

臺灣味道

——主講人：焦桐

壹、演講大綱

- 一、在過去的掌心中
- 二、閩南氣質
- 三、日本面貌
- 四、客家精神
- 五、在寺廟的氛圍中
- 六、混血美學的誕生

貳、延伸閱讀

薑母鴨

有一次，女兒看到路邊「薑母鴨」的招牌，疑惑地問我：「爲什麼一定要用母鴨？不用公鴨？」我說這塊招牌要用臺語發音，薑母的「母」是形容詞，老的意思，無關鴨子的性別。

薑母鴨最初連接了臺灣人的「補冬」、「轉骨」觀念，咸信它能舒筋暢脈，祛寒暖胃補氣血，乃冬日尋常的美味。

從前的臺灣社會有一個迷信：女子不能吃薑母鴨，否則皮膚的毛細孔會像鴨的羽毛般粗大。這種謠言一定是貪婪又小氣的男人杜撰出來的，面對美食，竟深恐自己的老婆和姊妹來分享。

此物源自漢人的食補文化，流行成臺灣的街頭小吃不過是近二、三十年的事。食補意識在臺灣根深蒂固地發展，爲了延年益壽或養胃健脾，被視爲奇珍異饈的野生動物遂進入藥膳名單，甚至許多小吃也帶著食補觀念；爲了止瀉固精，薑母鴨裡有了鴨睪丸。

薑母鴨最要緊的是那鍋湯——先以黑麻油翻炒老薑和鴨肉至熟，再用米酒和中藥材熬煮。中藥材其實是可有可無的龍套；主角自然是鴨肉塊，以紅面番鴨爲尊，此鴨體型大，肉質豐厚，較耐燉煮，酒和麻油又令它久煮不柴，且越煮越香越甘。

這種專賣店往往不需要招牌；若有招牌，命名多帶著草莽氣，如「霸王」、「霸味」、「帝王食補」、「君王」、「皇宮」、「至尊」……雖然命名力爭尊貴，卻是市井吃食。

我最常吃的是「帝王食補」和「霸味」。這些店從來不會出現高雅細緻的裝潢，通常是簡陋的吃食環境，鬧哄哄的氛圍，帶著濃烈的野性。因此，若巧遇稍微周到一點的服務員要

懂得感恩。我常見食客頻頻起身，尋找餐具、濕紙巾、面紙，或醬油、辣椒、豆腐乳醬；大家都不以為忤，常嘴角流油，邊走邊嚼食鴨肉。

三重的「霸味薑母鴨」老店可能是生意最興隆的薑母鴨專賣店，連著三間店面還不夠，桌椅擺到了人行道上，蔚為奇觀；此外還開了不少分店。在臺灣，生意太好的飲食店，服務員多板著一張臉，好像很不耐煩顧客頻頻上門，好像這些不斷進來的顧客都是來賒賬或乞食的。

有一晚，服務員將碗碟匙筷丟在我桌上，可能丟的力道過大或準頭不對，那根鐵湯匙順勢掉到地上，他回頭，好像埋怨我沒立即接住，憤而撿起湯匙離去，不再理會我。沒有了舀湯撈鴨肉的工具，我只好自立救濟，到處尋找湯匙。

此店使用炭火和陶爐煮鴨，剛升火時煤炭的火星不免隨煤煙四處飄升，我一邊閃躲火星一邊想到近年來臺灣有些不幸的家庭燒炭自殺，恰巧竟看見牆壁上貼著一張告示：「本店已為顧客向富邦保險投保 2400 萬，請顧客安心食用」。我不可能知道保險的具體內容，也不明白要安心的究竟是什麼？食物嗎？還是煤煙或火星？天幸賤軀頑強，終於安全吃完薑母鴨。

薑母鴨的吃法類似火鍋，可邊吃邊續料。不僅鴨肉，鴨肝、鴨心都很好吃。豆皮、鴨血糕、菇蕈類也都能豐富那湯鍋的內容。不吃白飯時，不妨吃一份麻油拌麵線。

高麗菜是美妙的搭配，有時我們太專心吃鴨，忘記高麗菜這配角，它並不因而自暴自棄，一方面釋放自己的甘甜，一方面吸收湯汁的精華，即使煮爛了亦有另一番風味。茼蒿雖然味美，卻不耐煮，須掌握燙煮的時間。

吃薑母鴨別怕米酒，那鍋麻油炒香的老薑鴨肉湯，需要米酒的陪襯才能彰顯特殊的香醇和甘美，怕酒的人不妨請店家只注入半瓶，並將酒精燒至揮發。從前一隻紅面番鴨要用五瓶紅標米酒去煮，紅標米酒大幅調漲後，店家只好採用其它米酒取代，使薑母鴨的風味大遜，這真是臺灣史上的一場災難。

遺憾所有的薑母鴨店都在夜晚營業，而且生意是越晚越旺。我納悶薑母鴨只能當晚餐或宵夜嗎？中午吃不好嗎？薑母鴨這種食物一不小心就會吃太多，實在不適合夜裡吃，蓋人體到了夜晚，代謝循環較為緩慢，此時暴食薑母鴨，不免增加了身體的負擔。像我這種半百老翁，就受害匪淺。

臺灣人愛吃鴨，所消耗的鴨多用於煮薑母鴨。薑母鴨已形成臺灣特有的庶民文化，其工藝、食材都簡單而質樸，自我表述著多元意義，生猛，又略帶嘉年華式的愉悅，二三十年來正形塑著我們的集體記憶。

這年頭我們很習慣強調主體性，歷史的主體性，語言的主體性，文化的主體性，這個主體性那個主體性，一直虛構並改寫飄浮不定的主體性。我卻在一鍋薑母鴨中認同了臺灣的主體性。或許，我愛上的非僅食物，更是一種深度，一種活躍的庶民文化。