

乘著記憶的翅膀

尋找

幸福的滋味

凌煙 / 著

生命中精采的片段加上相關記憶中的料理，
譜寫出動人的篇章。





芋蘆

她毫不考慮的回答：「無物件通食，啥物攞嘛好食！」

之前母親因為心臟病住在我們「市外桃源農場」那幾年，是我們母女感情最親密的時期，她最初心臟病發那一年進出醫院五次，心臟腫大、肺部積水，呼吸時胸口如壓重石十分費力，總要不斷像魚兒離水般張口喘氣。因為心臟無力負擔全身的血液循環，導致腦部微血管阻塞中風，影響一隻手的活動功能，如廁、沐浴都需要人協助，住院時正常的那手插著針頭，大便後得像個孩子似的由我為她擦屁股，剛開始她覺得很難為情，我用輕鬆的態度對她說：「小時候妳也是這樣替我們擦屁股，現在換我們為妳服務了！」

母親這一生為了守住一個家辛勤忙碌，我們三姊弟從小到大都像放養的雞鴨一樣，未曾有過親子間的歡樂時光，直到我決定脫離家庭走上自己選擇的人生道路，母女間存在的似乎只剩一些無法彌補的遺憾。母親生病讓我有機會報答母恩，也因為寫作的需要，我常向她詢問一些小時候的生活，才發現她這一代的婦女根本就是「台灣阿信」，我答應她要以此為書名，創作一部記錄她和來自大陳島的結拜姊妹挽面阿姨的人生故事小說，但一直遲遲未能提筆，如今





阿姨已病逝，故事還寄存在心中。

每次要去市場前，我會特地問母親：「有想要吃什麼？」她經常都這樣回答我：「食啥攏比細漢食番簽仔槌較好！」啥物叫做「番簽仔槌」？母親說番薯收成大部分都曬成番薯簽，如果曬番薯簽的時候遇到下西北雨就慘了，番薯粉被洗掉煮食不但沒香甜味，還會有「臭痞味」，一條條番薯簽像「土蚰仔」（蚯蚓）煮不爛硬梆梆的，當時正是成長階段容易肚子餓，不吃餓得腳痠手軟，要食食不下嚥，這樣的番薯簽要吃一整年，常常吃到忍不住流淚。也許是孩童時期苦怕了，母親有自己家庭的時候總是拚命抓住賺錢的機會，捨不得休假，因為她謹記著外公教導的一句話：「好天要存雨來糧。」

有一次農場裡的母狗生了一窩小狗，又勾起母親小時候的回憶，她說故居另一邊住她二叔一家，每次母狗生產後，整窩小狗未開目就全炒麻油了！聽得我全身起雞母皮，但在那個貧困的年代人都吃不飽，家裡養的母狗生小狗不可能再養起來，帶出去放生也是活活餓死，宰殺進補算是一種兩全其美的辦法。

雨後早晨看見農場裡爬得滿地的露螺，或者是偶然停駐在椅子上的一隻綠色金龜子，母親也會談起她小時候吃這種昆蟲的事，祛露螺，剝螺肉，攪火灰去黏液的事我做過，但吃綠色金龜子的事就覺得很噁心了，小時候在鄉下抓綠色金龜子玩都戲稱牠是「漏屎龜」，因為牠很會



拉綠色的屎，我們會用縫衣線綁住牠一隻腳讓牠往天上飛，像放風箏一樣，或者殘忍的拗斷牠一隻小腿，再拿香腳往大腿裡插住，舉在耳畔讓牠拚命振動翅膀飛翔，說是在吹電風扇。

（小朋友千萬不要學喔，當時阿姨年紀小不懂事。）綠色金龜子滿肚子綠色大便怎麼能吃？母親說她們每次都抓一大腳桶（浴盆），先泡水讓牠排出綠色大便，然後摘掉硬翅鹽酥，我問她：「好吃嗎？」她毫不考慮的回答：「無物件通食，啥物攏嘛好食！」對照現今社會，孩子們就是吃太好才不懂得惜福吧！

「祛惜（食）」二字刻印在所有農家子女的心中，已成一種生活習慣，小時候每到秋收時期，一群孩子放學總要揸著茄苳（一種編織的袋子）去割完稻的田裡「祛稻穗」，或者去犁完番薯的田裡找尋出土的嫩葉，挖出遺漏在田裡已經出芽的番薯，我家種白蘆筍交農會，因為有一定的尺寸，裁切下來的蘆筍頭會加糖熬蘆筍汁，也會採蘆筍櫟的嫩尾炒菜吃。

母親最愛吃芋蘆炒鳳梨豆醬，芋蘆是採收芋頭後切下來的芋莖，連著一塊芋頭，撕掉外層粗纖維切塊水煮片刻後，與鳳梨豆醬同炒，散發出誘人的芋頭與鳳梨豆醬融合在一起的香氣，配地瓜稀飯尤其對味，充分發揮農家「祛惜（食）」的精神，而且芋蘆聽說具有降血糖、



芋蘆，採收芋頭後切下來的芋莖。



血壓的食療功效，有三高問題的人或可多吃，只是要減少鳳梨豆醬的用量，怕會鹽分太高。
 俗語說：「有儉才有底。」老一輩人所有的家底，莫不是如此勤儉持家存下來的，這樣的美德我們後輩千萬別忘記！

鳳梨豆醬炒芋蘆作法

處理好的芋蘆先燒一鍋水加少許鹽燙煮軟化，起油鍋爆香薑絲，加入適量鳳梨豆醬（以不再加鹽斟酌分量）與赤砂糖略炒，倒入煮過的芋蘆，小火燒煮至入味即可。



採收大顆芋頭後會挖出許多小芋頭，這種小芋頭洗淨蒸熟後，蘸蒜頭醬油吃，十分美味。





四腳仔湯

「水雞（蛙）」的雙關語不雅，尤其是男生還是少說為妙，以免引起誤會喔！

住在鳳鼻頭山腳下的「市外桃源農場」那十幾年，是我人生變化最大的時期。先是務農搞得負債數百萬，卻在山窮水盡疑無路之際，因為我家方博士出版了一本手痛醫腳，腳痛醫手的《痠痛經穴療法》因而柳暗花明又一村，不僅還清負債，還有閒情逸致培植盆栽，飼養錦鯉，開始真正過著只羨鴛鴦不羨仙的耕讀生活。

我們「市外桃源農場」的錦鯉池就在住家屋簷前面，戶外錦鯉池最大的問題在於陽光會讓綠藻快速增生，加速水質優氧化，根本看不見整池美麗的錦鯉，經過無數次失敗的試驗，最後在魚池裡放養半池的水芙蓉（用黑網隔離），又做了一條生態循環過濾水溝，抽取魚池的水進入裝有過濾器材的水桶曝氣兼淨化，再流入擺滿能改善水質的啞咕石水溝，水溝裡還種植根部能吸附雜質肥分的水蘓菜（空心菜），不但長年都有吃不完的水耕蘓菜，魚池也才終於水清魚現，時時可見各色錦鯉優美的身影悠游其間。

做了生態循環過濾水溝解決了魚池優氧化的問題，蜻蜓來了，青蛙也來了，卻開始有了另





一種煩惱。我們農場前方曾經是台灣貨櫃場，每天都用大槌在敲敲打打維修貨櫃，有時煩不勝煩我都會抱怨，我家方博士總是勸我說：「不要把心放在那裡給他們槌，就不會覺得煩了！」但是門前的水溝一到晚上就聒噪不休，蟾蜍、牛蛙、田雞（本土褐蛙）、石咯仔（背上有一條線）徹夜進行四部大合唱，尤其是下雨前後叫得更響亮，讓人耳根片刻不得安寧，連我家方博士都會被吵得睡不著，只好起來趕青蛙。有一次到台北接受廣播節目的採訪，學生請我們在一家有著假山魚池的庭園餐廳吃飯，為了營造氣氛，餐廳還播放蛙鳴聲，我家方博士悶了半晌終於開口：「可以請他們換別塊CD嗎？我每天都在聽青蛙叫，怎麼連到台北也要被青蛙吵？」笑翻在場所有的人。

小時候在鄉下，水圳放水淹稻田時，叔叔常會在晚上去插「四腳釣仔」（釣青蛙用的剖竹片釣具，每根約50公分長），捧一大把夜間去插在田頭田尾，鈎上一小段蚯蚓做誘餌，早上再去巡視，有一次竟然釣到一條蛇，應該是青蛙先上鈎，蛇要吃青蛙就這樣也被鈎上。青蛙在我故鄉稱為「水雞（蛙）」或「四腳仔」，「水雞（蛙）」也指女人的陰部，說法實在不雅，孩子耳濡目染，有一次大弟還惡作劇在小堂妹的下面用原子筆寫上「水蛙」二字，被大人狠狠教訓了一頓。

「四腳仔嫩蒜頭槁」是民間給孩子「轉晟」（成長期）吃的祕方，蒜頭槁是整顆蒜頭剝開剩下中間的那根芯，一般的「四腳仔湯」都用蒜頭煮，在大量的蒜頭提味下，湯頭清澈蒜香濃



郁，是無油無負擔的養生湯。我家方博士的學生黃裕椿提供另一道民間常用給孩子轉戾的祕方，是用紅骨九層塔的根莖（青草行有賣乾品）熬湯，然後瀝出湯水燉煮青蛙給孩子吃，此法聽說對骨折的人促進痊癒有奇效，有需要的人可以試試看，橫豎是「有拜有保庇，有食有行氣」啦！哈……。

我家怪醫方博士當兵在新訓中心常常和人打架，早期軍中有很重的地域觀念，就怕落單被欺負，偏偏他這個台南兵被安插在一群高大的宜蘭兵裡面，個性倔強不服輸的他，即使被好幾個人圍堵也絕不求饒，總是被打得鼻青臉腫，他唯一能報復的機會就是在廁所，一對一時他就算死也會拚命，所以被列入黑名單，吃了不少苦頭。分發時他抽中兩年的金馬獎，在金門遇見一位「老芋仔（外省人）班長」教他武術，那位老班長出身雲南武林世家，一身絕學深藏不露，也許是有緣吧！他見我家方博士常常渾身是傷，卻很中意他寧死不屈的硬脾氣，便利用閒暇時教他練功夫，引發他對武術的狂熱，每天勤練腿功、刀法、格鬥技術，軍中亦不乏武術高手，私下會互相切磋武藝，整個當兵時期簡直就像在打擂台一樣，沒多久他便成為軍中的武林盟主。



蒜頭槁是整顆蒜頭剝開剩下中間的那根蒜心。





他的個性向來是人不欺我我不欺人，因為知道他有功夫，經常就有人來找他「一久一之」（日語一對一），他曾打敗過練拳擊的金牌選手，也曾把一個練北腿的拳頭師打得眉毛黏在樹幹上，有一個外號「死囡仔蔡」的同袍，自幼好武，與我家方博士較量過後甘拜下風，天天纏著他叫「阿兄」，兄字發音還用三聲，讓我家方博士啼笑皆非的回他：「阿兄是台南在扛棺材的。」無論如何他都要求教他幾招，我家方博士故意刁難他說：「幫我洗腳一個月就教你。」沒想到他真的每天晚上都端水來幫他洗腳，幾天後我家方博士受不了，就教了他幾招刀法。

這個「死囡仔蔡」天生也是不服輸的個性，聽說有一次去飯館吃飯，對著正在炒菜的老闆娘說：「水雞（蛙）湯恰我煮一碗。」老闆娘以為他是故意調戲她，板起臉反問：「你講啥咯講一擺？」他不知情又重複說了一遍，沒料到老闆娘拿著手上炒菜用的長柄鍋杓對著他的臉就耙下去，「死囡仔蔡」被耙還不明所以，但他也不是好欺負的人，整間店都被他砸爛，如果對方不是個女的大概會被他打死，直到警察來處理才知是口語上的誤會。退伍後大家原本都有定期在連絡，突然有好幾年「死囡仔蔡」失去蹤影，後來再見面才知道他被關在監獄，原因是他去某個以武館聞名的庄頭做工，和武館主人處得不愉快便辭工要回家，他要求領取工錢，武館主人態度傲慢放話說：「看你用佗一手來拿？」離去前「死囡仔蔡」帶著一把武術刀孤身前去武館要錢，被全武館師徒十多人團團圍住，武館主人自恃武藝高強且人數眾多，起腳一個飛踢，立刻被斷腳筋，再揮出一拳，從肩胛到手臂的筋也被割斷，所用的正是我家方博士教他的



刀法。他警告對方的所有徒弟說：「佢誰要跳出來，上好先返去公嬖辭辭咧！」無人敢上前冒險，直到警察來把他銬走。

因為各地口音不同，習慣用語也不同，青蛙有說四腳仔、田咯仔、田雞、水雞（蛙）等同名稱，「水雞（蛙）」因為有雙關語，說詞變不雅，尤其是男生還是少說為妙，以免引起誤會喔！

四腳仔湯作法

市售宰殺好的牛蛙適量（帶皮或去皮皆可）切半，湯鍋加水煮沸，蒜頭先煮一分鐘，放入牛蛙塊煮約兩分鐘，撈除浮沫雜質，加鹽、味精調味即成。





長年菜

芥菜微苦回甘，正是人生的滋味啊！

兒子還沒出生以前，我與我家方博士過著只有今天沒有明天的同居生活，當時他一面研究醫術，一面在一位朋友的建築工地做工，別人領每天1800的師傅工資，做一樣的工作他卻領1300的粗工錢，這位朋友在標自來水管路工程，有一次一位號稱「澎湖皇帝」的自來水廠主管從澎湖回台灣就醫，腹脹如鼓無法排便與進食，朋友便來拜託他一起去醫院幫忙，他按壓了幾個穴道後，患者隨即去跑廁所，排出一馬桶糞便就嚷著要出院了，論人情他幫了朋友一個大忙，讓這位朋友在承包工程上順利無阻，賺到的錢何止千萬，但他的薪水依然沒升，連借十萬元都在多年後討回去。後來那位朋友又介紹一位生下腦麻兒的工程設計師來求助，他花了一年的時間讓孩子可以正常走路，斜視的雙眼能一邊正常一邊只偏一點點，但因為替人背負太重的因果，他自己身體也承受不住而受傷，每天都全身乏力。

我幫他應徵了一份監工的工作，一方面藉工作去台東療養身體，一方面回到自己的本業找機會，哪裡跌倒就從哪裡爬起來，總不能老是做粗工。



我家方博士重返土木工程界開始為人管理工地的第一份工作，就是從高雄遠赴台東大武一處工地擔任監工，公司是中華工程的小包商，承包南迴鐵路的一部分工程施工，他去接手的時候工程進度與工地情況一片混亂，前一位監工因為一根橋墩的樑柱位置不對，做好的反循環基礎得打掉重做，工地讓公司損失一百多萬。

做工地監工談好的待遇是試用期三個月，薪資三萬元，試用期後再視工作能力調薪，不到一個月公司就把他調到大溪段的工地，要他擔任工地主任，結果領到的薪水還是三萬，只能說老闆太小器注定賺不了大錢，因為一個工程能否賺錢全看負責工程施工的人，遇到一個好人才竟不懂得好好把握，如此小鼻子小眼睛怎能成大器？他待滿三個月接通南迴鐵路後就離職，後來聽說公司因虧損最後也倒閉。

我家方博士帶著家裡養的一隻羅威納犬孤身來到大武工地的當晚，全工寮只剩一位姓沈的老司仔（對有年紀的師傅尊稱）獨自在喝酒，開口邀他一起喝一杯，但我家方博士彼時已戒酒，所以擺好自己帶去的茶組一起喝茶聊天，原來老司仔主要在承包打地錨的工作，算小包商，兩人在寂靜闌黑的山邊工寮相互為伴，工寮裡有好幾間房間，到處可見貼著符咒，老司仔指著其中一間說：「我住這間，其餘隨便你選。」我家方博士問說：「怎麼沒有工人住這裡？」老司仔笑笑回答說：「大家都說有鬼不敢住。」我家方博士毫不在意的選了其中一間，外面山風怒吼，不知為何那隻羅威納卻猛吹狗螺（呼嚕），隔天早晨老司仔問他：「昨晚有很





多人來敲你的門欸，你都沒聽見？」我家方博士回答：「沒有。」他向來是主張心中無邪不怕鬼的人。

一直到三天後，老司仔才有意無意的說：「有人身上中了好幾箭，最後連怎麼死的可能還不知道。」我家方博士知道是在說他，淡然的笑說：「該死就死啊！有什麼大不了的？」老司仔深深看了他一眼，搖頭嘆氣說：「去買五色布、五色紙、一把稻草和一些金銀紙回來，我幫你解。」放假回高雄時老司仔搭他便車到鳳山找弟弟，天上一大片烏雲詭異的跟著他們一直到楓港，我家方博士感覺奇怪的指給老司仔看，只見老司仔開始眼淚鼻涕直流還猛打哈欠，一直搖手示意他別說了！

他準備好老司仔所說的五色紙、五色布、稻草和金銀紙等東西回到工寮，老司仔用那些布和紙剪了一些蓮花、八卦、紙人、還紮了一個稻草人，在那天傍晚前到工地路口作法，催符唸咒加比手劃腳後，先吩咐我家方博士說：「我叫你走的時候你就往工寮走，不可回頭。」然後老司仔把所有東西捧在手裡，叫他對著呵一口氣後背轉過去，老司仔拿著那些東西在他的後背打三下喊聲走！我家方博士說他開始往工寮走的時候，也同時開始不斷嘔氣，吐出那些停留在他身體裡為人背負的業障濁氣，感覺就像肩上的千斤重擔瞬間解除，心胸無比順暢。

人生相逢自是有緣，雖然方老師只在台東工地待了三個月，但我們與老司仔的情誼維持了二十年，前幾年他因大腸癌末期治療後元氣大傷，我們邀他到「市外桃源農場」靜養，過年



期間我照母親傳給我的習俗用小菠菜做長年菜給他吃，從小母親就教我們說吃長年菜要有頭有尾，所以小菠菜都是連根洗淨燙熟，除夕夜紅格桌上要擺一碗白飯插「飯春」（一根寫著春字的紙花），象徵一年的豐衣足食，母親還會在盛得圓圓滿滿的白飯上面擺放一小顆發糕，然後燙兩棵長年菠菜，頭尾相連圈圍起來，慎重的擺放在案頭上直到初五隔開才拿下來，這碗「飯春」還能預測來年的雨水量多寡，如果碗底白飯呈濕濡糊狀，來年一定雨水過多，如果碗底白飯呈乾燥顆粒狀，來年一定雨水少，此法聽說很應驗。

依照娘家的習慣，大年初一的早餐總是煮地瓜稀飯，然後要求所有家人都得吃幾棵川燙的小菠菜養生長壽一下，有一年豆油哥（我的百萬小說《失聲畫眉》裡的靈魂人物）在我家過年，初一早晨看見那鍋番薯粥臉都綠了，她說哪有人新年頭就吃稀飯的道理？原來他們台中人的習俗與我們不同，大概在過去艱困的時代裡，能吃上一碗白飯才代表富足吧！

而老司仔指正說，所謂長年菜是古早以前過年煮給長工吃的，在民生艱困的時代，只在過年能大魚大肉，那些貧無立錐之地的人，只能在地主家做長工謀求溫飽，除夕過年那餐雖然可以吃得比平日好些，但也只是一些主人吃剩的頭尾，例如這道長年菜，即是用冬季特產的大刈菜（芥菜）加上一些切白片（白斬）雞留下的雞脖子、雞腳、與雞骨熬煮而成，現今土雞城常有的古早菜「刈菜雞湯」，就是以前煮給長工吃的長年菜豪華版。

大刈菜又名包心芥菜，農業社會時代常在晚稻收割後播種，長成後洗淨晾曬在竹竿上風



乾，再醃製成鹹菜（酸菜），小時候記得在外婆家看過醃鹹菜的水泥池，那是外婆的副業，酸菜日曬讓水分乾燥後再搓鹽放入甕中存放三個月，就是客家料理常用的福（覆）菜，酸菜的部份菜葉日曬至完全乾燥後綁成一小捆販售，即為大家熟知的梅乾菜，梅乾扣肉是名菜，我們全家人較喜愛福菜滷肉，與花菜乾滷肉不相上下。

芥菜性溫味辛，有宣肺豁痰，解毒消腫，開胃消食，明目利膈的效用，主治咳嗽痰滯，瘡癰腫痛，耳目失聰，牙齦腫，便秘等病症。在營養學上它含有豐富的維生素C、D、E，還有大量抗壞血酸，是活性很強的還原物質，能增加大腦的含氧量，也有胡蘿蔔素和膳食纖維，故有明目與通便的作用，但醃漬的鹹菜含鹽量高，高血壓及血管硬化者不宜多食。

照片裡的芥菜是市場上長年可見的小芥菜，所以說「六月芥菜假有心」，菜梗質地較細緻，中秋可見的芥菜心是提前採收的大芥菜削去菜葉所得，想要買到整棵大芥菜還是得等到過年時，有些家庭還保留煮長年菜的傳統。我家平日裡都備有福菜可滷肉，但在冬天大芥菜上市的季节，不妨買隻肉質優良的土雞，先煮成白斬雞，再利用煮雞的雞湯與雞爪、脖子等部位做一道長年菜湯，體驗一下艱困歲月的甘苦，或直接做成芥菜雞湯，



小芥菜