

# 沙茶羊肉

洪志宇

台		味	。	。	較	頭	。	縮	的	
北		。	如		柔	，	然	夏	身	
五	畢		媽	。	蒸	令	而	日	子	打
作	業		媽	。	氣	人	，	獨	擠	卡
，	後		溫	。	，	垂	引	有	在	結
不	，		柔	。	以	涎	領	的	了	束
時	離		的	。	及	的	致	香	香	整
受	開		口	。	菜	米	突	魚	魚	天
到	熟		吻	。	刀	飯	破	汗	的	的
女	悉		，	。	在	香	重	臭	疲	累
友	的		我	。	砧	，	圍	霉	，	任
家	故		遠	。	板	電	的	味	車	廂
人	鄉		在	。	上	鍋	，	，	廂	中
的	，		屏	。	輕	和	是	真	中	，
款	一		東	。	躍	緩	那	叫	車	廂
待	人		的	。	的	吐	懸	人	中	濃
，	來		家	。	聲	出	在	作	中	
總	到		庭	。	響	的	心	噁		
			！							

覺得繁複打擾人家，也不好意思，但他們總  
 比喻我如孟嘗君的一名「食客」，要我別  
 在乎，「反正豬豬特別喜歡和依玩。」女  
 友的姐姐抱著不到一歲的可愛小寶寶繼續  
 說道：「豬豬也很喜歡叔叔對吧！」小傢  
 伙咯咯笑，彷彿十分滿意我這個外人的加  
 入。女友爸爸是個寡言的人，總是對我說  
 ：「多吃點，不然我們也吃不完。」  
 我喜歡這樣的熱鬧。  
 「剩最後一道菜，等等就開飯啦！」  
 這是我最喜歡的一句話，比柯南發現破案  
 線索還叫人興奮，空間中瀰漫著從廚房蔓  
 延而來的蒜香、蔥爆香和米酒香，香味如  
 同一雙溫暖的大手包覆著全身，輕輕地遣  
 送我的雙腳踏往聖地——廚房。

撥開門簾，大火中的鍋子熟練地舞動，羊肉片「唰」的一聲迅速應和，香氣隨之襲來，令我內心激動不已，光是用看的，口水就已經不爭氣地流到地上去。「你來這邊仔細看，我教你煮！」女友媽媽大方分享自多丰來的烹飪技術，這時我也才發現，過去自己的燒菜技術是多麼貽笑大方，也終於知道為何懶惰的女友寧願自己出門買晚餐的原因了。

當羊肉末泛起五分熟的顏色時，便可邀請等待於瀝水籃中的空心菜華麗入場，湊着半生熟的紅肉與綠葉共舞，不僅取避兔肉顯老，菜顯生，更可增添口感層次。菜梗開始軟化時，轉用溫潤的中火慢慢加熱，當我專注凝視鍋子裡熱得冒泡的湯汁

菜色內點點的煎茶色。  
 靈魂，清白瓷盤更是少不了：完美襯托松  
 讓我臣服，不過，為喚醒這道美饌的誘人  
 嗎？「醉人酒精與紅肉混合的沙茶香早已  
 是下菜和下酒的時機，下次換你表演，好  
 賓不難，對吧？「她耐心補充：「重點就  
 大概來回不過十次便可將瓦斯關閉。「其  
 鍋鏟翻攪，大鍋竄出「吡吡」聲響，  
 加拉瓜瀑布般壯闊。  
 注了半瓶，米酒從瓶內奔騰流出，好似尼  
 「米酒頭」三個大字，旋即豪邁地往鍋裡  
 印有著傳統商標，商標上掛著復古樣式的  
 向茲展示：「這可是我的秘方喔！「瓶上  
 高，一罐清澈的酒被掌在手上，她得意地  
 ，「波」的一聲，只見玻璃瓶瓶蓋飛得特



這		。	道	滿	驗
是		。	:	足	就
不	餘		「	地	足
是	光		你	沉	已
場	見		學	醉	燃
鴻	到		起	在	起
門	女		來	口	我
宴	友		，	腹	對
？	點		以	之	下
	頭		後	慾	廚
	如		我	中	的
	搗		女	，	興
	蒜		兒	此	趣
	，		就	時	興
	不		有	大	抱
	禁		福	廚	負
	懷		啦	開	。
	疑		！	口	我

## 洪志宇



### 個人簡介

畢業於國立不務正業大學特別愛吃系。如今和蝙蝠俠一樣，在白天是位與數字戰鬥的工程師，到了晚上便化身成小小文學家，站在科技與人文交叉口，我夢想成為達文西，只是僥倖比他多會了一項「非常能吃」的才華。

### 得獎感言

感謝新北市政府文化局舉辦這場傳達手寫溫度的盛會，讓我們能擱下鍵盤，重拾提筆寫字的那份平靜；也謝謝評審對這篇文章的肯定，讓我在寫作路上更有動力。

同時，將最高謝意獻給在屏東老家和臺北女友家，總會握著鍋鏟等著我的兩位大廚老媽。以及剛閱讀完文章的您。

### 評審評語

#### 陳幸蕙：

筆跡非常吸睛，文字優美，內容讓人看得有聲有色有味，很豐富很熱鬧有趣，只是中間有些誇飾太超過。

