

陆客台湾

江弱水 著

人民文学出版社

臺灣全圖

牛肉面

涎香记

问茶

乾隆陪我一整天

台北是一本泛黄的书

永康街

垃圾不落地

淡水浮桥

官兰路

从北埔到原乡

东北角漫游

慈湖的后现代景观

小说南投

于彭向于彭学于

老吕与杜康与田旗

一位清华的教授

小说家张大春

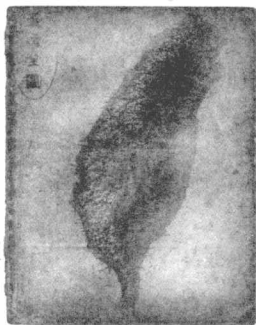
诗人余光中

陆客台湾

江弱水 著

人民文学出版社

LOOK AT TAIWAN



图书在版编目(CIP)数据

陆客台湾 / 江弱水著. —北京:人民文学出版社, 2010

ISBN 978-7-02-008271-1

I. ①陆… II. ①江… III. ①随笔—作品集—中国—当代
IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第172571号

责任编辑:徐广琴

装帧设计:刘 静

责任印制:李 博

人民文学出版社出版

<http://www.rw-cn.com>

北京市朝内大街166号 邮编:100705

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店经销

字数105千字 开本880×1230毫米 1/32 印张6.875 插页1

2011年1月北京第1版 2011年1月第1次印刷

印数 1—10000

ISBN 978-7-02-008271-1

定价 19.00元

如有印装质量问题,请与本社图书销售中心调换。电话:01065233595

目 录

鹿港今潮
LOOK ATTAWAN

◇ 小引	0 0 1	◇ 东北角漫游	1 0 1
◇ 牛肉面	0 0 5	◇ 慈湖的后现代景观	1 1 1
◇ 涎香记	0 1 0	◇ 小说南投	1 1 6
◇ 问茶	0 3 0	◇ 马祖有戏	1 3 7
◇ 乾隆陪我一整天	0 3 8	◇ 花莲如诗	1 5 8
◇ 台北是一本泛黄的书	0 4 7	◇ 舒哥	1 7 4
◇ 永康街	0 5 5	◇ 于彭向于彭学习	1 8 1
◇ 垃圾不落地	0 6 3	◇ 老吕与杜康与巴赫	1 8 5
◇ 淡水浮光	0 7 1	◇ 一位清华的教授	1 9 5
◇ 宜兰掠影	0 8 3	◇ 小说家张大春	2 0 3
◇ 从北埔到南寮	0 9 1	◇ 诗人余光中	2 0 9

◇ 小引

五月的第二天，台北松山机场。飞机数不满一只手。中午十二点，出得关来，只见敷北兄萧条地坐在出口处等我，算上他，接机的一共才三个。

敷北拿了车，沿着植满菩提树的敦化北路到敦化南路再转和平东路。周六，路上车少，很顺畅。

第一眼真不怎么样，台北。可我心里知晓，不能生活在表面。台湾同志搞不掂表面。

敷北兄替我在南昌路德林行馆租了房。大堂的保安老万热情豁达，说在大陆呆过很久，走过很多地方。老万讲话还带点卷舌音。

房间在十楼。每月新台币一万八千房租加一千三百五十管理费，五比一折算将近四千人民币。

我这次是受台湾陆委会“中华发展基金会”资助，在台湾

作两个月学术访问。资助总额大约十五六万新台币,应该够用。

访问是由台湾师范大学国文系具名邀请。收拾一下,敷北便领我去师大熟悉环境。

教学楼电梯里,女教授对一男生说:“让我们回到原点,厘清这个问题。”

大门后正楼前有蒋介石塑像,被学生穿上一身宽大的运动服,戴上拳击手套,塞上一枝火炬,笑容可掬。原来台湾的大专院校运动会在师大主办。

过马路也是师大。图书馆楼高七八层,却有两幅四五层高巨型酒广告。一幅是金门高粱,旁有跆拳道选手飞踢,大书一字曰:“喝!”一幅是马祖高粱,乃“八八坑道牌”,广告语写得好:“未成年请勿饮酒/未陈年请勿饮酒。”

敷北和我走过师大后面的外国菜馆一条街。“阿里斯意大利餐馆”门口,有大型工程车轰轰烈烈在铺柏油路。一小伙子两手抄在身后,抓一托盘,用很臭的脸看着天。

今天的生意泡汤了。

敷北兄走过去介绍认识,说,阿斌哥,好久不见,什么时候喝一杯?

阿斌哥欲言又止。想了想还是说:不瞒你说,今天是小弟的

生日。

于是，到台北第一天晚上，我和敷北，与“阿里斯”餐馆的老板阿斌、对面“米铺”的老板小叶及其女友，就几样精美小饌，喝起了威士忌。

席间阿斌说，这工程车连着好几次都五点钟来修路。每次都想发飙，可是替人家想想，下班时间了他们还得干活，也不容易，就忍了。

我估计黄昏时看到的那张臭脸正好是他情绪饱满到了临界点。

我的台湾之行，算是推迟了整整十一年。

十一年前，台湾大学与香港中文大学有一个交换计划，为申请者提供一万五千港币，赴台研究一个月。我的申请获准了，担保人也担保了，所有的手续都办齐了，连台北警备司令部的公章都敲了，最后被陆委会驳回。

那阵子大陆与台湾互相驱逐间谍，我受了池鱼之灾。

时移势易，这次终于成行，我就想利用这两个月的时间，四处走走，好好看看，不止于只看表面。

虽然是学术访问，但我希望减少书卷气，提高酒精度。

况且，我私意想写一本小书，关于台湾。

记得钱锺书说，上帝喜欢的人都是短命，大众喜欢的书都是

短篇,所以我不会写多长。毕竟才两个月,哪有那么多见闻?除非带着研究与批判的目的而来。

批判不是我的强项,我的角色只是观赏。

◇ 牛肉面

1

人还没到台北，我俨然就觉得，有那么一碗牛肉面，已经下好，在等我了。

台湾的牛肉面，虽没吃过，看人写过。唐鲁孙、逯耀东、焦桐、舒国治、李昂，哪个台湾作家写吃的没有写到牛肉面？书本知识太丰富，但缺乏实践。你要知道梨子的滋味，你就得……亲口吃一吃。

于是，我到台北才一落地，就要敦北兄带我去吃碗耳食已久的牛肉面。就在住处不远，南昌路斜插到同安街的一小截路上，便有一家“芳盛牛肉面馆”，大份一碗一百三十新台币，价格不菲，但也不离谱。

这第一碗，感觉充饥是顶好的。我疑心用的是澳纽进口肉牛

的死腱子肉，太厚太实，筋腩全无。若带点五花性质就好了。可是面汤不错，微觉甜了些，淡了些。淡了可以自己加腌菜，这个以前倒不知道。

与牛肉面的第一次约会，不算成功。后来陆续又找了好几家。在师大附近浦城街一带的巷弄里，有家“良月”牛肉面，肉柴而黑，满碗憔悴。龙泉街有一家“牛老大”牛肉面，实在得很，而且够辣，但肉与面与汤各自为阵，味道也不行。在新竹，清华大学门前通衢边上，有一家“永记”牛肉面，也是肉紧块大，撑我一个死。在公馆一带还曾吃到“山西刀削”之番茄牛肉面，汁浓味鲜，但又不是原汁原味的台湾红烧牛肉面之正宗了。

2

眼看牛肉面的神话渐渐要破灭了，我才毅然决定按图索骥，去找金山南路二段大名鼎鼎的“永康”牛肉面，以力挽颓局。

从师大正门左走，沿喧闹的金山南路往北，远远就看见那段幽静的巷子，店家那招牌，黄底红字，醒目十分。而且，since 1963。我的那个亲切呀：那碗早就下好在等我的牛肉面，正好与我的此生一样长的。就这了！

店内两层，一楼普座，雅座上楼，红底白字的价目表喜气洋洋，生意果然好得不得了，许多慕名而来的客人在站着等，手里

捏着导游册。老板在收银台忙活，一脸和气生财的福相。再一看，装修却非常简单。大凡面馆都切忌过度装修，因为这是平民化饮食，一分钱一分货，吃完，抹嘴，走人。那些“现象”级的面馆，自成江湖，只图红火。比如杭州保俶路与西溪路交界的“忠儿面馆”，棚户很简陋，但老板很拽，因为有黑压压候座的人客撑腰。又比如在重庆，何房子带我去吃的“眼镜”牛肉面，乃在花街一狭斜小巷里面一破屋中，但我再也没有吃过比它更牛的牛肉面了。

终于轮到我了。鉴于吃过多碗实实在在的块肉，便点了半筋半肉面，大份，两百新台币。待端将上来，一看金黄而浓厚的汤色，心下便暗自叫了声好！

一碗面的好，是肉与汤与面合谋而成。食材要地道，火候要拿捏到家。火有文武，候有长短。时间该长的要长，如汤和肉。这家的牛肉面，据说汤头是用大牛骨永不熄火地熬出，再加上秘制的川味豆瓣酱，真是酤而不腻。大块牛肉，先蒸后切，再炖上四五个钟头直到呈褐色，丰腴可口；牛筋也晶莹如鱼冻，却十分有嚼头。用时该短的又要短，如面条。这家用的是拉面，圆润滋实，或如台湾人喜欢说的，很Q。煮面的活儿，增之一分钟则太长，减之一分钟则太短，生熟之际，端的是间不容发。

红油，白葱，褐中泛着金黄的肉，一碗色、香、味俱全的牛肉面，足可圆梦。

3

对于跟我同龄或比我更大的台湾人而言,牛肉面经历了一个逐渐文本化的过程。吃到的永远不是最好的,最好的总是存在于记忆中。就好比谁若是问我什么最好吃,我必回答是儿时故乡东门头的花脸馄饨与水煎牛肉包子。

每个人从牛肉面这一文本里读到的东西也都不同。舒国治的《穷中谈吃》从这碗面里读出了文化与记忆:

牛肉面是融和文化的产物。有一点离乡背井(乡井原没有那样一味),又有一点新起炉灶;有一点昔年风味(如豆瓣酱,颇有大后方四川之灵感),却又有一点就地取材(台湾的黄牛肉)。

李昂的《鸳鸯春膳》则从这碗面里读出了政治与记忆:

牛肉面分两种口味,辣或不辣。在五六十年代国民党的牢狱里,吃辣的政治犯都是左翼人士,临死前通常喊“共产党万岁”。不吃辣的政治犯全属台独分子,临死前通常喊“台湾独立万岁”。

但总不如逯耀东《肚大能容》里讲的两个故事精彩。其中一个讲杭州南路一面摊，逯耀东写文章在报上表扬，隔了一阵子再去吃，却见摊子托给别人了，原主人埋怨逯说，都怪你，不写文章我每天做四十斤就行了，写了文章我做一百斤都不够，累死了，不做了！另一个更绝：

我在凤山步校受预官训时，凤山桥头有一家牛肉面馆，铺子用竹子搭成，非常简陋，老板五六十岁，消瘦的脸上没有表情，嘴上老是叼着一支香烟，一口川音，是军中退役的士官。灶上店中只有他一人打理，专售牛肉与蹄花面。店里仅竹板桌三张，木凳八九个。永远客满，门外还有许多军官等候。一次我正在店中低头吃面，忽然听到老板大声说：“不吃，出去，啰嗦！”我抬头一看，一位三颗梅花军官正无奈起身，嘴里还讷讷说：“我要的是红烧，不是蹄花。”他还没走出门，站在门外的一位中校已挤进来，喊着：“蹄花，我要。”小店没有招牌，后来我对人称其为“司令官牛肉面店”。

好一则笔记的神品！李昂的政治，舒国治的文化，都已不在话下。读之，令人始而大乐，继则沉思，而终至于深悲复巨恻矣。

◇ 涎香记

我曾经发愿要写一本书，书名都想好了，《味觉的地图》。读了那么多谈吃的文章，从唐鲁孙、逯耀东，到沈宏非、殳俏，觉得自己也能写点吃的。我吃徽菜长大，又在川菜区和粤菜区呆过多年，如今在杭州，也就是广义的扬州菜系，居留已逾十载，如果真像西谚所谓 You are what you eat，那么川、扬、徽、粤这四大菜系就已经内化为我的血肉筋络。再加上东北的猪肉炖粉条、西北的羊肉泡馍、香港的车仔面艇仔粥、澳门的豆捞等等略事点缀，属于我个人的味觉地图也就绘成了。

但是这地图缺了一部分，就像祖国江山一片红有一块其实没红一样。所以，这回去台湾两个月，遍尝各地美食是我心头宏愿。结果呢，尽管我不放弃任何一个吃的机会，也只能吃个囫圇。而且，当我真的写起来，才发现味蕾盛开的感觉很私密，难形容，属于“山之精神写不出以烟霞写之，春之精神写不出以草

树写之”的那种。既然如此,索性记流水账,记下自己的吃吃喝喝之值得一记者。南投、马祖、花莲的食事别具其文,下边这酒食征逐的日记于是乎缺了几页。

5月2日(星期六)

上午,坐出租车前往杭州萧山机场,沿江南大道疾驰,心里已经在对对子了:江南大道,台北小吃,正好对得上。

5月3日(星期天)

下午去西门町,吃峨眉街8号的“阿宗面线”。生意太好,不



设座位，整个一荒年施粥的场景，顾客排着长龙，轮到了，就舀一瓢黏糊糊的大肠面线，扣在绿色塑胶碗里，然后捧着，人人捧一碗儿，站街上吃，或北方老农一样蹲着吃。加上乌醋辣酱，腴软香滑，的确味美。老板据说曾被绑架，花了上亿新台币才赎出来。隔壁是“北平一条龙”饺子馆，不远处的高楼题名“够坏堂”，一切都很夸张。

5月5日(星期二)

中午国能兄请吃师大异国美食街上的“阿里斯”意大利面。用九层塔、松子与橄榄油打成青酱，异香满口。

5月6日(星期三)

傍晚，与于彭和雕塑家萧长正会合，去永康街有名的“喫饭食堂”。名字叠床架屋，食堂除了吃饭还能干嘛？里面一块木牌上写着“喫饭皇帝大”，又一块写着四个字，从右读到左是“我怕太太”，从左读到右是“太太怕我”。不喜欢这样的噱头。好吃才是硬道理。桌椅与碗碟皆精洁，挂着的木制菜牌透着股日本味儿。于彭点了桧树皮包的味噌鱼（日本黄酱 miso，汉字写作“味噌”），花枝浆做的奇香豆腐、煎猪肝，据说都是宜兰菜。我平生最喜欢



吃猪肝，饭局上喜欢点这个，常被笑话为像《尤利西斯》的布卢姆好吃烤羊腰子一样的口味卑下。这个猪肝煎得却好，裹着一层酱汁，滋味独绝。而桧树皮的清香也走进鱼里面了。配一碗猪油拌饭，很香。

八点半，一起去大安路一段的“孔雀骑士”酒窖。等于到了弹药库，架上一排排手榴弹式的瓶子，地上半拆不拆的木头箱子。客人陆续来到，有中研院的学者、夜总会的歌手、军火公司的副总裁（洛克希德马丁台湾）、前军统头目的侄女、洛杉矶的商人。商人出身基隆的大地主，地早年给国民党收掉，怀恨一直在心。女士们都名叫Rebecca、Cristina之类，喝着喝着大半讲起英语来。