

扣



夏婉雲

淡江中文系博士、兒童文學碩士、國文系。曾任中小學教師，現任輔大、淡大等校兼任助理教授。曾獲金鼎獎、臺北文學獎（散文）、臺北縣文學獎（散文）、花蓮文學獎二屆（散文、小說）、鍾肇政文學獎（新詩）、新北市黃金組文學獎、洪建全童詩獎第一名、大墩文學童話首獎、兒歌百首優等獎、作品收入翰林版教科書。著有《大冠鷲的呼喚》、《穿紅背心的野鴨》等童詩、童話、兒歌、散文集及研究論著作共十四本，論文以研究詩為主。

忽然想起好久沒吃梅乾菜扣肉了。這一想可不得了，許多點點滴滴都從緊閉的窗戶縫滿溢了進來。尤其對梅乾菜扣肉的「扣」字到底扣住了什麼充滿了好奇。它是敲、是貼緊、是牽住、是抓住、是押解、是套住、乃至緊緊勒住的，何止是肉！當梅乾淡雅的酸鹹味，化解了五花肉的油膩，而且越煮越入味時，即使只用肉汁拌白飯，孩子們都能連吃三大碗，它整碗的鹹、香、軟「扣」住了父親那一輩人的嘴、胃、記憶，也連接到我們的童年，那是一種連作夢都會噁嘴的味。這下子我才恍然，原來能「扣」住人的是無所不在、到處瀰漫最後永遠停住的味道。

沒錯，舌所嘗、鼻所聞是味；味覽文章、玩味人生也是味，它與扣字的原意竟是息息相關的。這個字可味覺、可嗅覺；也離不了視覺、觸覺；連聽覺、感覺都參一腳。當在面對各地不同食物的色香味、乃至生命波折時，各個器官運作，又合縱連橫扣起來，時間一久，五味雜陳，常有莫辨原味的感慨。尤其對走過大江南北，輾轉多年的老兵來說，進入老境時有幸得回「幾失其味」的家鄉一探，整個人生給他們的感受，又何止「五味雜陳」四字而已？他們漫長曲折、波盪起伏的生命際遇，展開的是一連串鼻耳舌身意的大幅度波動，更是

一場視、嗅覺大改造；一場各鄉各省的大融合扣連。他們的人生簡直是「味不完」，到末了就有「誰解其中味」的感慨。

父親就是這樣的一位老兵。二十歲離開老家前，他的眼睛、鼻腔、舌尖所嚐應該一律是味吧？那時鄰里煙囱冒出的，都是鄂州辣味，那是他出生起就沒什麼變化的吧？從沒想到他對食物、生命的滋味會隨時局而一路改變，到末了真正的家鄉氣息、味道都扣不住了。

一九四九年父親從湖北一路南行，帶著有孕的母親隨軍經湖南、廣東、到了臺灣再由東部落腳臺北眷村，自此養家活口數十年。

眷村裡集合了各省人士，煮食各自所愛，煮飯時門窗飄出的氣味是會相互「扣門」的。東家是麻的、西家是噲的，我家的爌肉被小孩說好吃好吃一路呼嘯到隔壁去，而隔了好幾間的炸獅子頭味又被什麼風帶過來衝過去。那年頭都是平房，牆壁又薄，氣味好像是長了羽翅，吹得滿眷村都是油香辣味。眷村中每人的味蕾多多少少沾著麻噲味，每個人的舌頭上酸甜苦辣不一而足，一種雜燴式五湖四海大「扣」合，透過每家薄薄的窗門飄散在竹籬笆內外。這時父母親的味蕾應該是不斷地開開闔闔，最想擁有的原鄉味既想閉門自慰、又擋不了

諸多他鄉味的試探。於是本來擁有的多元味蕾一一甦醒，多少隱蔽的、未被試煉過的舌尖、舌面、舌根的細胞這才試著打開，舌面上味蕾突起的絲狀乳頭、菌狀乳頭、輪廓乳頭恐怕夜晚還會討論白天品嚐的滋味吧！

這複雜生命況味的嘗試，是原先留在湖北老家未曾來臺的家人難以想像的吧！因此，漂泊移民史、眷村播遷史也就等於氣味變動史了。

父親先安家在三芝海邊，這是日據營區改成的眷舍，牆壁以竹條當主架，以黑糖抹黃土，地是泥巴地，屋裡只有一房一廳。父親花了十塊大洋忍痛頂下來。我永遠記得三、四歲時日夜聞到的魚腥味，隨著曝曬、蒼蠅飛動，壓過了所有食物氣味，六十年來一直跟著我，吹回到童稚夢的底片上。我曾經回頭去尋找這小漁村，它已遭海水淹沒，我在波瀾的大海前尋找它，像小草「注視」夕陽般看這大海，尋索童年的記憶。海風吹動，魚腥味又來了，從小我就以為所有的海風一定都有腥味，沒有魚腥味就不叫海風。

追溯我早年意識發生之地，會不會找到我敏感的嗅覺、聽覺異於同齡小孩的原因？可惜六歲那年，我們分到新店大鵬新村，進了城，沒了魚腥味，變成熱鬧雜沓的眷村味。

時空變了，食物的氣味也變了。沒多久母親開始信天主教，一半原因是信教會發麵粉。母親開始向北方媽媽學做麵食，蒸包子有時沒餡料只蒸紅糖的，小孩也搶著吃。揉麵團很費勁，父親力道大，只見他捲袖做蔥油餅：俐落地擀皮、跳舞般撒蔥花、披油，母親則在鍋前烙餅，蔥花咬起來滿嘴生香，引得小毛孩都來看父親表演、大夥快樂地邊吃邊跑，香飄三里。

父親即使到年老，都能「說得」一口好菜，這全是從大鵬新村開始的。母親愛做菜、父親則是一旁的「氣味導航員」，坐在牌桌上聞刀聲丁丁、油煎滋滋也能「遙控」庖廚；母親的藕夾能炸得肉嫩藕軟、珍珠丸子粒粒肉質飽滿；連蛋炒飯何時放蛋、何時爆蔥，他都「扣得」鉅細靡遺，我想他應該是「味蕾達人」或「品味班長」吧！

過年，父親會在新村空地上燻魚、燻臘肉，今年用甘蔗渣、明年撿松枝燻，煙燻得小毛孩躲躲嚷嚷、眼淚直流。灌香腸更是我家一絕，豆腐的、辣味的，用紅繩白繩做記號，這些可吃上半年，說穿了全為食指浩繁。

現代營養學勸人少食肉，以前人吃肉吃不到三根手指。男生喜歡女生會把便當的肉塊悄悄塞入女生飯盒裡，女生眼角春風輕飄謝意；父母獎勵孩子考第

一名媽媽會做一盤他愛吃的菜，當兄姊面只有我在啃雞腿時，那隻雞腿就沾了光而在沾沾自喜。我家孩子看到炒韭菜裡露出一點咖啡色，哥哥鑽地虎地夾出，姊姊一招隔山打虎便把弟弟劈來的棒勢化解了，而我不太參加爭肉戰，只隔山觀虎鬥。

雖說我不太參加，但十六歲住校一起吃飯仍忍不住會高空飛筷，這惡習後來竟是被同學糾正成功：有一天，整桌人全不來吃早飯，只我一人在吃八方，我邊吃邊苦惱地檢討是何因？終於想出是我家中養出的吃相被同學嫌而棄之。此後就不斷複習著用意念扣住自己伸手過快的毛病。

村子來了位活潑的本省媽媽，她熱心的教母親端午綁南部粽。當粽子蒸好，掀開鍋蓋時，滿室霧氣中飄著竹葉的清香，那是不曾聞過的氣味，我愛將頭浸浴蒸籠霧氣裡，除了聞粽葉香外，還想像我是竹林中飄飄舞動的仙女。而父親則說：「這糯米軟化了肥豬肉，豬肉糯米摟在一起跳舞，而板栗軟綿、一口咬下的香菇汁都餘韻悠揚，這南部粽不輸咱家的珍珠丸子，層次豐美，像一幅寫意畫。」這又證明了他「扣」得一口好菜，父親有一副好味蕾，而且古典文學底蘊深厚，真是「出口成菜」。

雖說我甚少參加兄姊爭食戰，讀小四時，端午節還是要吃肉：父親這一年已調職臺南，過節餐桌中央，媽媽只放了一掛粽子和一大盤炒空心菜。

我抗議：「怎麼沒有肉？」

媽媽說：「粽子有肉，爸爸不在家，將就吃吧！」

我高喊：「不行，每家都有肉，這不是過節，我要吃肉！」喊完還哭。

刷的一聲，媽媽用筷子狠抽我手臂：「大人不在，怎麼講不聽？倔脾氣！」多年後，臺北各眷村都已老態龍鍾，改建勢在必行，我們住的眷村次第蓋成宅。十幾幢大樓毗鄰聳立，刺破藍天；大夥兒互不相識，上下樓被水泥牆堵住，氣味也隨之封閉，人情味開始淡薄，此後秦家薛家邢家的香味即使開了窗也扣不到。

眷村少了香腸臘肉，哪還有眷村味？我懷念以前籬笆相連、撞來衝去的扣連。以前的眷村像是一座小小的城，我誕生的海邊家屋，是鹽味、魚腥味編織了我的夢，自此對「味」這一字特別敏感。我曾慨嘆眷村擁擠狹窄難行，又和竹籬笆外講臺語的小孩少有往來，幾近囚禁封閉。然而一旦我自「牢籠」飛離，最「扣」連的還是它的一草一木、一家一味。即使童年少年的家屋消失了，

它仍是我午夜夢迴、牽縈所繫、所扣之處。

雖然國宅飄不出各省氣味，但各省味兒卻能「扣」住，因為在臺北各個餐館都能出現。長大後，常四處去找眷村菜。新店二空新村——臺南眷村涼麵華中街小巷子，原是在臺南空軍基地對面有個眷村叫二空新村，每一到中午，人潮便絡繹不絕，這家小菜也很不錯。八德路三段的「村子口眷村餐廳」完全與精華地段格格不入，卻連買滷味也要排隊；敦化北路有「二空眷村小館」，它的「二空烤方」配上鮮奶小饅頭，才入口味蕾就讚嘆了。老父也找到安和路上的湖北菜館，進門就見一大罐泡水薄藕，似乎在說藕片咬起來喀啦喀啦的脆喔！父親坐下來一手按桌一手支頭，不看菜單，臉帶笑、半眯著眼——粉蒸排骨、炸糍粑、鍋巴蝦仁、三鮮豆皮、熱乾麵、泡蒸鱈魚……等七、八個菜名從他嘴裡劈里啪啦流出，似乎腦中想著湖北。多少年後，我懷念他，也都故意以手支頭想菜，扣出菜名。

他一度在空軍總部上班，三五步就一家館子，香酥鴨是功夫菜，用生薑、大蔥、花椒、五香粉塞入鴨腹內醃漬數小時，將菜鴨炸至色呈大紅且表皮酥脆，沾醬是蔥花、海鮮醬、香油調製而成，非常講究。而黃河蜀魚館現撈草魚，那

酒釀豆瓣魚辣中帶甜、甜中帶鮮，一咬舌面上的菌狀乳頭細胞就震撼了；時移事往，各省菜都因人因時空而在重複與差異之間不斷演變。

晚年家境稍好，父母親一度移居美國，也隨著美國人喜歡烤羊肋骨，烤醬深褐、羊排「咕嚕咕嚕」滋滋作響，像在醬汁中游花式溜冰，油乖乖順順、一滴一滴有節奏地落在烤盤像飄下的自由落體；父親最喜歡啃肋骨肉，這時我總覺得他是羊，彈風琴般，沿著琴縫一階階一路嚼了下去，吃罷就堆骨成山。

近三年他已老邁的味覺每下愈沉，原來沒胃口是因為他罹患胃癌，化療後，味覺似乎更歸零，母親已不能下廚，他與母親扣牢、共有的家鄉味、眷村味，如今皆已遙遠。他一定會希望唾液不消失、要不就是母親仍能下廚，但衰敗的身體不能與美好的生命共扣，它們之間也劃不了一條分隔線，只能看著一切逐漸淡去、消逝！

父親胃癌四期，腸沾黏、胃被癌細胞堵住，通不到小腸，不能吃任何東西，家人陪他住院長期抗戰。有一天，他說要吃米漿，他拿起碗，先聞聞熱氣，漿汁捲起的熱煙衝上長鬚鬚，他把汁含在嘴裡，嘴巴鼓起久久捨不得嚥下，以舌尖、舌面、舌根的微血管扣住米漿的溫度、香氣。那一碗米漿足足喝了二十分鐘。雖然未了，吃食物只為了口腔的滿足，引流管又引出來倒掉，食物空走一遭，只有扣住短暫的氣味。

又有一次他說想吃牛肉麵，我買來，他先深深聞了一口，然後慢慢地含在嘴裡嚥下，舌尖在湯汁中翻攪，味蕾突起的絲狀乳頭似在扣住湯汁的溫熱，我看見他的喉結上上下下地滑動，臉上充滿幸福。我轉身掩面，卻聽到他開心地回憶：「我吃到第一碗牛肉麵是為慶祝妳姊姊考上臺大，她叫牛肉麵，我叫榨菜麵，也吃了她的一點牛肉麵，那肉、湯才香呢！」我故意問那時為何我沒去，他竟然吼我：「妳又沒考上臺大。」

想父親到晚年，食物彷彿是生命不同階段的象徵物、成了他扣連歲月的記憶法，可以喚醒他原初的熟悉。父親出生的原鄉很遠，再也走不回湖北老家。他曾用最敏銳的味覺扣連大江南北、體味生活，老來能扣住回憶的就只剩口福。沒多久他「味的能力」快速萎凋，最後完全不能吞嚥，甚至水也不能喝。生之「味」的樂趣扣不住，再高亢的生命意志力都得豎白旗；沒想到以吮味母乳開始的人生，最後也以味之消亡結束。

父親走後，都不忍再進曾去過的餐廳。此後，我該如何記憶父親呢？我能

否用什麼味道扣出懷念？聽說有一個「氣味博物館」，將各種氣味做成精油，抽屜一打開就可聞到排骨味、玉米濃湯等百種氣味。它們也可訂製人的氣味，但收費要百萬元，人的氣味有多難扣住。

真要蒐集，應蒐集什麼味？枕頭、衣服味還是「扣」住每隻味蕾的味？也不知要存腦中什麼位置，但一定有一方專區、一整排私密，若一個個緩慢地打開來、深深地聞，什麼會是最入味、最入夢的呢？我久久不得其解。

評審評語

寫父親的食之味，同時也側寫了一個時代的飲食記憶。從湖北來臺的父母親所住的眷村，混雜了東西南北之味，作者寫來得心應手，看似隨手拈來，處處生香。這篇散文最動人之處在寫癌後的父親對食物的眷戀，只能聞香，只能賞味，不能吞食，雖然如此，依然無法阻止父親對食物的強大慾望。

—鍾怡雯

得獎感言

去年曾得黃金組第三名，今年進步了。

這是寫先父的飲食文學。父親到晚年，食物成了他扣連歲月的記憶法，可以喚醒他湖北的原初。他曾用最敏銳的味覺扣連大江南北。末了生之「味」的樂趣叩不住，以吮味母乳開始的人生，最後也以味之消亡結束。

父親胃癌後我該如何記憶父親？聽說有一個「氣味博物館」，將各種氣味做成精油，抽屜一打開就可聞到排骨味、玉米濃湯氣味。它們也可訂製人的氣味，但收費要百萬元，人的氣味有多難扣住。