

“古早味”

—台湾心跳声

每个人的人生中都曾有过旅行，有的人倾心于人风景，有的人则钟情于美食。我心中的完美的旅行应该做到“BEST”(B is for Buying, E is for eating, S is for Seeing, and T is for talking with local people.)，宝岛台湾，是实践“BEST”的最佳目的地，聆听着“古早味”的台湾心跳声，又一次用我的文字和语言，记录下我旅行中珍贵的情怀和执念。

—题记

民国一〇七年(西元二〇一八年)六月中旬，我第三次踏上宝岛台湾的土地。当我四年前第一次来到台湾的时候，就十分地喜欢上这里了。干净整洁的街道，热情淳朴的人民，听着很窝心的台湾腔的国语口音，还有李安导演电影里演着的台湾故事，张艾嘉歌里唱着的台湾情愫，满大街“古早味”招牌的莫名坚持。用百分百来形容我对台湾钟爱之情之程度绝不夸张。

很多去过台湾的人都说，台湾有一种洗尽铅华的老旧，比起中国大陆的日新月异，台湾社会更像一条静水流深的长河。初到台北的大陆人都会觉得建筑陈旧，除了全台第一高楼一〇一大楼外，没有崭新的高楼群，街道亦不宽阔，且大部分



街道与骑楼的行人道之间没有上阶沿，若不是招牌上的繁体字，和大陆八〇年代的城市并无不同。机车(大陆称“摩托车”)惊险穿梭于汽车与行人之间。陈旧市容的背后，是普通民众的安居乐业。(左图：台北街头一景)

记得读小学和中学时，听老师和长辈们反复讲起台湾同胞生活在水深火热之中，我们一定要打过台湾海峡解放台湾，去拯救我们的同胞。两位蒋故总统打造的“三民主义模范省”，曾经被誉为“亚洲四小龙”之一的台湾，如今那个耀眼的光环仿佛已经不在。每次来到台湾，点点滴滴间感觉似曾相识，既陌生又亲切，在小街小巷里穿行，感受那种自然而协调的氛围，童年时代对周遭环境的图像在这里重现，想必这就是台湾的“古早味”，它是怀旧的符码，是经验的累积，是现存过去，是当下的一部分，成为普罗大众接受的滋味。

我对“古早味”的定义有狭义和广义之分。狭义上的“古早味”是指台湾饮食传统的味道、烹饪美食的技艺和用餐氛围及饮食习惯等。品味一道古老的菜肴，仿佛在品味一段逝去的岁月，一段令人怀念的历史痕迹。做菜犹如做人，传承的“古早味”手艺岂止是美食而已，它更是老一代人的情怀和执念。

说起台湾的美食，我最喜欢的还是台铁便当。我的朋友们都对此表示惊讶和不解。每次到台湾，尤其是在台北，我总会在傍晚时分赶到台北车站台铁便当专门店购买，有时候去晚了，就卖光了买不到了，尖峰时间购买还要排队。可见，台铁便当供不应求受欢迎之情形。（右图：台铁便当新台币 60 元版）



我们大陆的铁路便当盒饭确实和台湾的便当有较大差距，我想这是制作观念的问题。台湾在制作便当时，是根据便当的特性来制作，选用那些比较干、比较下饭的食材，并且搭配合理的料理方式。而使用那些汤汤水水的食材，即便原料很好，用来制作盒饭也不会好吃。台铁便当餐盒里的美食，让勤劳淳朴的台湾人感受到满满的幸福和骄傲，那些味道也必然刻入每个台湾人的童年记忆中，等待着未来的想念与回溯。



其实制作盒饭，就是要在制作成本低廉的情况下创造出美味。只要制作者能有用心、精心的态度，一样能把盒饭做得很好吃。台铁便当虽然比不上中国大陆央视纪录片《舌尖上的中国》里推介的美食，但这种“古早味”是独一无二的，其它美食无法比拟。（左图：台铁便当新台币 80 元版）

广义上“古早味”是一种对生活的认知和态度，一种生活方式和习惯，展现出简单美、朴素美，带着谦逊、低调的性格，潜沉中似乎有几分孤独感，又仿佛透露出淡泊人事而亲近自然的感悟。出生于台湾苗栗名厨世家的作家董孟浩先生眼中的“古早味”是那个年代“妈妈的味道”或是“巷口那家店的味道”。可见，每个人心中的“古早味”是大不相同的。此外，“古早味”也折射出每个人的对往事的追忆和乡愁。

鲁迅的弟弟、大文豪周作人，总是怀念故乡绍兴的腌苋菜梗，虽然只是滋味清淡的平民家常菜，却能食贫与习苦，那种滋味尝惯了，就是挥之不去的乡愁。那是舌尖上最撩人的情绪，格外敏感，尝到他方风土，回荡自家节气。

目前退休定居于澳洲墨尔本我的忘年交王恩禧(Oscar Wang)老师在民国九十八年(西元二〇〇九年)六月的北半球之旅途经上海小住我杨浦家中期间，给我讲述了他一生中多彩多姿的经历和往事。王老师的“古早味”具有历史厚重感。他从小在台湾眷村生活成长，其实他是一个名副其实的川娃子。民国三十八年(西元一九四九年)，随着国民政府在内战中失利，中央政府播迁来台，王老师随同家人从湖北汉口搭机来台。(右上图：王恩禧西元二〇〇一年于上海外滩)



“王家班”的“古早味”的特色菜是眷村味的“一品锅”。相传，此菜由明代石台县“四部尚书”毕鏊的一品诰命夫人余氏创制。一次，皇上突然驾临尚书府作客，席上除了山珍海味外，余夫人特意烧了一样徽州家常菜——火锅。不料皇上吃得津津有味，赞美不绝。后来，皇上得知美味的火锅竟是余夫人亲手所烧，便说原来还是“一品锅”！菜名就此一锤定了音。

其实“古早味”投射到每个人的记忆里后，带回的往事云烟都是独特的。与它相连的，可能是夕阳落山时老屋房顶的袅袅炊烟，可能是母亲当初的一句话，可能是故乡那轮明月、房前的老树，可能是某个已多年未见的儿时玩伴，也可能是某段伤感的经历。这是“古早味”的魔力，它所关联的，都是独家记忆。于是当这种记忆被“古早味”唤醒后，每个人的反应与感受也不尽相同。

“妈妈的味道”的确是对“古早味”最佳定义。我的母亲亦是一位业余厨艺大师。九年前(民国九十八年\西元二〇〇九年)，王老师在我家小住期间，有幸



品尝到了我母亲亲自料理的美味佳肴。五年前(民国一〇二年\西元二〇一三年)的九月二十五日，退而不休的王老师在澳洲 3CW 中文广播电台主持《细语香巴拉》节目，该期节目主题为“母亲的招牌菜”。应王老师之邀，通过越洋国际长途电话，我的母亲参与了该节目。

在节目中，王老师称赞我母亲的“红烧鱼”是天下第一美味。王老师曾说过，他走遍全球各地，品尝过多家星级饭店的美食，都不及我母亲所料理的菜肴。可见，

这是对我母亲何等的高度评价，多么经典的“古早味”啊！（左上图：王老师和吴婷主持《细语香巴拉》）

“古早味”一是妈妈的味道，是台湾的味道，也是每个人的味道。每一次台湾之行都有数不完的惊喜和感动。无论是在雅堂，还是在市井，都有符合对应环境的人在坚守，让这种味道弥漫在岁月流光里，日久弥香。

最重要的，人们脸上的友善的表情，这一切才是台湾魅力所在。人，是台湾最美丽的景色。我不禁想起台湾歌手蔡依林演唱的《台湾心跳声》，这首歌曾作为二〇一〇年上海世界博览会台湾馆主题歌。（右下图：台湾新竹世博台湾馆）

正如歌中所唱的，宁静的小巷，一杯永和豆浆；我在细细品尝，恬淡的家乡；霓虹灯点亮，关于夜市的想象；孩子们捉迷藏，在找爱吃的糖；昏黄的夕阳，龙山寺的老墙；我虔诚点着香，手拿一柱希望……



何其有幸，我看过台湾最美的表情，听过它动听的音乐。随着时间的流走，人在变，技艺也在变，唯独记忆永不变，“古早味”在一代又一代人的记忆中，完成一次次的更迭，不断进化、演变，成为一种旧时记忆的味觉具化，成为一种永远的留恋与念想。（完）

作者写于二〇一八年八月二十日晚，修改于八月二十一日晚