

friends

8

X



stories

吃朋友

+ 简媜 | 总策划
+ 简媜 杨茂秀等 | 故事
+ 黄照美 | 主厨
+ 石忆 | 整理



四川人民出版社



friends

8

X



stories

简嫔 | 总策划

简嫔 | 杨茂秀等 | 故事

黄照美 | 主厨

石忆 | 整理



四川人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃朋友/简媃等口述;石忆整理. —成都:四川
人民出版社, 2017.1
ISBN 978-7-220-10026-0

I. ①吃… II. ①简… ②石… III. ①纪实
文学—作品集—中国—当代 IV. ①I25

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第007645号

著作物经北京夏和瓊天文化传播有限公司代理, 由黄照美、
简敏丽授权在中国大陆独家出版、发行中文简体版。

版权合同登记号: 图进字 21-2016-334号

CHIPENGYOU

吃朋友

简媃 总策划 石忆 整理 黄照美 主厨

选题策划
责任编辑
封面设计
内文设计
责任校对
责任印制

张春晓
张丹
尚书堂 *
张妮
袁晓红
祝健

出版发行
网 址
E-mail
新浪微博
微信公众号
发行部业务电话
防盗版举报电话
照 排
印 刷
成品尺寸
印 张
字 数
版 次
印 次
书 号
定 价

四川人民出版社(成都市槐树街2号)
<http://www.scpph.com>
scrmchs@sina.com
@四川人民出版社
四川人民出版社
(028) 86259624 86259453
(028) 86259624
四川胜翔数码印务设计有限公司
四川机投印务有限公司
146mm×208mm
10.75
240千
2017年6月第1版
2017年6月第1次印刷
ISBN 978-7-220-10026-0
45.00元

■版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换
电话: (028) 86259453



鯨歌

我们拥有同样的音调和心跳

献给 每个屋檐下

挥动锅铲的灶头菩萨——妈妈。

献给 经历沧桑却依然真诚的人。

献给 有情有义的

好朋友。

总策划序——

一桌珍馐，换一个故事

/ 简媜

这是一本让人流口水，也流眼泪的书。

最初的构想大约在四五年前产生。那时，饮食已闹哄哄成为这社会的显学，而且几乎是唯一显学。我当然不否认其重要，却也不太能接受其如此重要。有一天，我突发奇想，既然每个人皆有所谓“性格”，是否也可以套用“饮食性格”加以指称其餐饮习性，而一个人的“饮食性格”从何时开始形塑，被谁塑造？由此提问，自然地将朝形而上层次搜索，换言之，除了生理过敏反应、顾及健康因素而被排除的食物之外，每个人心中都应有一部精彩的食物版《史记》，胜败兴衰、爱恨情仇，必呼应其童年成长与深刻的人生体验。简言之，菜肴只能饱口腹，故事却能宴肺腑。装菜肴的那个盘子，就是每个人独一无二的故事。

我不禁期待这样的聚会场景：三五好友围坐餐桌，不谈政治不问财经，不搬弄是非，只朴实地轮流说出自己的故事。桌上摆的都是家常菜，每道菜对应着一段不为人知的生命故事。说者、菜肴、故事三者合一，与好友共享人生感悟。

这本书初具雏形，却一直无法下手。因为，说故事的人易寻，能重现说故事者念念不忘的佳肴的“厨房巫师”难找。有一天，我对擅长厨艺的黄照美女士（朋友惯称她黄姐）提起这个想法，她反应热烈，而且露出“来啊！只要说得出菜名，我就做得出”的派头。我善意提醒她，说故事者开的菜单可能天南地北甚至旁及台湾小吃，至少要做80道菜且不能重复。她充满自信，一副“一夫当关，万夫莫敌”的模样。我自此知道天降神兵，她不仅是厨房巫师更是锅炉玩家。灵魂人物现身，接下来，一桌珍馐换一个故事。

收在本书里的共计八次盛宴，八个说故事人带来八个扣人心弦的生命故事。时间上，从日据时代、抗战时期、“白色恐怖”时期、20世纪70年代……贯串出历史纵深与时代背景。就地理言之，大陆和台湾南北各县皆具。菜系而言，江浙、客家、闽南、福州与西式兼备。难得的是，在好友围绕的温馨氛围里，每一个从未说出口的故事因被全神贯注地聆听、被理解、被以婆娑泪光回应，因此反而能回过头来抚慰了说故事的人。

从这些足以歌哭的故事中，我们仿佛重回昔日现场，看到朋友如何通过坎坷路途，自困厄中提炼出珍贵品质而成为一个可敬的人；我们在《菊妹的一生情债》中看到母性的坚强与宽恕，在《将战火炼成太阳的女子》中看到把缺憾化为无私的爱，在《幸福，像昙花开落》中体会补偿的真谛与相知相惜的夫妻之爱，从《追梦的吉他》中见识到追求梦想的毅力与永不放弃的精神……透过生离死别的故事，我们进入好友的内心深处，体会、怜惜，而说者也经由故事叙述得到释怀与升华。

一个人，若认真走过一条路，即使路况泥泞不堪，也会在脚印凹痕处长出奇异花草，散发不可思议的能量，鼓动着同样必须走这条路的陌生人。我期盼这八个故事亦如八条崎岖之路，能各自安慰天涯同路人；若有人从中得到勇气、信心或仅仅只是心有戚戚焉的几滴泪珠，那么这书就能破格而成为“心灵流水席”，与读者“共飧”，那些被提炼出的高贵品质更能汇聚而产生力道，鼓舞我们珍视自己的人生，即使千疮百孔、孤独无援，也要朝向更温暖、更有意义的地方前进。

书中80多道菜，除了两道应景与应急的之外（馒头与烧仙草），其余皆出自黄姐的巧手，包括糯米肠、碗粿、米糕、发糕等地道台湾小吃，不用怀疑，都是她亲手做的。她一人包办全场，让朋友们惊艳、惊叹不已。附录的食谱，除了让朋友们可以睹照缅怀，也供读者按图操作，藉以丰富自家餐桌。

我们的故事说到这里，接着，轮到您！

总策划简媃同时也是第七宴的“吃朋友”，她的故事在第159页话说从头。

主厨序——

灶脚的生命随堂考^①

/ 黄照美

活了近一甲子终于实现藏在内心多年的心愿，一本有故事的食谱诞生了，允诺当我下辈子“父亲大人”的简媃，做了多年的小白鼠，不嫌弃我烧煮出的菜，鼓励我动手写食谱，对于书的内容该如何呈现，我俩居然都心有同感，于是就付诸行动，办桌了。

首先设定书中的几位主角，经征求同意参与盛宴，继而分别与他们聊天，开列菜单订出办桌日期，每位主角口述从小到大对哪几道菜记忆深刻并极具意义，逐一笔记，并加入据我个人对他（她）的认识而设计出的菜单，完成每一场盛宴。

八场盛宴中让我内心感受最深的是我母亲与杨茂秀教授那两场，我与母亲感情甚深，备料过程心情是感伤的，拿起锅铲烹煮母亲最爱的菜肴，不听使唤的眼泪掉了下来，家人全程参与盛宴，热闹温馨，但最最遗憾的是母亲已无法享用为她准备的佳肴。“苦儿”杨茂秀教授谈到他的菜单时，当时的我内心一阵酸楚，为了弥补他童年的不足，食材上加了料

① 灶脚在台湾表示厨房，作者是想表达办桌于她而言就像是在厨房里进行有关“生命”这场考试的随堂测验。

使之更丰富，托友人从日本带回咸鱼，萝卜干用了长辈送我私藏近十五年的老萝卜干，其他的多道菜也分别加了配料使之更“澎湃”，以表达心中对老友的疼惜。

每一场办桌都在热闹、快乐，听主角说故事，听众随着故事内容的起伏有眼泪有笑声，但谁也都不会忘记把菜送进口中，直到盘盘见底才结束。

书中的每位主角分别有不同背景，在烹煮过程中的心情是截然不同的，很高兴有机会帮挚友们做菜，印刻出版社初安民先生、江一鲤小姐敢冒风险为名不见经传的我出版此书，还有参与过程的好友与家人，请受我深深一鞠躬，感谢大家的成全，希望此书能带给读者同样的感动。

主厨黄照美同时也是第一宴与第三宴的说故事人，她的故事分别从第 1 页和第 59 页说起。



赵国瑞

江苏武进人，1936年生。台北女师幼师科、台湾师范大学国文系毕业。曾任幼稚园老师、主任、小学教师、奎山小学校长、台北师专及文化大学讲师，教总台北儿童福利中心副主任退休。著有《让孩子快乐的上学》、“和孩子说话”亲子沟通系列主题、童话创作数十篇。

吃朋友的话（一）

厨艺达人

初次领教黄姐的厨艺是水饺。

那天她背着大包小袋的食材，搭乘新店客运到我家包水饺。摊开早已准备好的饺子内馅及面皮，一面用手熟练而快速地包出一个个又白又胖的水饺，一面与简媃、惠绵谈笑风生，而我正趴在床上接受酷刑。可风用特制的小钢杯，在我背上刮痧，刮一次哼一声，刮一片哀叫一回。这辈子从未正式接受刮痧治疗，想不到如此凄惨，真是痛不欲生，连呼叫停。可风不肯罢手，定要刮完全程，幸好黄姐在外呼唤：“饺子煮好了！趁热快来吃。”我立刻擦干眼泪冲到桌前，用筷子夹起一个水饺往嘴里送，来不及细嚼品尝就吞了下去，吃第二个才

尝出味道。水饺馅精细饱实、鲜美而不油腻，不蘸佐料就可一口接一口吃下去。我尽情享受饺子的美味，竟然一时忘记疼痛的前胸后背。

我下定决心，从此以后绝不刮痧，水饺只吃黄姐包制的。

其实黄姐的厨艺博大精深，水饺不过是“冰山一角”，凡是叫得出名字的山珍海味、佳肴美点，她都能手到拈来，挥铲即成。她的刀法一流，加上对蔬果雕刻的特异功能，又讲究摆盘艺术，上桌的菜肴，盘盘生花，香味四溢。

黄姐用爱心和专业烹调食物，不愧为厨艺达人，我何其有幸成为她的“吃朋友”之一。

“赵老师”赵国瑞是第二宴的“吃朋友”，在第33页开讲。



杨茂秀

辅仁大学哲学系博士、美国西东大学双语教育博士研究、爱荷华大学哲学博士研究。创办毛毛虫儿童哲学基金会，曾任远流出版公司社务顾问、儿童日报顾问，以及任教辅仁大学哲学系所、台湾清华大学共同科、台东师院语文教育系、台东大学儿童文学研究所（迄今）。著有《毛毛虫的思考》《我是好人》《踩天地也是为了解》《好老师是自己找的》《谁说没人用筷子喝汤》《重要书在这里》等十余部作品；翻译作品有《哲学教室》《思考舞台》《哲学与小孩》等哲学工具书，以及《我喜欢你》《罗北儿故事集》《绿笛》《石头汤》等童书绘本三十余本，其他另出版有改编、绘图、有声书，以及策划主编等作品。

吃朋友的话（二）

家里有猪不担心

台湾食物最缺乏的时期，猪吃的比人吃的好，而且好很多。

那个时期，最早我们家在彰化二林原斗的清水桥边。平常煮饭的人是我妈妈，一大桶十四五个人吃的饭，其实是一大桶番薯，饭粒疏落，粒粒可数；后来，我妈妈往生（去世之意，编者加注）了，我们家搬到花莲吉安的庆丰。平常煮饭的是我的大嫂，一大桶饭其实也是一大桶番薯，四散其中的饭粒，仍然粒粒可数。

不管是妈妈煮饭的时候，或是大嫂煮饭的时候，我们家都有养猪，

猪吃的和人吃的一样，也是番薯，只是，那上面掺加的不是一点点米饭，而是一大把一大把的米糠。

请不要小看那些猪，我们读书注册的钱就靠它们的奉献牺牲。

番薯吃多了，如今我们长大了，也都老迈了，兄弟姐妹相聚时，吃饭，要是有番薯稀饭或番薯叶（我们称之为猪菜叶），我们会分两派，我和我以上的哥哥、姐姐都吃，而且笑着吃，我以下的弟弟妹妹则把头别过去，看都不看一眼，回头来看到我们的爱吃相，他们会异口同声说：“猪！”

可是最近几年，我们因为都有遗传的心脏、血管的疾病，医生交代我们多吃番薯，说其中有对心血管有益的养分，我们两派人聚会吃饭时，都拼命吃糙米番薯稀饭与猪菜，而且，会异口同声笑着说：“猪，我们都是猪！”

也难怪，我们的孩子读书注册都不曾担心过呢！

“大毛毛虫”杨茂秀是第四宴的“吃朋友”，他的流浪故事自第97页启程。



黄渊泉

毕业于西班牙马德里皇家音乐学院，辅大音乐系博士。1985年于台南家专创立吉他木笛主修课程，次年于台北艺专创吉他主修课程。目前任教于台南科技大学（前台南家专）、辅大音乐系；并担任XVI世纪古乐团团长、音乐总监，台北市教师木笛成长团指导老师，以及台湾区音乐比赛常任评审。

吃朋友的话（三）

引领“食”代风骚

《孟子》七篇中的《告子》上篇中有句常被引用的名句：“食色性也……”（告子名不害，常有人误以为这名言出自孟子，实出自告子口中。）祖先们从食足以果腹可也，到丰衣足食后的美食主义，这过程，“吃饱”一直是不变的事实，“吃好”则就有无穷的变化了。东坡居士“无竹令人俗，无肉令人瘦”的名言道出了人类心理与生理的欲望，荤菜、素食、暴食、养生，这些问题经常困扰着现代人对饮食的“喜怒忧思悲恐惊”，哈！这七情用在饮食上好像不伦不类，但其实是很合逻辑的：看黄照美我最小的妹妹一纸菜单，令人“喜”上眉梢；她为我卤制的东坡肉，被我的“贤内助”拿给她朋友的胖老公吃了而不留一丁点儿给我时的“怒”；“忧”是大快朵颐后担心心血管疾病发作；“思”是对久未啖之的美食之想念；“悲”是吃上一道

辞世亲人素喜之菜肴时，思亲之情，令人凄然；“恐”则为饥肠辘辘时，怕最后一块卤牛腱被外甥劫走；最后的“惊”，则是对黄照美的致敬——数不尽的宴客，总是令我邀来的嘉宾们惊艳不已，他们称道尚不足为奇，每次不曾缺席的我，都会惊讶于怎么会不断有新菜且口味不断推陈出新。一次和简媃闲聊间，提到照美最近的菜转趋清淡少盐寡油却仍时有新意时，简媃说她从道教转化到佛教了。

妹婿往生后有一段时期，逢春节，我会按照美回淡水过年，每次都会令人陷入天人交战的景况，年节间二十天没有重复过一道菜，这期间的“恐”自然而然地出现——怕站到磅秤上。照美的手艺我可以用贝多芬的音乐比拟之，贝多芬早期的音乐仍有海顿、莫扎特的影子，但是中后期的音乐已然独具一格自成一派，且引领时代风骚。

很高兴照美心想的期待即将付梓，这么多年来在照美的实验室中，好多亲朋好友都一起快乐地非常尽本分地当她的“小白鼠”，而且这书竟然请得到简媃策划，总成其事，令人额手，也该。小道消息指出，简媃是一位很有口福的作家，有她参与，当能驱文字入菜，加油添醋一番，精彩可期矣！

“三哥”黄渊泉是第五宴的“吃朋友”，在第117页登场献“忆”。



李惠绵

台湾台南县人，1960年生，台湾大学中国文学博士，现任台湾大学中国文学系教授。《用手走路的人》获2000年第23届中兴文艺散文奖。幼年随母亲看歌仔戏，从此钟情。十二岁在台北振兴复健医学中心，承蒙赵国瑞老师指导，参与圣剧演出。生命中两位重要女性的启蒙提携，播下研究戏曲的种子。2002年因缘际会写下第一部歌仔戏剧本《宋宫秘史》。

吃朋友的话（四）

厨艺乾坤

第一次吃黄姐烹调的美食，是在台大医院妇科病房。

一诺千金的黄姐，慨然允诺送我进手术室，接受子宫切除手术。当天清晨七点，她如约来到。那一刻，我活下去的士气仍然低迷，轻声言道：“但愿在手术台上一睡不醒。”她嗤之以鼻：“开玩笑！赫赫有名的黄医生，不会因为你这个小女子毁了一世的英名啦！”面对困境，她总是有“四两拨千斤”的潇洒。

历劫归来，第一位送补品到病房的就是黄姐。她深知病人手术后的胃口，因此不熬滋补药膳的四物鸡汤，而煮甘甜纯净的清炖鸡汤。我一向不喜欢喝鸡汤，但是肠胃排气后的午餐喝了一碗，甚至原本不爱煮汤的鸡肉，居然吃了两块。饱足之后，忽然傻傻地想：“为什么鸡汤不油腻？为什么鸡肉这么鲜嫩？为什么鸡块没有骨头？”原来是鸡腿去骨切块，