鏽斑，雙手捧起來稍重，會是糕餅糖果嗎？撬開蓋子，竟是攢簇蠕動的蚯蚓，我猛地拍上蓋子，請祖母把罐子丟了。

幾天後，叔叔和鄰居幾個大男生去圳溝釣魚，我跟去了。突然發現阿隆身旁那奶粉罐好眼熟，惶恐，正想離開，這時阿隆從中抓出一條蚯蚓，我倒退幾步，他發現了什麼似的奸邪一笑，突然，抓起一把蚯蚓往我身上丟擲，……

阿隆這一丟，徹徹底底把我丟進恐懼的深淵，許多年了，我找不到一塊岩壁可攀爬。搬動盆栽時，戒慎恐懼盆底久不見天日的一方土壤；清洗自家種的菜蔬，深怕蚯蚓黏附根莖間；即便是雨後泥路上的蚯蚓屍體，依然教人反胃生噁。萬一，白天與牠們相遇，驚嚇過後，我就擔心那東西夜晚是否會爬進睡夢中。我小心翼翼躲著，神經質的連圖片都避開，不意初任教時，卻要面對小三自然課的「蚯蚓」單元教學。

我在課前一天要求孩子帶蚯蚓來學校觀察，並且不斷告訴自己，蚯蚓又不是蛇，牠沒有牙齒，不會咬人，有什麼好怕？不意，當天早晨才進教室，一抬眼，發現孩子們把蚯蚓當作業交到我桌上，我幾乎要跌出心臟，迅即逃出門外。忍住驚嚇和怒氣站在窗邊訓話：怎麼把蚯蚓放老師桌上？很髒，全抓去裝進袋子裡，一隻也不能遺漏。快。馬上。但是，全抓走了嗎？有沒有掉在地上？一問，有人帶三隻，有人帶五隻，有人放進鉛筆盒，有人放口袋。平常，作業文具忘了帶，偏偏蚯蚓都帶來了。這教室太恐怖了。幾經思慮，終究鼓起勇氣，走進教室向孩子坦承害怕蚯蚓，並請諒解老師上課無法親臨指導。

我要學生聽我說明，自己對照課本圖示觀察，但有些孩子不知是否故意嚇我，還是忘記老師的輸誠，來到面前，突地就打開手心，問哪邊是蚯蚓的頭，哪邊是尾？我幾乎是歇斯底里喊叫：回去。誰都不准離開座位。

也曾試著面對恐懼來消弭恐懼，然而，僅是眼尾餘光一瞅，隨即全身犯麻，不得不把臉撇開。誰說蚯蚓沒有牙齒，不會咬人，不用害怕？蚯蚓猥瑣陰森扭動的模樣比鱷魚還可怕。

阿隆三年前癌症去世，我也退休四年了，超過半個世紀的悠長歲月，那團往我身上丟擲的蚯蚓，還活在我的杏仁核裡，牠們有時沉睡，有時蠕蠕蛇行，如今竟爬進雪白的盤子裡。

我把盤子推遠，一邊剝著烤餅沾油吃，一邊自言自語，黑嚕嚕的麵實在吃不慣啊，然後，轉頭問櫃台服務生：你們有白色的墨魚麵嗎？

滷蒜仔

夫家堂兄在蘭陽溪畔種了幾壟蒜，入冬盛產，每年除夕前都會送來一大把。婆婆說，蒜白肥長，正「著時」，拿來滷最好吃。

我洗淨一些後，切下蒜白，一碗公滿滿的留給婆婆滷肉，蒜青則留一些炒肉絲或煮湯。婆婆喜歡三層肉，一買至少三四斤，大塊大塊的切法，實在豪邁大器，要是我，恐是一分為二，設法把分量變多。

婆婆把肉與蔥薑在炒菜鍋翻炒過後放入大滷鍋，然後，舀一小匙冰糖，加醬油加酒加水。我曾問她幾杯幾勺，她說，量其約啊，要不，舔舔看就知。然後，一大碗公蒜白毫不斟酌就倒進鍋裡，直到要滿出鍋外，她才拿湯匙輕壓，待湯汁滾了，蒜仔吸飽水分，沉浸湯底，再把剩下的全倒進鍋裡。我初為人媳那年，納悶肉蒜主賓不分，是在滷豬肉還是滷蒜仔，問起蒜白會不會太多？婆婆邊用筷子攪動蒜仔，邊回：太多？不會啦，這些還不夠我一人吃。

食譜裡教的那些提味的配料，蔥、蒜、薑、辣椒等等，最後不是要撈掉，免得湯汁混濁嗎？如今，肉才滷五分爛，蒜仔早已爛不成形，一鍋肉像是煮了又煮的菜尾仔，但婆婆只管東西好不好吃，是否讓人吃飽，菜相似乎不那麼重要。

關掉瓦斯後，婆婆隨即夾起稀巴爛的蒜仔，嘴巴嘟得圓圓的吹氣，明明不燙了，還拼命吹，下巴中間那顆小黑痣的細毛跟著她的唇顫來顫去。等蒜仔涼了，吃進嘴裡，邊吃邊說，呵，勁香，蒜仔就是要滷得爛爛的才好吃，來，吃吃看。

我對蒜仔興趣不高，每次看婆婆吃成那樣子，總忍不住嘴饞跟著吃。蒜白的辛香融入整鍋肉，剩下的只是軟爛微鹹，滋味的確不差，但還是夾塊肉吃較過癮。

滷肉上桌，「量其約」滷出來的肉和蒜仔，家人都愛吃，湯汁澆飯，飯量都加倍了。婆婆飯量大，她把飯添滿，飯勺壓一下，再添，添得尖尖的，蒜仔一口又一口，肉大塊大塊吃，蒜仔很快就被她吃光了。

滷肉再加熱時，又是一碗公新蒜舖滿鍋。

家裡滷蒜仔也意味著過年就要到了，但我一直不明白，蒜季長達三個月，為何婆婆只在過年前後滷蒜仔。是否過去貧窮，婆婆刻苦儉省，只在過年期間才有

機會大啖一番，待經濟寬裕後，卻成了一種儀式般。

後來婆婆中風了，每到除夕夜前，我仍依循她的方式，滷一大鍋蒜白三層肉，蒜白照樣鋪滿鍋，照樣滷得稀巴爛，只是，我習於依一定比例調味，學不來她的「量其約」，切豬肉也大器不來。

我在廚房常想起高壯肥胖的婆婆粗手大腳揮鍋弄鏟的姿態，有時我在一旁當「水腳」，她嘴巴嫌我礙手礙腳，叫我「閃邊去」，眉目卻是慈然，再不閃，一聲「囉嚇」，那肥敦敦的屁股已把我推遠。滷蒜仔時，才切切洗洗，便想起婆婆吃蒜仔的模樣。有一年，小姑來我家，進廚房，看到婆婆吃蒜仔，乜斜，嗯一聲就笑了：咱阿母一身那麼大穢，卻怕燒，吃蒜仔吃成那型，說完拿起筷子夾蒜仔，學她怕燙猛吹的表情，然後誇張地「嚇嚇」幾聲，也吃起蒜仔。

我忍不住也夾起蒜仔吹涼吃，這才覺得，鹹香柔軟，真的很好吃。但，我撈起蒜仔吹涼餵婆婆時，她常常靜靜地看著我，我說，這是你最愛吃的蒜仔，她點頭，卻吃得沒滋沒味的。咀嚼時，下巴鬆垂得像火雞脖子，那顆痣，痣上的細毛沉睡似的沒有一點活力，是我滷不出她的味道，抑或那熟悉的味道早已從她記憶中遠去？