

(十)

做菜這門手藝

——細看張大春奶奶的煮食表演

作者簡介

張大春(1957 -)是當代著名小說家，曾任中國時報人間副刊、時報週刊等編輯。他以「頑童」自居，以豐富的想像力，跳脫不羈的日常語言，在小說裡創造出一個又一個虛構與現實交織的世界。作品包括《少年大頭春的生活週記》、《城邦暴力團》、《聆聽父親》等。以下賞析片段節錄自〈聆聽與訴說〉，選自他的「青春小說」《我妹妹》。

內容簡介

張大春的奶奶不會寫字，當然不會寫食譜，她拿手的美食如玫瑰鍋炸和蓮蓉甘露酥等等……，可能因此就失傳了。家人雖也曾用攝影機和筆記來為奶奶作紀錄，可是都因這或因那終告失敗。

作者在妹妹的幫助下，一邊用 V8 攝影機，一邊用文字紀錄奶奶怎樣為家人烹調美食。

或許，這個烹調的過程，根本就是一次表演。

做菜這門手藝

不是迷芝蓮的最佳食肆，不是甚麼五星級酒店的總廚，她是我們眷村的奶奶。她不講排場，表演場所只是農村常見的破廚房，用木桿、竹籬和石棉瓦拼搭而成，而木製的調理枱就成了重要的舞台裝置。她也不講行頭，只有一堆食材、平凡不過的碗筷、鍋具、瓷盤、鏟子和瓦斯爐。

這是一幕奶奶做菜的獨腳戲。劇目是：玫瑰鍋炸。

透過 V8 攝影機的鏡頭，我們集中觀賞奶奶表演煮食的那一雙手。那一雙巧手，彷彿就是富有性格和表情的主角；而攝影機和我們呢，就都成了觀眾。

奶奶登場了。鏡頭移近去，搖晃得有點厲害，是不是有點緊張了？

奶奶先給準備好雞蛋麵糊等食材，只見她雙手不斷地抓、拎、打蛋，攪散，舀水淋上，捻撮豆粉，又飛快地再攪……。這是戲的第一分場：先攪。

好，一切準備就緒了。煮食這戲劇行動也宣告正式開演。

只見奶奶把隻空耳鍋往瓦斯爐隨便的一架，扭火熱一陣；忽地，就把先前那碗雞蛋麵糊下鍋，一翻鏟子便炒將起來。炒呀炒的，她的手勢順暢而自然，彷彿那鏟子便是她那延長了的手掌，我們只聽到噼噼啪啪的翻鏟聲，聞到瀰漫空氣中的蛋香和麵香，更看到從鍋中升上來的陣陣油煙……。這時，V8 攝影機鏡頭因冒起的油煙

而慌張地躲閃……。奶奶卻是不慌不忙，拿起另一隻瓷盤，在上面抹油，遞到耳鍋上空用熱氣烘烘，隨即下鏟一撈，把剛才炒熟的雞蛋麵糊一一給撈進瓷盤裡去。

這是第二分場：炒撈，也是高潮所在。

奶奶向着鏡頭說：待會放涼了，切切，再下鍋炸，邊炸邊扇涼，最後撒點糖水、芝麻、玫瑰花瓣等就成。這將要演出的第三分場（下鍋）的具體細節，就讓觀眾自己來想像了。

就這樣，玫瑰鍋炸這一道張家名菜大功告成，而奶奶她那雙巧手也就完成了一場近乎完美的表演！

手藝之為「藝」

請再細讀一遍文字，注意張大春對動詞的經營，同時，也品味一下他奶奶手部動作那細緻的表演。手，就是這場表演的主角。

首先表演的是指頭。拿取不同器具，奶奶會運用不同的指頭：

- 抓：全用五隻張開的手指，自上覆下，以緊緊提着物件；
- 拎：用拇指和食指等指頭去懸空拿取，有順手拈來的味道。

至於拈取不同份量的調味料，奶奶的指頭也用得多變：

- 捻：只用拇指和食指兩個指頭去相搓，調味料的份量很小很小，幾乎不覺察；
- 撒：五指全用，放手散潑，份量較多，一如天女散花般讓東西四散。

再而是由手腕表演了。且看奶奶處理食材時的動作：

- 剝、剝、剝：連用三個剝字，既是手腕輕柔地配合指頭去敲打，也伴着清脆的聲音，雞蛋就俐落地剝開，滑到碗裡去……這裡，聲音的描劃豐富了動作的變化。
- 切切：這疊字既是奶奶用手腕着力，不斷地在表演她快速而密集的刀章，而連用入聲字以狀急迫之聲，把食材切幼切細的聲音也細膩地傳達了。

好了，要開火了，輪到奶奶的手掌作表演了：

- 作者先挑了個「抹」字，而不用「塗」字，那是指用手掌把油向兩邊長長的敷平抹開，而不是隨便亂塗。
- 然後，奶奶翻鏟子炒將起來，請看：她的手掌有如乳燕般振羽飛翔，不停地反覆翻動，把食物炒熟。
- 最後，奶奶又一次使用鏟子，只見她下鏟一撈，再配合腕力，手掌就劃弧線似的由下而上的一撈，這樣就像打撈魚獲似的給一一撈取上來。
- 至於邊炸邊扇涼的「扇」字，好形象化，指她以手掌作扇，來回往返扇動，好幫助食材給放涼。

角色固然有多個面相¹，而每塊面相也有不同部分。這兒奶奶以指頭、手腕和手掌逐一表演，把角色演的淋漓盡致。

¹ 參看《戲看二十篇》第四篇〈角色的多個面相——讀蔣勳的《感覺十書》〉。

作者又說到奶奶隨隨便便的把炊具一架，意思是指她以熟練的手法把炊具疊放在爐頭上。至於根據不同的溫度和火候去烹調，作者也挑選了熱、烘和炸三字。「熱」是開火用熱力去暖熱鍋具；「烘烘」是向火去烘熱一下，溫度稍高一點；至於「炸」，比熱和烘的溫度都要高，且引大火至油沸騰，然後才下材料去煎炸……。

是不是給張大春選用的煮食動詞看得目眩了？這樣豐富的描寫，在《牡丹亭》中叫做「觀之不足」，我們平時更習慣的說法是「目不暇給」。

「目不暇給」的藝術

這裏選讀張大春小說中短短的一節，讀着讀着，我們是否感覺文字背後浮現的聲音畫面？是否看見聲音充滿四周，溫度撲面而來？我們相信文字是有通感的！因此我們才會「冷」而「靜」、「熱」而「鬧」、「響」而「亮」。古典詩詞作者鍛煉文字的時候，深明這個道理，所以尤其重視動詞的運用。王安石說「春風又綠江南岸」，宋祁說「紅杏枝頭春意鬧」，同樣是「春」，它既因風而變綠，也會因紅杏而紛鬧。動詞運用精確，實在令作品煥發出另一種生命力，讓我們通體都有所感。這是文字的藝術。張大春文章內描寫動作的變化與發展，讓人產生一波又一波的驚奇，實在趣味盎然。這些動詞，淺白易懂，看似漫不經心，但仔細推敲，實是一字不易。

「我奶奶一面拿手掌遮臉，一面笑說：『別鬧，做菜了。』」

奶奶不會寫字，但她和王安石，和宋祁一樣，也是個藝術家，做菜的藝術家。於是，手掌從臉上移開後，她猶如施展魔法一般，叫我們目不暇給，也為家人弄出一道又一道齒頰留香的美食。

戲劇需要用心的觀眾。幸虧這位奶奶有用心的張大春，也有鞠躬盡瘁，死而後已的 V8 攝影機（有注意它的下場嗎？），才能把她的藝術仔細而忠實地記錄下來。

要是我們都漫不經心，粗心大意，那麼，日常生活裡的「藝術家們」，也許就一一從我們身邊擦過，了無聲息，以至於消失掉……。

延伸閱讀

從對手的描寫開始，或許教師可以進而引導學生認識「手印」(mudra)。這是印度教和佛教的用語，是以兩手擺成特定姿勢，以象徵某種教義或理念的意思。

印度古典舞蹈的種種手印便極其豐富，教師在互聯網中尋找資料，並不困難。敦煌佛像中的手印，優美可觀，也早已迷倒不少藝術愛好者。

教學建議

教師施教之前及早籌劃，安排某幾位善於烹飪的學生先預習好選段，然後由他們結合自己的經驗來主持賞析。

聆聽與訴說（節錄）

張大春

我妹妹和我曾經在一爿精品店裡隔著兩面落地玻璃偷窺（以及偷聽）我爸爸演講。我聽入了迷，幾乎忘了他就是我爸爸。你知道：人在面對一、兩個人講話的樣子總和面對一群人講話的樣子不同，而我爸爸面對一群人講話的樣子確實是很迷人的。他變得很溫柔、很有幽默感，變得比任何時候都要誠懇與謙卑。我不認為他惺惺作態，我認為被眾人聆聽的那一刻講話者比較易於傾近美德。「我差一點真被他感動了。」我妹妹眼角閃爍著低聲跟我說。

在我們這個小小的三代家族裡面，聆聽以至於感動是稀鬆平常的事。我爺爺經常應邀在聚會所裡發表一些用生活印證聖經話語的演說。排定演說日子之前一個月，我奶奶就會打電話通知我爸爸、我媽媽，有時還再三叮囑我和我妹妹：別忘了提醒我爸爸和我媽媽。為了讓全家人充分獲得對聖經智慧和我爺爺生活體驗的感動，我奶奶總會在演說完畢之後，下廚調理一桌豐富的菜餚，供全家人飽餐一頓。我們從來不會明說：是為了吃那一頓才去聽演說的，因為那樣的話，我爺爺要受不了。

然而多少年下來，我爺爺的演說究竟演了些什麼？說了些什麼？我可記得不多，倒是我奶奶做的菜，總是令我難以忘懷。甚至我還因之而養成了一種奇怪的毛病；每當有人高談闊論之際，我的胃囊就會咕嚕嚕地作響，彷彿有一條小蛇在裡頭亂竄，竄得急了，有時連腰和背都會發麻，然後，一個令人肉體感動不已的念頭就清楚地浮現起來——我餓了。一點兒也不誇張：我看電視新聞評論、球賽戰況分析、聽政見發表會或者準備薙度出家的作家演講諸如此類，都不免飢腸轆轆。我妹妹知道我這毛病，她自己也一樣。她差一點被我爸爸的演講感動的那一刻我正在想我奶奶的一道點心：玫瑰鍋炸。她想的則是蓮蓉甘露酥。

我奶奶為什麼不寫食譜呢？這是我和我妹妹從小就有的疑惑。答案可能是我奶奶不會寫字；然而這並不能充分解釋她沒把做菜這門手藝傳給我爸爸、我媽媽乃至於我或我妹妹的遺憾。畢竟我和我妹妹曾經試著用筆記和 V8 攝影機為她作紀錄的努力也終告失敗了。

那道玫瑰鍋炸就是一個典型的例子。在我拍下的錄影帶上，破爛眷村裡用木桿、竹籬、石棉瓦拼搭起來的破爛廚房是第一景，我妹妹的旁白於此刻響起：「奶奶食譜第一章，玫瑰鍋炸。」

我奶奶一面拿手掌遮臉，一面笑說：「別鬧，做菜了。」

「請問奶奶：玫瑰鍋炸的材料有哪些？分量有多少？」

鏡頭移近廚房，搖晃得厲害，不過，依舊看得見木製調理檯上放置著幾枚雞蛋、一碗麵粉、半鍋清水，瓷盤裡盛著一小堆山形的粉末（後來我們知道那是豆粉），我奶奶手裡則抓著個白粉罐和一包芝麻。她靦腆地背著鏡頭，說：「就是這些嘛！」說時，她放下糖罐和芝麻，隨手拎過一隻空碗，朝裡「剝、剝、剝」，打了三枚雞蛋，用筷子攪散，和在麵粉裡，再回身舀了兩勺（或許三勺）清水淋上，另隻手捻了撮豆粉，繼續飛快地攪著筷子。

「分量呢？」我妹妹的旁白：「麵粉要多少？水加多少，還有那是什麼？」

「乾豆粉。」我奶奶說，一面把隻空耳鍋往瓦斯爐上一架，扭開火，熱它一陣，忽然就將先前那碗雞蛋麵糊倒進去，翻鏟子炒了起來。

我的鏡頭慌張搖晃地躲閃著油煙，祇見朦朧之中我奶奶在另一個瓷盤裡抹上一小團豬油之類的東西，遞到耳鍋上空用熱氣烘了烘，隨即下鏟一撈，把鍋裡炒熟的麵糊全給撈進瓷盤裡。

「待會兒晾涼了，切切，下鍋炸，邊炸邊扇涼，撒點兒糖水、芝麻、玫瑰花辦，就成了。」我奶奶這才正對著鏡頭：「有啥好拍的？」

「可是你還沒講材料的分量啊？」我妹妹提高嗓子。

「人多就多炸點兒，人少就少炸點兒，別糟踐就成了。」我奶奶對鏡頭齜了齜她的鑲金門牙，這就是她的結論了。

V8 攝影機在拍到奶奶食譜第九章或第十章的時候報銷。維修的工程師疑惑地問我：「怎麼會把攝影機搞得像抽油煙機？」我妹妹卻徹底地為我奶奶感到傷心起來。

「她根本不明白自己在做什麼！」我妹妹的意思是：我奶奶從來不了解她在那間破爛廚房裡一天三次、調理出四萬三千多頓飲食的事是多麼偉大的壯舉。

我奶奶那一輩的女人絕大多數當不了名廚並不是因為她們的菜燒得不好，而是她們從來沒有機會描述她們做了些什麼、以及怎麼做的。她們失去了訴說的能力。

機器不是這樣用的。維修 V8 攝影機的工程師跟心不在焉的我以及我妹妹說。那是一九九一年秋末冬初的某個假日午後；當時我在一所士官學校擔任教官，我妹妹剛剛升上高三，我們在日後許多個日子裡都還記得：家裡有一台送修的 V8 攝影機一直沒有拿回來，它還在某電器公司維修部的倉庫裡放著，也許沾滿了灰塵，也許被體貼的工程師包裹上一層防垢的塑膠紙膜，也許又給賣掉一次。而無論如何，我和我妹妹總是說：「有空去拿。」而已。就像我們總是說：「去看奶奶。」一樣；大部分的時候，我們訴說，並且在訴說的同時聆聽自己的聲音，好像因此便完成了什麼或實踐了什麼。

使我們兄妹遲遲不去領回那架攝影機的是另一個在我們這個家族裡面經常扮演聆聽者的我媽媽。

我媽媽在我爸爸畫展閉幕、發表致謝感言的前一天晚上終於崩潰，事前一丁點徵兆也沒有。當時她一個人在房間裡，開一盞小燈，翻看著多年以來她親手為我爸爸

剪貼裝裱的幾千張剪報資料。我妹妹衝進我的書房（它以前是我爸爸的書房）告訴我：V8 好像不能用了。這對我和我妹妹來說是非常非常嚴重的一件事。我們原本早已計畫好了，等到我爸爸畫展開幕那天，我們要從預先藏身的、畫廊對面的那片精品店裡飛奔過去，橫越大廈光滑鑑人的走廊，推開所有擁擠在現場的人群。接著，我妹妹會走上前去，趁我爸爸還沉浸在驚喜情緒之中的那一剎那，抓起麥克風，發表一段駭人聽聞的譴責演說，我們要當眾揭發他在繪畫方面的造詣和折磨我媽媽的技巧一樣高明。我妹妹甚至盤算著要「講一件讓他一輩子下不了台」的事。而我，則在一旁用 V8 攝影機靜靜地記錄下這一切。

可是它突然壞了。啟動鈕按不下去，視窗裡一片漆黑，所有的示訊燈號完全不亮。我們換了兩組電池，情況依然沒有半點好轉的樣子。

然後我們捧著這架 V8 攝影機敲開我媽媽的房門，在暗沉沉的光線中看見我媽媽閃亮的眸子。我妹妹說了聲：「怎麼這麼暗？」便順手扭開了天花板上的照明燈。我媽媽肥胖的身軀半倚半靠地癱在床頭，一條毛巾被覆蓋著她的肚子和大腿，毛巾被上以及臥床其他的空間則散置著上百冊的剪報本子；這是我們再熟悉不過的一幕。我們甚至知道：當我爸爸升上某個被稱為「副座」的位置而不再寫任何採訪稿之後，我媽媽每天仍舊安靜地、精緻地剪剪貼貼，把一切她認為應該出自我爸爸手筆的文章裱進那皮裝燙金字的冊頁裡去。其中有幾家不同報社的社論、名作家的詩或小說、醫療科技的新知介紹、重大交通事故或天災，還有一大堆電影廣告。我妹妹竟然還發現過一篇蘇聯末代總統夫人蕾莎·戈巴契夫的自傳。

我媽媽起先祇淡淡地問了聲：「我在忙，你們又要幹麼？」

也就在這一剎，她發現我手上的 V8 攝影機，登時臉色煞白起來，抖手撥開剪報冊，拿毛巾被蒙住臉，怯聲顫道：「不要拍照！不要拍照！不要！」一面說，一面還摸索著抓起一本冊子又在面前遮上一層。

「我們祇是要找一支螺絲起子，一支小螺絲起子。」我妹妹說。

「不要拍。」我媽媽堅決地在剪報冊後面、毛巾被裡面搖著頭。

「我們沒有要拍，媽。機器壞了。」我說。

「我有病，你們不要拍我。我真的有病——不信去問爸爸；不能拍照。」

她說的「爸爸」是ㄅㄆㄇ，我和我妹妹在很多很多年以前叫爸爸都叫ㄅㄆㄇ，但是我奶奶反對我們這樣叫，她認為聽起來像叫「狗屎把把」的ㄅㄆㄇ。在我爸爸面前，我媽媽一直喚他ㄅㄆㄇ，我從不感覺她有什麼輕蔑或嘲弄之意；即使我爸爸真是蠻狗屎的一個傢伙，而他卻似乎是我媽媽唯一的依靠。我爸爸讓我媽媽在離婚協議書上簽了字，逢人還可能自感自歎地表示把我們兄妹養育成人、責任已了等等，他選擇遺棄這個家庭的時機真好——因為這時我媽媽碰到什麼麻煩還會說出「不信去問爸爸」的話。

現在我還不想告訴你：我爸爸如何設計了我媽媽的病況——即使說，我也祇能簡簡單單地說。因為在「聆聽」著的時候，我痛苦地發現「訴說」是一種可怖的能力。它能使事情的真相變清楚、也變模糊，變強、也變弱，變對、也變錯。

這是我妹妹差一點真被我爸爸的演說感動的原因，她閃爍著眼角，握我的手，當時我手上並沒有 V8 攝影機，它壞了，和我媽媽同一天崩潰。

（選自張大春《我妹妹》，台北：INK 印刻文學生活雜誌出版社有限公司，2008 年 10 月初版。）