

人對食物的好惡有時是說不準的，同樣一種食材或同一道料理，有人視作珍饈，有人卻棄如敝屣，這也許可歸為先天味覺的差異，但我以為影響最甚的是孩提的記憶，兒時的美好飲食經驗，常會讓人終生戀戀難舍，在在想回味那縈繞在脣齒間的美好滋味。

小時候，在豬只還未被大量經濟化飼養前，所有內臟都是被視為珍品的，那時節還未被抗生素污染的豬肝，甚至是被當作補品看待的。記得每當父親熬夜通宵寫稿，隔天早晨母親便會為他煮一碗佐以姜絲、小白菜的豬肝湯補元氣，那湯頭是如此誘人，常讓我忍不住在一旁看嘴，母親總會分一小碗湯給我，碗裏雖只有青綠的小白菜，但那份香氣已夠我解饞了。這份記憶讓我長大後，對豬肝、小白菜完全的無法抗拒，不管是熱炒、煮湯，小白菜永遠是青蔬中的首選，至於豬肝或鹵或煮也是誘人異常，即便它是堪慮的食材，仍令我好難不動箸，這全拜兒時記憶所賜。

筍類一族也是令人難以抗拒的珍品，客籍母親過年時，總會以高湯熬煮筍幹，經曝曬腌漬過的筍特有一種鮮美，那天然的酸澀經濃郁的高湯潤澤後，是年節期間大啖魚肉後解膩的最佳良方，且它經煮耐熬，甚至是愈煮愈潤口，是我們家必備的年菜。至於端午後出土的綠竹筍，同樣以高湯燉煮，起鍋前撒上一撮九層塔，那爽脆清香也是讓人停不下筷子。我們姊妹仨同是筍子的擁護者，所以母親總以直徑四十公分寬的大鍋伺候，一餐就能解決二十斤鮮筍。這也使得我至今面對各式筍料理，都只有舉雙手投降的份。

自小也常聽父親說起屬於他的鄉愁滋味，醋溜雞子兒加些姜末可解想吃螃蟹的癮（頂好讓蛋白蛋黃分明些，再保持些稀嫩，就完全是大閘蟹的風味了），腌漬後的胡蘿蔔炒雞絲則別有一番風味，香椿拌豆腐也是家常美味，還好這些菜肴在臺灣都置辦得出來。

最讓父親念茲在茲的是薺菜，從小聽父親形容它的好滋味，直至回到老家才終於明白它令人魂縈夢牽的理由，以雞子兒香煎最能顯出它的鮮美，那是一種難以形容、會讓人上癮的滋味，回得臺灣上窮碧落下黃泉的尋覓，才終於搞懂，此仙株產期忒短，晚冬初春時節才看得到它的芳蹤，我曾試著在自家院子撒種，培育了幾年總不成氣候，收集半天只夠炒一盤雞蛋，後來把眼光向外放，才發現它成群結隊地出現在貧瘠的馬路邊、公園的雜草叢裏，至此開車分心得很，但也因此找著了許多薺菜群聚地，竟然足夠到包起餃子來，只是遺憾已無法和父親分享這份奢侈。

童年每值端午，母親包的是標準客家粽，蒸熟的糯米拌以炒香的蝦米，以及切成丁的香菇、豬肉、豆幹、蘿蔔幹，再包進粽葉中蒸透，相對於別人家大塊肉還加了鹹蛋黃的粽子，這客家粽還真有些寒酸。而父親包的粽子更是簡潔明了，除了圓糯米什麼都沒有，煮到透爛蘸面糖吃，唯一引起我興趣的就是它那造型，呈長圓錐形，被父親命為“勝利女神飛彈”。但等到長大後，大魚大肉吃怕了，才發現客家粽的Q彈噴香是其他門派粽子無可比擬的，至於父親的白粽子，更是愈年長愈能品出它的清香雋永，單純的糯米香、粽葉香，佐以綿密的糖粉，是足以讓人翹首巴望一整年的。

這次去芬蘭出任務，一下飛機便聽聞早到一個星期的幾位聯合報記者，已在四處尋找中國餐館，被我狠狠嘲笑了一番，中國人總是如此，好不容易出門在外，不好好享受異國餐點，卻只想回到自家廚房取暖。不想，才吃了兩天的培根、火腿、面包、色拉，我的脾胃也犯起了思鄉病，還好有先見之明，帶了幾包泡面，晚上回得旅館，一碗熱騰騰的湯面下肚，真是南面王不換。

待到第六天，終於自打嘴巴地跟著那些先進記者先生小姐們，在赫爾辛基覓得一中餐館，打開菜單，每小盤熱炒平均六百臺幣，嚇死人的貴，這樣的價錢在臺灣很夯的“九九”快炒，可點上一桌六盤菜還有找，但一行六人包括我在內誰也沒抱怨，全員埋頭大吃，盤盤見底，約莫把人家的飯鍋也給清空了。

為此，我老有股沖動，想到芬蘭開家面館，在那半年落雪的國度，一碗熱騰騰的牛肉面下肚會是多麼慰妥脾胃呀！不然開家火鍋店也一定生意興隆，若外國人吃不來麻辣鍋，用酸白菜、青蔬西紅柿打底也可以，甚至在路邊擺個“關東煮”的攤子都好……天馬行空做了老半天的白日夢，才發現全是白搭，因為西洋人不會用筷子，以刀叉吃這些湯湯水水的料理肯定是很折磨人的。

面對西洋人的冷鍋冷竈，中國人無法委屈自己的脾胃，便得生出許多權變，出國留學也好，移民也罷，行囊中絕不能少的就是電飯煲，除了可以烹制白米飯，還可以蒸煮一些簡單中式料理，書市就有販售如此的電飯煲食譜。也因著中國同胞的堅持，異國的唐人街便應運而生，因此各式食材也多半都買得到，如此的不同光同塵，真不知是好是壞。

所以牛牽到北京還是牛，自小養成的胃口，就像烙印般的想祛除都難，這大概在中國同胞的身上尤其明顯。