

鐵屑

磨刀要在深夜。彼時廚房無人，清靜得很。

磨刀的味道即是鐵的味道。把砥石泡水數分鐘，取出置於檯面，刀身取好斜角，先以 800 目的粗面固鋒，再將砥石翻面，以 3000 目做拋光，期間不時灑水降溫，幫助出漿。磨刀求穩不求快，耐心與熟練而已。

刀身洗淨，拭乾，欣賞一番後再收起。有人說磨刀如修行——從前我不喜這個比喻，好好的人生，幹嘛自討苦吃去修行？後來才漸漸明白，生而為人，總有些刀不得不磨。

我和母親在廚藝一事上斷交數年，廚房至今仍屬主權爭議領土。我們幾乎從不同時待在廚房，平時各自以鍋碗瓢盆等器用在有限空間裡插旗。新廚房其實遠比舊家要大，但廚房這地方啊，就是多一個人也嫌擠。

我的廚藝與母親並不相關，從烹飪技法到調味手段，皆是離家後師從中西各路網路名廚。美其名曰融合混血，實則是東拼西湊的雜燴，而這套把式顯然挑戰了母親對料理的認知。母親搬來同住後，剛開始只在廚房外邊窺伺，喉間雖不時發出奇怪聲響，但尚能保持基本風度，後來她索性貼近身後，像最討人厭的那種副駕駛，對每一道工序指手劃腳。

太酸、太鹹、刀工不佳、芡汁過稠——母親的舌頭毫不留情，我幾乎懷疑這是一次復仇，源於童年時我對她廚藝的全面否定。



我從來不愛吃母親做的料理，她顯然對此耿耿於懷。

據說外公燒菜手藝頗佳，惜他早逝。幼時和母親回娘家，我總想避免上桌吃飯。記憶裡的那張飯桌旨在「填飽肚子」而非「用餐」。桌上碗筷油膩黏手，盛菜皆用粗瓷碗盤或鋁盆，且桌上必有重複加熱的隔餐菜餚。印象最深是滷肉，肥皮老韌不化，瘦肉乾硬死鹹，又因多次覆熱色澤黝黑黯沉。我向來愛吃滷肉，但在外婆家的餐桌上，每每隨意扒幾口飯菜就藉故離席。

開始下廚後，才理解那鍋滷肉的問題在哪：乾硬是溫度過高、下鹽太早，色澤發黑是不炒冰糖只以醬油調色，至於肥肉要酥，可先蒸再燒，如東坡所說的「火候足時他自美」，以文火耐心點燉著就是。但這也正常，外婆的年代要餵養大家庭裡每一張嘴已屬不易，哪有餘裕在料理上耗費心神。母親雖不愛

吃，但不像我選擇做逃兵，只要上了飯桌，她便会與外婆的料理奮戰至最後一刻，那是做女兒的體貼。

然而紙包不住火，某次外婆來家裡作客，發現她端午送來的粽子中秋後仍完整堆在冷凍庫，母親才坦誠家裡更愛吃南部粽，外婆當下沒吭聲，但往後我再也沒在家中看過外婆送來的食物。



母親的料理學自外婆，但從外婆身上承襲最多的，大概就屬漬物了。家裡冰箱、櫥櫃擺滿大小玻璃瓶罐，裡面是各種醃菜：醋蒜、黃瓜、大頭菜、花椰菜心，浸泡在玻璃中的漬物飄浮如標本，對味蕾尚未成熟的兒童來說，那是過於複雜，趕也趕不走的恐怖氣味。

母親喜醃漬，但對鮮食料理卻極隨便。她喜歡直取食材本味：青菜水煮瀝乾；肉類不放油灑鹽乾煎；杏鮑菇手撕成條，入烤箱，烤熟即食。

大羹不和，大道至簡，她是傳統美食哲學的實踐者。

近年她常做一道拿手菜「水煮肉片」，並非那道熱油重醬的川菜，而是字面上的意思，燒一鍋水，肉片燙熟，拌在麵條裡澆醬料吃，有時搭配地瓜葉炒茄子，不添米酒，不下檸檬汁，熬煮成一團黑糊糊的氧化二重奏。

像是要和母親的極簡主義作對，我自小即是食不厭精的代表。求精並非奢侈，是在有限的條件裡講究而不將就。泡麵打蛋加蔥花，速食咖哩用起司作焗烤，一套漂亮瓷盤的儀式感，都足以讓我貧乏的童年餐桌發光。對我來說，料理的本事在質變，是神奇魔法也是嚴謹科學，同時也是對「更好一些」的追求，人類之所以能夠在複雜的味覺世界中找到出路，我想多少有些緣於味蕾上的貪得無厭。

父親從家裡缺席的那段日子，母親忙於工作，無暇煮食，家裡堆放著整箱整箱的泡麵。那時學校不提供營養午餐，教室蒸飯箱裡永遠有一個圓形鐵盒，上面放著即食調理包，那是我的飯盒——咖哩雞肉、肉燥飯、筍絲焗肉、香菇肉羹——幾種口味每天輪著吃，此一記憶影響深遠，時至今日我仍視「味王」這個品牌如寇讎。

也因家裡沒大人，廚房便成了探險之地。有時放學回家，我和正值發育期的弟弟便翻箱倒櫃地索食。餓極了，找不到罐頭餅乾，紅棗乾也能生啃。又或者蒐羅冰箱食材，把剩飯壓扁成餅，油煎沾醬油；冷凍庫裡的三色豆加麵筋罐頭炒雞蛋；剩飯煮白粥，再以各種醬料調味，直到有次誤加了過期數年的味噌，瀉肚子一整晚，冒險才從此停止。



吃下的食物會變成你的一部分，這句話有物理層面以外的意思，對味道隨便，壞掉的便不只是舌頭。

飲食好惡除去基因影響，更多是經驗與記憶的連結。皮克斯動畫《腦筋急轉彎》將大腦記憶細胞具象化，所有記憶化作七彩泡泡糖似的儲放在架上，我極喜歡這個設定，感覺自己成千上萬的飲食記憶也在其中發光。氣味、顏色、形狀、口感、情境，以及食用後的滿足狀態，這些因子都形塑人類對食物的認知邊界，讓我們在遇見陌生食物時能據以做出決策。

每個人都有專屬的療癒食物，吃了便能感到安慰或幸福。在那些以泡麵紀年的日子裡，家中晚餐通常是母親自公司打包回家的團膳，有時包不到足夠的菜，母親會在巷口的小店外帶兩盒雞肉飯便當，便當吃光後，兩兄弟連紙盒底部的雞油都搶著清理乾淨，雞肉飯成了我儲藏架上那顆閃閃發光的核心記憶球。

在成年後調校舌頭的過程中才發現，記憶一旦上架，要重新歸檔修正並不容易。多年後我重回舊家，找到童年鍾愛的那間巷口雞肉飯，待食物上桌，同行友人食後不語，我趕緊跟著扒了一口——沒錯，是記憶中的味道，但是怎麼……。我心虛抬頭，朋友面露微妙表情，心裡的潛台詞恐怕是：「你這個嘉義人之恥。」

原來飲食也是榮格，用童年治癒一生，或用一生來治癒童年。



成年離家時從沒想過，與母親的廚房戰事會延續那麼多年。

母親搬來同住後帶了一套慣用廚具過來，初起商量好，廚房一半空間供她使用，我們兩不干涉，但沒多久卻發現我的菜刀有些異狀。一開始只覺刀鋒鈍得奇快，上週才磨過，很快就又生細齒。我旁敲側擊地問了，她並不承認。後來發覺除了刀，連砧板鍋具都有水痕。溝通未果，索性佯做不知，反正她用刀我磨刀，在高張力的廚房裡，神經粗一點才能母子均安。

只是隔沒多久，又隱隱升起另一股硝煙，母親迷上了自製酵素，家裡總是瀰漫一股酸味，特別是廚房。

母親為了酵素而堆積的大量果皮廚餘，讓水槽不時可見惱人果蠅。理智上我知道那酸味是自然現象，是微生物與酵母菌在分解原料，只是轉變過程裡產生近似腐壞的氣味，但在生理上我仍對此有些過敏，像長期堅守的堡壘遭到無聲入侵。

「這是好東西啊！」母親總這樣說，一邊無視我的抗議，把酵素偷偷加到我的食物飲水之中，直到某次我大發雷霆，她才停止。

相較於做菜，母親的耐性似乎都給了酵素。她作業時手上那把刀篤篤篤地，把案板上堆積如山的果皮切碎、分裝、加水、拌入黑糖，再把瓶身標上日期與原料：蘋果香蕉地瓜芭樂葡萄檸檬鳳梨。每一個動作都不困難，但卻也無從省略，一套操作下來，至少得花上兩小時。

而酵素得要養著，等待成熟的過程至少三個月，前一個月裡得每日搖動瓶身，常看見母親將酵素瓶從櫃子裡拖出來，逐一抱起，輕輕晃動，六點五公升的礦泉水桶，抱在懷裡就像在哄大娃娃似的。

如此數週下來，廚房已被酵素全面攻佔。大的家庭號排列在餐桌下方，小的隨身瓶則塞入櫥櫃間隙。我問，這數量已夠一個家庭用上三年五載了吧，為什麼還要繼續生產？她回應，此妙物可贈親朋好友。

「不然等你結婚的時送你兩瓶如何？」不知是玩笑還是挑釁。

某日回家，發現浴缸竟也堆滿酵素，母親似乎真無停工打算。我氣極，卻又無處申訴，氣味如幽靈縹緲，拍不到也錄不著，就算想向他人訴苦，鼻子的事遠比舌頭更難說分明。

還好有貓。

家裡兩隻公貓結紮後仍保留春日慣習，發情之所至，就專挑氣味濃厚處撒尿。先是餐桌底下的酵素遭殃，接著是母親臥房門口，浴室，甚至是她的水杯與拖鞋，家中成了氣味戰場，凡有酵素處，皆未能倖免。

母親向我求助，我兩手一攤，說：「動物天性如此，以氣味劃定地盤，是妳先越界的，我愛莫能助。」

整個初春，家裡隨時都是洪災警報。母親無法可想，最終只能向兩隻貓屈服，勒令停工，剩餘庫存移至陽台存放，警報才算解除。

以暴治暴，可恥但有用。



在酵素之役後，原以為我和母親再無和解機會，沒想到某日一早接到母親來電求救。原來是表弟結婚，得在新娘入門前備好一桌菜，宴請左右鄰舍，外婆召母親回家幫忙，但母親久未下廚，事到臨頭才發現自己忙不過來。

我買齊材料匆忙奔赴，母子在外婆的廚房裡久違地合作，她備料，我掌勺，滿身大汗的出了幾道菜，還過得去，冰糖肘子軟爛鹹鮮，豆瓣燒魚汁紅芡亮，從調味到擺盤，鄰居們都頗為稱讚。

等親友散去，我們在廚房收拾，她忍不住開口。

「你那盤醉蝦怎麼來得及入味？」

「當然來得及，我在餐廳買現成的。」

她翻了個白眼。

我問她還記不記得，從前有次我小學班上辦活動，每個同學要備一道菜，當天我帶了辣炒螃蟹。老師說，哇好厲害，媽媽會做螃蟹，我看著手上的塑膠花袋，不敢承認那是母親在市場買的。最後炒蟹全剩下來了，拜託，小學生怎麼啃得了帶殼螃蟹？

「你也太會記仇了。」

「是啊，我猜是遺傳吧。」

五月底外婆在家跌了一跤，八十八歲的人了，送醫開刀後躺床月餘，不能走動。那段時間母親隨侍在側，家中廚房重新成為我一人獨占的空間。人少難抓食材份量，那幾天飲食清減，都是簡單吃過便罷。偶爾想多做點菜送過去給外婆和母親，母親總說再等等吧，疫情期間出入限制頗多，拖著拖著，外婆忽然就去了。

等做完頭七，母親才搬了回來。

母親回來前一天，我滷了一大鍋酥爛脫骨的蹄花，肉汁酥香潤澤，入口膠黏。取滷汁另置一鍋，滷鴨蛋、筍絲、花生，都濃腴豐美。我自覺還算成功，用保鮮盒分裝，各留了一份給母親，然而幾日過去她卻分毫未動，以為她不喜歡，直到一日深夜我在磨刀，她走到廚房裡，問我這滷肉凍起來能放幾日？問她緣故，她才說等做三七的時候女兒要備菜，外婆一直喜歡吃滷肉，她想留下來給她。

「其實你菜做得比我好，」她說。

「噁心欸，妳出去啦，別害我割到手。」

我把母親趕出廚房，背過身子繼續磨刀，磨刀時有鐵的氣味，鐵的味道像血。也許我們終究管不住自己那張利嘴，但刀刃的缺口只能在與砥石的角力裡，拖拖拉拉地修復。

有人切肉有人磨，我猜那都是註定好的分工。