

周芬娜

著

人生真滋味

记忆中的美味与情怀

人生最深层的千滋百味，
往往来自人与人天然的情感互动，
回味特别隽永悠长。
像剥洋葱似的将自我一层层剥开，
向心灵深处挖掘，
再将所有的酸甜苦辣形诸于文字，
以纪念我的那些至亲好友，
并记录一己真实的人生情味！



周芬娜 著

人生真滋味

记忆中的美味与情怀



吉林出版集团有限责任公司
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

人生真滋味：记忆中的美味与情怀 / 周芬娜著. — 长春：吉林出版集团有限责任公司, 2013.12

ISBN 978-7-5534-1654-0

I. ①人… II. ①周… III. ①散文集—中国—当代

IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第290482号

中文简体字版©2014年，由吉林出版集团有限责任公司出版。

本书经周芬娜正式授权，同意吉林出版集团有限责任公司出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

吉林省版权局著作权合同登记号

图字：07-2012-4060

RENSHENG ZHEN ZIWEI

人生真滋味 记忆中的美味与情怀

周芬娜 著

出版策划：孙 昶

项目统筹：张岩峰 赵晓星

责任编辑：赵晓星

装帧设计：未 氓 刘 俊

出 版：吉林出版集团有限责任公司（www.jlpg.cn/yiwen）
（长春市人民大街4646号，邮编130021）

发 行：吉林出版集团译文图书经营有限公司（<http://shop34896900.taobao.com>）

电 话：总编办0431-85656961 营销部0431-85671728

印 刷：长春人民印业有限公司

开 本：787mm×1092mm 1/16

印 张：16

字 数：150千字

版 次：2014年2月第1版

印 次：2014年2月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5534-1654-0

定 价：38.00元

如发现印装质量问题，影响阅读，请与印刷厂联系调换。



推荐序一

串联美食的温馨地图

陈祖彦

周芬娜要出新书了。

我想起来，这几年她从美国回来，我们聚会餐叙，每次精致的菜肴上桌，她总是先拿起相机，对准美食……等记录无误，餐叙才开始。

她无时无刻不记得“饮食文学”的作家身份，追溯源头，她说：“是‘饮食文学’选上我。”

芬娜写过散文、小说，也翻译文章，饮食文学是新兴文学，阅读人众多，她就顺理成章在这一领域为众多读者熟悉吧。

有了这层了解，我们阅读《人生真滋味》时就不会讶异，为何除了美食，她字里行间的人生际遇写得那么深刻感人。

她写《小祖母的年菜》，写风尘女子如何在嫁给祖父当二房后，以温和开朗的性格及一手好厨艺，稳住在家中的地位，尤其博得芬娜的真心。她也教给芬娜好手艺，可能多少会引导她日后成为出色的饮食文学作家。

《妈妈的拿手菜》更是以芬娜赴美留学后，突然生病开刀，母亲义不容辞赴美探望为线索，勾勒出母女情深：“妈妈义不容辞地跟爸爸从台湾飞到冰天雪地的美国来看我，每天做拿手菜给我吃。一个月后我逐渐复原，脸上恢复了血色……”芬娜还写：“初次来访时妈妈听说我想吃粽子……不远千里地特地从台湾带来粽叶、长糯米、香菇、咸蛋黄，想包粽子给我吃，万事俱备，只欠猪肉，我连忙驱车去加州超市买五花猪肉。回家时却看到妈妈蹲在地上使劲地切肉……原来妈妈的手脚无力，早已无法站着切肉了。”好一幅“慈母图”，这身影不但刻印在芬娜心里，也深入读者的心。

“严父图”有所不同，重男轻女的父亲，和“不幸身为女儿身”的芬娜有些“不对头”。父亲从不下厨，却味蕾精准，小时候常带她去吃宵夜，上大学时，由于宿舍菜饭不佳，他常北上带她打牙祭，韩国石头火锅、神户牛肉……吃食串起温馨的画面。

关于陈祖彦

陈祖彦曾担任《幼狮文艺》主编及中华图书出版基金会策划，策划台北国际书展等。著有小说《世纪姻缘》《公主复仇记》《爱恋世纪末》《陈祖彦小说选》，散文《巧思》等。并著有《小说新势力》《深情似海》《成功的背后》《幽微·精彩说情爱》（1-4）等书，曾写《都是风景》专栏，获得第四十八届台湾文艺协会文艺奖章“小说创作奖”。

书中她道出自己有四分之一的阿美人血统，又由于她小时居住的屏東有很多台湾少数民族，排湾、阿美、泰雅、卑南、赛夏、鲁凯……使她也熟知山林野味，咸猪肉、半天笋、桶子鸡、山苦瓜……这些都是她去她阿姨家做客或办事时经历过，浅尝留下的滋味。

这本书也书写她嫁给“客家先生”后，引来的绵长的“客家菜之恋”。还有她久居美国加州后，看到“可食的加州花园”，一个以美味串联起来的地图。

《追忆似水年华》的作者普鲁斯特，忘不掉童年时品尝过的马德莱娜甜饼；芬娜心里，每个亲近的人，无数巷弄，甚至每个人生的阶段都有难忘的马德莱娜甜饼。

一个以美味串联起来的人生，就是“人生真滋味”。

推荐序二

用人生炖出好滋味

沈悦

“民以食为天”，中国人爱吃、懂得吃、讲究吃。上一代的伯母群中每一位都留有一手私房菜。就算好命的母亲，一生中需要她下厨的机会极少，但偶尔也有免不了得下厨做羹汤的时候，她那道靠耐心温火焖出来的红烧肉每次都让父亲赞不绝口。

父母亲年轻时曾在外国生活过好一段日子，母亲学会了烤蛋糕，upsidedown cake（反转蛋糕），burnt sugar cake（焦糖蛋糕）……花样层出不穷，我和妹妹、弟弟小时候回家，一屋子都满溢着蛋糕刚出炉那香甜的味道，好温暖，没等蛋糕凉下来就被我们姊弟三人吃掉一半。

父亲也有个绝招，那就是八宝饭，他老先生一提起劲来要做的时候，我就得去传统市场采买，一定要拣上好的糖莲子、红枣、果仁。然后一家人围着像个艺术家那样神气十足的父亲，在家里最大的碗（过年用来掷骰子的那种）里，

仔仔细细地一颗颗排列出个美丽的图样，他只挑选长得均匀圆滚的糖莲子用；那些长得歪的扁的，就都被孩子们轮流先吞了下肚。台湾当年物资匮乏，仍是有双双灵巧的手做出一道道色香味俱全的“眷村菜”。

在我这一代，尤其是早年到欧美留学的，为了生活和儿女忙碌而饮食一切从简的人居多，下了班把孩子接回家立刻冲进厨房，从来没做过任何超过三个步骤的菜。而随着儿女长大之后，终于抽得出时间去学个意大利面食、法国乡村菜……，看着烹饪老师们像变魔术一样变出一道道香喷喷的菜肴，每次我都情不自禁地爱上了老师，幸好至今每位老师都是女的，所以没出问题，不然连佛都会跳墙，更何况我呢？

有一次那位教法国菜的老师长得又美又甜，她讲英文带着浓厚的法国腔，怪不得班上的男士们围上围裙争着当她的助手，每个回家都努力实习，下堂课各自炫耀心得，要当 teacher's pet（老师的宠儿）。有一次我也忍不住向她说出了“下辈子我要做男的来娶你”这种傻话，其实搞了半天她最重要的法宝就是那块牛油。

吃大家都会吃，做也大有人会做，要记录也有一本本又厚又重的食谱，要上电视示范则外国有茱莉亚·查尔德，台湾有傅培梅。散文式的饮食文学有清人袁枚的《随园食单》，算是个参考起来不觉枯燥，能在介绍各地食物时很自然融入文化色彩的书，但却不足以引人入胜。

当代作者徐国能的《第九味》，蔡珠儿的《红焖厨娘》总算是加了料，有了作者的感情：时深沉，时忧郁，时感伤，时怀旧，时诙谐。通过作者在散文上的造诣藉饮食美味烘托出作者的智慧和悟境，大大增加了阅读的兴趣。另外小说类如《红楼梦》里贾宝玉赏给伶人的精致小点心的名字就足已使人食指大动，金庸的《射雕英雄传》里，黄蓉把洪七公打点得服服帖帖的菜品都是令人垂涎三尺。吃是人类最后不会放弃的欲望。

芬娜在饮食文学界别树一帜，她非常聪明，在她的成名作《品味传奇》里不但写了众所周知的名人，更写了他们各自的家乡菜，也让我们重温了历史。最让我觉得有趣的是，读过之后会对这些人物有更多的遐想，一般我们只知道名人们的所作所为，也对他们的风流逸事如数家珍，但却没去想他们在家吃些什么菜，喝什么汤，尝什么点心。如杜月笙，如张爱玲，如徐志摩……

梁实秋和他第二任太太韩菁清，两个人年龄差距很大，一个早睡一个晚起，大概只有晚餐是在一起吃。鲁迅是绍兴人，那里的人爱吃一般人要捏鼻子的发臭食物，那鲁迅的家会不会充满异味？他早逝的原因是否与常吃不新鲜的腌制食物有关？在杜月笙家里做厨师，是否一切行为都被秘密监视着？

芬娜很会为自己的书取名，以前的《带着舌头去旅行》《绕着地球吃》，一再地把旅游时走到哪儿吃到哪儿的乐趣付诸文字，这次的这本新书，芬娜不只用了舌头而是捧着一颗心来和读者分享，她朴实无华亲切的文字，将她的家人，她的故乡，食物的酸甜苦辣，和生命中的爱恨情仇都一起下了锅，炒出了一道“人生真滋味”。

从认识芬娜，就已经听过些关于她父亲的故事和他们父女之间的一些纠葛，譬如她名字中的“娜”字就是父亲当年迷上了好莱坞女星“爱娃嘉娜”而给女儿取的。她是家中五个女儿中的长女，因此不论选校、选系、选婿、选工作都备受父亲的干预，也由之造成父女间无数次的怨怼。由于我也是长女，所以读她的《父亲之味》时特别感同身受，点滴滋味在心头。

人生真滋味：记忆中的美味与情怀

关于沈悦

旅美剧作家，一九四三年生于重庆，在香港及台湾成长，台大化学系毕业后赴美。从小爱好影剧，一九九六年患了乳癌，激发实现梦想的动力，开始编剧及舞台剧制作，《谁是赢家》《今生有约》《夫差与西施》《阴错阳差》四剧先后被上海职业剧团采用，“夫”剧经改编成准剧获选在二〇〇一年上海国际艺术节展出。《窗外的孩子》及《恋爱一箩筐》两剧本曾在台湾获奖。多年来也以短剧及漫画推广防癌教育，曾获颁周大观基金会“热爱生命奖”。

读完之后，我很兴奋地告诉芬娜，这篇触及作者内心深处的文章是最好看的，《红焖厨娘》的作者蔡珠儿有她城市文人单身贵族的灵秀气，而芬娜有着本土原汁原味的浓郁人情味，最使我感动的是她形容年迈双亲互相扶持的光景，及芬娜愿意忘却对父亲陈年的恩怨，这是芬娜的宽厚。看她书中每篇文章的题目：小祖母的年菜，守灵之味，面包之恋……似乎仍脱不出饮食的范围，但每篇中都加了芬娜对人生的解读，想必会唤起众多读者们的共鸣。

推荐序三

书香贵族

黄美之

我认识芬娜是在二〇〇四年。我们“德维文学会”受到星云大师的邀请，去佛光山东京的分别院（本栖寺）开“佛学与文学的交汇”研讨会。由我们的文学指导张错教授邀请了八位来自中国台湾、中国香港和美国的学者，请来的作家人数多一些。

那天和喻丽清在电话中谈到请作家的事，丽清说她正忙着走不开，但她介绍了周芬娜给我们，她说周芬娜是一位十分严谨的作家，而且现在她和丈夫正住在东京。很快地我们和她用 E-mail 取得了联络，很高兴得知她愿意来参加这一活动。

当我们在东京见面时，一点也不觉得和她是初次相见，因为我们几位会后要回美国的作家，必在东京住一夜，才能搭上次日的飞机回美国，但我们真不知道如何去预订那繁忙又贵死人的东京的旅馆，后来还是请芬娜为我们订好了。开

完会后，我们一同回到东京，芬娜亲自领着我们去了一家很清洁、价格也很合适的旅馆，等我们办好手续后，又带我们去游看皇城、公园、博物馆。

其实那时她一定已很疲乏了，但她不放心我们闲着无聊，又不认识路，真是好心肠的女子。而她在我们以“生活与佛学”为主题的作家座谈会中，讲的是《李商隐诗中的佛学思想》。她引经据典、口齿清晰的讲解，使我们觉得真是一种绝佳的佛学与诗学的享受。

就因为这一次数日的朝夕相处，使我们几位在东京认识芬娜的海外女作家，在同年于德国举办的“海外华文女作家”年会中推举她为副会长，即下一届的会长，因为我们深信她的能力和学识是可以胜任的。而那次的大会中，大家又一致决定下一届大会在上海召开，虽然芬娜生长在台湾，但她竟以大多数的票当选，而在那陌生而繁杂的上海，她仍完美地完成了这个皆大欢喜的任务。

后来我们虽很少相见，但总见到她出版的新书。她的书印刷精美，内容也很细致。她的书大多在描写我们中华民族的精美佳肴和点心，是在什么样的城市，什么样的饭店，味道为何会如此的佳美，也还有些烹饪的秘诀，也会提到什么名

黄美之简介

黄美之学名黄正。湖南省沅江县人，出生于长沙市，大学肄业于南京金陵女子文理学院历史系。一九四九年到台湾，曾在孙立人将军创办之女生工作大队工作。一九六三年与美国人结婚。一九七三年回美国定居。一九六〇年以“黄美之”为笔名开始写作，退休后为报纸杂志写专栏，以写散文小说为主，近作为短篇小说集《烽火丽人》，至今仍热衷于写作。二〇〇一年在洛杉矶成立“德维文学协会”，以为海外华文写作尽绵薄之力。

人也曾来过，甚至曾是此处的常客，至于餐馆馆址的存在，也常被她找出其过去的沧桑，或者其曾有的荣耀。书中竟都无战乱的痕迹，满溢着太平盛世的繁荣，让人读着竟也为自己庆幸：“我们中华民族原也可这样自得其乐的。”那些曾经苦难的人，也不再去回想那些艰辛逃难的日子，甚至九死一生的惊险，而有了一种“对酒当歌的豪情”啦！原来芬娜本是台大历史系的高材生。

最近她又出版了一本新书，名为《人生真滋味》，这书的重点并不是食物，而是因这食物所引出的亲情，友情，爱情。使人读这书时，虽也会看重那些食物的美味，但真正吸引人的是作者的那份“深情”，甚至会感动到滴泪。因为芬娜有一支满是书香的贵族笔，笔下游走出天下的游子心，和一种难以估计的价值观。

自序

都云作者痴，谁解其中味

周芬娜

“满纸荒唐言，一把辛酸泪。都云作者痴，谁解其中味。”曹雪芹写《红楼梦》时对红楼饮食着墨极深，因为那一饮一啄中所包含的人际情感，最是令人怀念低回啊！

据说写美食文章，第一境界是人与食物的关系，第二境界是食物、人与自然的关系，第三境界才是以食物为契机的人与人的关系。我一共出版过十本美食著作，正在写第十一本。我发现我的文字风格，竟不知不觉地往这三个境界演进呢！

我的第一境界是《绕着地球吃》《带着舌头去旅行》《品味传奇》《新上海美食纪行》《饮饌中国》等书，写的都是人与食物的关系。我或是以味觉来记录我走过的城市，和我飞鸿处处的人生行脚；或是谈论名人与美食的关系，用独特的美食角度，来探索历史名人的精神幽微。

我的第二境界是《花之宴》一书，谈如何赏花、食花，以花入饌，写的是食物、人与自然的关系。天人合一，美丽而风雅，丝毫不沾染凡俗。

我的第三境界在这本《人生真滋味》中，意外地崭露头角。我写父亲之味、青春之味、食野之味、小祖母的年菜、外祖父的传奇、宜兰菜的味觉记忆、妈妈的拿手菜、守灵之味、面包之恋等，写的真正就是以食物为契机的人与人的关系了。

人生最深层的千滋百味，往往来自人与人天然的情感互动，回味特别隽永悠长。像剥洋葱似的将自我一层层拨开，往心灵深处挖掘，再将所有酸甜苦辣形诸于文字。有时触动旧创，往往涕泗纵横不能自己，已非以前在餐馆中品珍尝异的意气风发。我仍坚持要将这本书写完，以纪念我的那些至亲好友，并记录一己真实的人生情味！