



## 創意獎 張燕珍 · 林慧萍 味道的記憶



記憶，是一種味道。

透過味道的催化總會喚醒腦海深處的記憶，尤其是物質匱乏的童年，香甜味道對於小朋友來說簡直是一種致命的吸引力。

閉上雙眼，兒時情景如在眼前：賣爆米香的伯伯在巷子裡來回踩著三輪車邊大聲吆喝：「爆米香，好吃的爆米香來囉！」

不多時，小朋友們陸續抱著各色各樣的罐子桶子出門，裡頭裝的是從家裡米缸舀出的白米，手裡揣著給代客爆米香師傅的工資，黃綠銀紅大小不一的瓶罐整齊的依先後到順序排成一列，然後就開始吞口水的等待。

第一個步驟是將白米放入鐵製容器中高溫加熱，等到溫度一到師傅就會俐落的將裝米香的網狀容器接到鐵製容器門前，同時大聲提醒現場的小朋友：「要爆了！」接下來現場的觀眾莫不掩耳聳眼期待最雷霆萬鈞的那一刻——米香爆開「轟」的一聲巨響，之後爆開的米香散布在整個網狀容器中，老闆再將米香放入大臉盆與麥芽糖充份攪拌後，再倒入四方形的木框中，雙手使著桿麵棍上下滾動碾平米香，最後拿長木條依著木框上的經緯用刀切成小方塊，再將米香裝袋依序給各家小朋友攜回。一人一大包爆米香帶回家的香甜是兒時最難忘的甜蜜記憶。

兒時最愛除了香甜之外還有好吃不死鹹回味無窮的好味道，是的，味道像小叮噠的時光隧道機，帶著我回到了粽香四溢的五月五。

想當然爾，包肉粽是端午節的重頭戲。

阿嬤在廚房忙碌備料的身影與刷洗粽葉的美妙樂音，是除了味道之外的影音記憶。將兩片粽葉相疊彎成三角形，盛入適量的生米再添幾顆花生與一兩片醃過的五花豬肉，加點炒過的菜脯與蝦米增加香氣，來一朵營養滿分的香菇，豪華一點再放半顆鹹蛋黃，之後將粽葉下折合口，取一條粽繩綁起來繞兩圈之後打一個平口結之後就大功告成。

待奶奶熟練的包好粽子，二十個集成一串之後便放入大鍋，由於是生米生料經滾水煮熟，粽葉一定得預留膨脹空間，如此才能有一顆顆飽滿厚實又美麗的成品。

水煮的南部粽多半採用圓糯米，入口先是軟黏卻又帶點Q度的米粒好滋味搶攤，接續以花生的清甜味包覆，再由鹹香不膩的豬五花點滴滲透，最後是炒過的菜脯香氣盈滿口腔，奶奶獨特迷人的手工粽征服了每個嘗試者的味蕾。

回憶的味道還有我的中學歲月，在補習街的每日黃昏，除了課堂上老師教不完的重點寫不完的考卷，還有窗外豆腐店不斷飄來的香氣。

猶記講台上老師手舞足蹈的講解數學時，補習班外的豆腐舖子熬煮的豆香總透過窗戶的縫隙滲入鼻息，這是屬於我的電影蒙太奇。

提早到補習班的不為寫作業，總是莖到豆腐店左右張望，看著一桶桶浸軟且吸水的膨脹黃豆，靜靜的看著大叔用大量清水沖洗著黃豆，然後將比例適當的黃豆與清水放入石磨，直至磨成半漿狀的黃豆流出經濾布過渣後便是香濃好喝的豆漿。

大叔也會將煮熟的豆漿添加凝固物質，再將之壓水去除水分，不久，新鮮軟滑的豆腐就誕生。

至於豆皮的製作則要花費更多功夫，理論上的確是豆漿表面與空氣氧化，但不能單憑冷卻，必須在高溫下操作效果才顯著，於是辛苦的豆皮製作過程便是舀漿，待豆漿表面與空氣氧化，再一層一層撕起Q香具彈性的豆皮……

中學在教室裡上課的我，常與窗隙飄來的豆香味神交，幸好有這些香純的味道陪伴，慘綠少年才有小小的幸福可言。

味道與記憶連結之後具體化的物質便是飲食，伴隨我的童年與青少年的滋味。

你是不是也懷念過小時愛吃的某樣東西？長大之後再嘗卻不復記憶中的美味，究竟是食物改變滋味還是我們的味蕾作了改變？

或許令我們念念不忘的除了食物的滋味還有對於過往的記憶，將味道與回憶連結才能尋到最初最原始的美味。