

娘惹的滋味

有一條路，穿越思念的經緯，從舌尖直抵家園。

剪一段碧綠，將斑蘭葉切碎後，放入果汁機中打成汁，再用慢火將椰糖熬煮成琥珀般的色澤。

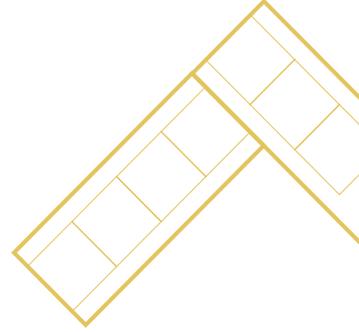
將在來米粉與木薯粉倒入鍋裡，加入濃郁的椰漿一同攪拌，思念便黏稠了起來。

味蕾上的記憶與鄉音一樣固執，漂洋過海多年，座標始終定位在馬來西亞，沒有遠離半分。

牆上張貼的囍字，依然鮮亮的張大四張口，對著妳指指點點，平時，努力將自己折疊再折疊，塞進母親、妻子、媳婦的角色裡，當鄉愁如雨季滂沱而下的暴雨，啄痛了妳，家鄉味成為唯一的特效藥，為妳止疼。

將椰奶、椰糖、斑蘭分別加入米漿中，攪拌均勻，在蒸鍋中一層又一層的疊加，交疊出娘惹的滋味。生活裡總有晴雨與烏雲，咬下一口娘惹糕，眼前便是朗麗的蕉風椰雨，與母親溫柔的笑靨。

融合華人與馬來人文化的娘惹菜種類五花八門，五彩繽紛的娘惹糕更是視覺焦點。妳獨愛斑蘭、椰糖、椰奶三色組成的協奏



曲，在底下鋪上青翠的芭蕉葉，更是畫龍點睛。

斑蘭葉的清香，是娘惹糕中的靈魂，當椰奶的溫潤、椰糖的香甜交織在一起，便如南洋的微風，輕拂過生活中的苦澀，將鬱悶驅逐出境。

當回家的路因疫情變得迢遠，妳用母親傳授給妳的手藝，在氤氳的蒸氣前，在舌尖，築出了一條返鄉之路。



張欣芸



個人簡介

棲息於文字與藝術棲地的兩棲類食字獸，生於南投縣中興新村，畢業於臺中師院語教系，攝影作品獲得大墩美展第二名，散文、小說、報導，曾獲三十餘項全臺各縣市地方文學獎。目前從寫作與藝術創作，並成立食字獸文化工作室，舉辦藝文創作與講座。著作《失竊的靈魂》入選南投縣作家作品集，刊物、專書採訪報導有《明道文藝》、《草鞋墩風華》、《草屯鎮刊》、《讓世界看見台灣》、《我的匠作時代：二十組職人的感動歷程》、《巨匠之風——魯班技藝傳承的臺中故事》、《車城鄉志》等。

得獎感言

在工作、日常生活及之前奶奶臥病在床的期間，常有與外籍移工、新住民相處交流的經驗。這些生活經驗的鎔鑄與不同文化、生命經歷的激盪，在沉澱後轉化成寫作來源。這次圖文創作是在蟬翼宣上，以書畫的形式，呈現娘惹糕繽紛的樣貌，娘惹的滋味裡，有鄉愁的撫慰與情感寄託。感謝評審的青睞，與獎項所帶來的肯定與鼓舞。

食物不只是食物。食物是對過去的回憶，是對未來的期待，是內在與外在的交互作用，是心理與生理的動態變化，是日復一日不間斷的旅程，至死方休。

作者懷著「與鄉音一樣固執」的味蕾記憶，不愠不火地描述娘惹糕的食材、滋味、料理的細節，交織著遠嫁他方的起伏心境，字詞精準到位，情緒自然流暢。配圖為柔潤的綠葉盛著色彩斑斕的娘惹糕，筆觸含蓄而豐盛，極為切題。

考量其營造的意境與文學性，三位決選評審一致同意評為首獎。



AWARD
LITERATURE