

“古早味”

—臺灣心跳聲

每個人的人生中都曾有過旅行，有的人傾心於人風景，有的人則鍾情於美食。我心中的完美的旅行應該做到“BEST”(B is for Buying, E is for eating, S is for Seeing, and T is for talking with local people.)，寶島臺灣，是實踐“BEST”的最佳目的地，聆聽著“古早味”的臺灣心跳聲，又一次用我的文字和語言，記錄下我旅行中珍貴的情懷和執念。

—題記

民國一〇七年(西元二〇一八年)六月中旬，我第三次踏上寶島臺灣的土地。當我四年前第一次來到臺灣的時候，就十分地喜歡上這裡了。乾淨整潔的街道，熱情淳樸的人民，聽著很窩心的臺灣腔的國語口音，還有李安導演電影裡演著的臺灣故事，張艾嘉歌裡唱著的臺灣情愫，滿大街“古早味”招牌的莫名堅持。用百分百來形容我對臺灣鍾愛之情之程度絕不誇張。

很多去過臺灣的人都說，臺灣有一種洗盡鉛華的老舊，比起中國大陸的日新月異，臺灣社會更像一條靜水流深的長河。初到臺北的大陸人都會覺得建築陳舊，除了全台第一高樓一〇一大樓外，沒有嶄新的高樓群，街道亦不寬闊，



景)

且大部分街道與騎樓的行人道之間沒有上階沿，若不是招牌上的繁體字，和大陸八〇年代的城市並無不同。機車(大陸稱“摩托車”)驚險穿梭于汽車與行人之間。陳舊市容的背後，是普通民眾的安居樂業。(左圖：臺北街頭一

記得讀小學和中學時，聽老師和長輩們反復講起臺灣同胞生活在水深火熱之中，我們一定要打過臺灣海峽解放臺灣，去拯救我們的同胞。兩位蔣故總統打造的“三民主義模範省”，曾經被譽為“亞洲四小龍”之一的臺灣，如今那個耀眼的光環彷彿已經不在了。每次來到臺灣，點點滴滴間感覺似曾相識，既陌生又親切，在小街小巷裡穿行，感受那種自然而協調的氛圍，童年時代對周遭環境的圖像在這裡重現，想必這就是臺灣的“古早味”，它是懷舊的符碼，是經驗的累積，是現存的過去，是當下的一部分，成為普羅大眾接受的滋味。

我對“古早味”的定義有狹義和廣義之分。狹義上的“古早味”是指臺灣飲食傳統的味道、烹飪美食的技藝和用餐氛圍及飲食習慣等。品味一道古老的菜肴，彷彿在品味一段逝去的歲月，一段令人懷念的歷史痕跡。做菜猶如做人，傳承的“古早味”手藝豈止是美食而已，它更是老一代人的情懷和執念。

說起臺灣的美食，我最喜歡的還是台鐵便當。我的朋友們都對此表示驚訝和不解。每次到臺灣，尤其是在臺北，我總會在傍晚時分趕到臺北車站台鐵便當專門店購買，有時候去晚了，就賣光了買不到了，尖峰時間購買還要排隊。可見，台鐵便當供不應求受歡迎之情形。(右圖：台鐵便當新臺幣 60 元版)



我們大陸的鐵路便當盒飯確實和臺灣的便當有較大差距，我想這是製作觀念的問題。臺灣在製作便當時，是根據便當的特性來製作，選用那些比較幹、比較下飯的食材，並且搭配合理的料理方式。而使用那些湯湯水水的食材，即便原料很好，用來製作盒飯也不會好吃。台鐵便當餐盒裡的美食，讓勤勞淳樸的臺灣人感受到滿滿的幸福和驕傲，那些味道也必然刻入每個臺灣人的童年記憶中，等待著未來的想念與回溯。



其實製作盒飯，就是要在製作成本低廉的情況下創造出美味。只要製作者能有用心、精心的態度，一樣能把盒飯做得很好吃。台鐵便當雖然比不上中國大陸央視紀錄片《舌尖上的中國》裡推介的美食，但這種“古早味”是獨一無二的，其它美食無法比擬。(左圖：台鐵便當新臺幣 80 元版)

廣義上“古早味”是一種對生活的認知和態度，一種生活方式和習慣，展現出簡單美、樸素美，帶著謙遜、低調的性格，潛沉中似乎有幾分孤獨感，又彷彿透露出淡泊人事而親近自然的感悟。出生于臺灣苗栗名廚世家的作家董孟浩先生眼中的“古早味”是那個年代“媽媽的味道”或是“巷口那家店的味道”。可見，每個人心中的“古早味”是大不相同的。此外，“古早味”也折射出每個人的對往事的追憶和鄉愁。

魯迅的弟弟、大文豪周作人，總是懷念故鄉紹興的醃苧菜梗，雖然只是滋味清淡的平民家常菜，卻能食貧與習苦，那種滋味嘗慣了，就是揮之不去的鄉愁。那是舌尖上最撩人的情緒，格外敏感，嘗到他方風土，回蕩自家節氣。

目前退休定居於澳洲墨爾本我的忘年交王恩禧(Oscar Wang)老師在民國九十八年(西元二〇〇九年)六月的北半球之旅途經上海小住我楊浦家中期間，給我講述了他一生中多彩多姿的經歷和往事。王老師的“古早味”具有歷史厚重感。他從小在臺灣眷村生活成長，其實他是一個名副其實的川娃子。民國三十八年(西元一九四九年)，隨著國民政府在內戰中失利，中央政府播遷來台，王老師隨同家人從湖北漢口搭機來台。(右上圖：王恩禧西元二〇〇一年於上海外灘)



“王家班”的“古早味”的特色菜是眷村味的“一品鍋”。相傳，此菜由明代石台縣“四部尚書”畢鏘的一品誥命夫人余氏創制。一次，皇上突然駕臨尚書府作客，席上除了山珍海味外，余夫人特意燒了一樣徽州家常菜——火鍋。不料皇上吃得津津有味，讚美不絕。後來，皇上得知美味的火鍋竟是余夫人親手所燒，便說原來還是“一品鍋”！菜名就此一錘定了音。

其實“古早味”投射到每個人的記憶裡後，帶回的往事雲煙都是獨特的。與它相連的，可能是夕陽落山時老屋房頂的嫋嫋炊煙，可能是母親當初的一句話，可能是故鄉那輪明月、房前的老樹，可能是某個已多年未見的兒時玩伴，也可能是某段傷感的經歷。這是“古早味”的魔力，它所關聯的，都是獨家記憶。於是當這種記憶被“古早味”喚醒後，每個人的反應與感受也不盡相同。

“媽媽的味道”的確是對“古早味”最佳定義。我的母親亦是一位業餘廚藝大師。九年前(民國九十八年\西元二〇〇九年)，王老師在我家小住期間，有幸品



嘗到了我母親親自料理的美味佳餚。五年前(民國一〇二年\西元二〇一三年)的九月二十五日，退而不休的王老師在澳洲3CW中文廣播電臺主持《細語香巴拉》節目，該期節目主題為“母親的招牌菜”。應王老師之邀，通過越洋國際長途電話，我的母親參與了該節目。在節目中，王老師稱讚我母親的“紅燒魚”是第一美味。王老師曾說過，他走遍全球各地，品嚐過多家星級飯店的美食，都不及我母親所料理的菜

肴。可見，這是對我母親何等的高度評價，多麼經典的“古早味”啊！（左上圖：王老師和吳婷主持《細語香巴拉》）

“古早味”一是媽媽的味道，是臺灣的味道，也是每個人的味道。每一次臺灣之行都有數不完的驚喜和感動。無論是在雅堂，還是在市井，都有符合對應環境的人在堅守，讓這種味道瀰漫在歲月流光裡，日久彌香。

最重要的，人們臉上的友善的表情，這一切才是臺灣魅力所在。人，是臺灣最美麗的景色。我不禁想起臺灣歌手蔡依林演唱的《臺灣心跳聲》，這首歌曾作為二〇一〇年上海世界博覽會臺灣館主題歌。（右下圖：臺灣新竹世博臺灣館）

正如歌中所唱的，寧靜的小巷，一杯永和豆漿；我在細細品嚐，恬淡的家鄉；霓虹燈點亮，關於夜市的想像；孩子們捉迷藏，在找愛吃的糖；昏黃的夕陽，龍山寺的老牆；我虔誠點著香，手拿一柱希望……



何其有幸，我看過臺灣最美的表情，聽過它動聽的音樂。隨著時間的流走，人在變，技藝也在變，唯獨記憶永不變，“古早味”在一代又一代人的記憶中，完成一次次的更迭，不斷進化、演變，成為一種舊時記憶的味覺具化，成為一種永遠的留戀與念想。（完）

作者寫于二〇一八年八月二十日晚，修改於八月二十一日晚