

A stylized illustration of a white plate with three bowls of brown soup and chopsticks. The bowls are arranged in a triangular pattern, and the chopsticks are placed next to each bowl. The background is a solid yellow color.

老爹妈思厨

GRANDMA GRANDPA COOK

梁以瑚 杨阳 主编



中国人民大学出版社

老爹妈思厨

GRANDMA GRANDPA COOK

梁以瑚 杨阳 主编



中国人民大学出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

老爹妈思厨 / 梁以瑚, 杨阳主编. ——北京: 中国人民大学出版社, 2011.10
ISBN 978-7-300-14472-6

I. ①老… II. ①梁… ②杨… III. ①故事—作品集—中国—当代 IV. ①I247.8

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第196973号

 天窗文化
ENRICH CULTURE

《老爹妈思厨》

梁以瑚 杨阳 主编

出版发行	中国人民大学出版社		
社 址	北京中关村大街31号	邮政编码	100080
电 话	010-62511242 (总编室)		010-62511398 (质管部)
	010-82501766 (邮购部)		010-62514148 (门市部)
	010-62515195 (发行公司)		010-62515275 (盗版举报)
网 址	http://www.crup.com.cn http://www.ttrnet.com (人大教研网)		
经 销	新华书店		
印 刷	北京瑞禾彩色印刷有限公司		
规 格	155mm×230mm 16开本	版 次	2012年1月第1版
印 张	17.5	印 次	2012年1月第1次印刷
字 数	100 000	定 价	48.00元

版权所有 侵权必究 印装差错 负责调换



献给所有的老爸妈
Dedicated to all Grandmas and Grandpas

老爹妈思厨

GRANDMA GRANDPA COOK

梁以瑚 杨阳 主编



中国人民大学出版社

· 北京 ·



珍惜身边人

符荣师

还记得上次吃祖母亲手弄的菜肴是几时吗？记得儿时吃过祖母弄的紫砂碗蒸肉片，留香至今。有紫砂与猪肉的香味，更有深厚的人情味。人不在，味常在，情永在。

我们与长者一起制作美食，分享美食，更透过戏剧、音乐、影像及舞蹈分享人生。

每一道菜都是一个人生故事：“鲜奶粟米鸡汤”的童年放牛回忆、“家常便饭蒸肉饼”的战争与和平、三年零八个月的人生芝麻糊、一家钟爱的“甜甜蜜蜜比翼双飞”……

每个人都有自己的一道菜。珍惜这道菜，更珍惜身边人。

食物的身体记忆

小西

要谈食物跟生活、文化、记忆与历史的关联，最经典的莫过于法国小说家普鲁斯特在其巨著《追忆似水年华》中，提到的一个有关“小玛德莲娜蛋糕”的小故事：在一个凛冽的冬夜，小说的主角马塞尔回到家中，母亲送上热茶和小玛德莲娜蛋糕。他没有胃口并不想吃，但随即改变了心意，舀了一勺泡着蛋糕的茶，在送入口中的片刻，味觉的感受勾起了昔日的回忆，使他想起童年时在莱奥妮姨妈家里的情形。为了重拾过往的记忆，他再次品尝，然而他却再想不起什么。当他放弃不再回想的时候，昔日贡布雷的景象，突然之间从熟悉的茶点气味中迸发而出。

不错，食物每每跟人的生活记忆交缠在一起，难解难分，因为人的生活记忆本身，更多的时候是在人的无意识层面上运作。有些时候，有些旧事（尤其是令人伤痛的遥远旧事）可能连当事人自身都以为早已忘掉了，但往往是一件表面看来毫不起眼但又似曾相识的对象、食物、风景，甚至路人的一个不经意的姿势，突然之间让昔日的回忆自身体的某个角落，不请自来。而且过去的景象总是如在目前，但又明知早已不在了。若果让人勾起生活回忆的是一片小小的蛋糕，当曾经有过的那甜自身体的深处升起，口中的那甜便仿佛不再一样：跟记忆中的那甜相比，当下口中的那甜是差远了，但正正是口中的那甜，更突显记忆中那令人回味的味道的逝去。差了呢？可能是一个人、一种生活方式，甚至是一片早已不再存在的风景。

食物由人做，也为人所做，所以无可避免地渗透着人的生活、文化、记忆和历史。

在这一本有关食物、生活、文化和记忆的小书中，透过公公婆婆的口述，我们勉力尝试重构一个又一个有关食物的生活故事。在消费主义当道的年代，希望让读者能够有机会从作为对象的食物，尝试回到一个被遮蔽了的价值与人文的世界。但在那被复述的记忆中，就算再具体与充满生活的细节，被复述的记忆也只能是抽象的。我们能切身体会好像马塞尔在品尝一片小蛋糕时那种“瞬间闪念”的感受吗？所以，这同时也是一本悼亡书，除了哀悼几位在本书出版之前仙逝的长者外，也追悼那种注定无法还原的身体记忆与感受。传统的家教，会强调“身教”的重要性，除了所谓“以身作则”的道德调教外，我相信更贴身的“身教”，往往来自一些表面看来毫不起眼的共同身体记忆，它的媒介或载体，可以是一件小玩具、一支老歌，也可能是一片吃了一半，搁在小书桌上的云片糕。

读王维诗作《相思》：“红豆生南国，春来发几枝。愿君多采撷，此物最相思”，我们往往会把“红豆”看作“相思”的象征。但有时我会俏皮地想：若果对方真的听诗中主角的意见，多采下来的红豆，又将得到怎样的发落呢？它们是否会变成一碗美味的红豆沙？当对方每次品尝平凡不过的红豆沙，那种自身体深处、不由自主地渗透出的相思感，大概只有当事人“冷暖自知”了！

味觉拾遗

小土

麦当劳是一个帝国。这个军队拿着“快”剑与“廉”盾，加上“多元化”暗器、“优惠”锁链、品牌阵法等等，统占全球饮食业。有不少学者已对麦当劳做出不少研究。无论如何，麦当劳已成为餐饮业发展的一个里程碑，饮食文化演义中不可不提的情节。在这里不是要分析麦当劳如何如何成功/败坏，值得注意的是其昌盛并非偶然。社会学家韦伯指出现代社会其中一项重要特征就是讲求效率的工具理性。麦当劳正契合此时代的精神而得以速成。

当然这只是一面之词，复杂的现象总有许多其他解释，视乎言者站于何种立场。文化之多样，又岂可一概而论。与快餐巨浪抗衡的Slow Food（慢食）也是一场不可忽视的社会运动。此书的立意或多或少与此沾上点边儿。再者，除“麦当劳”效应外，我们的饮食文化中更有精致品味的追求。由“米其林”（Michelin）星级定位到私房菜的同好欢聚，从烹调的艺术到进餐气氛的营造，那亦是我们生活中不可轻视的内在价值。在此不是说“快”一定不好，我就不时会以“麦乐卡”购买麦记套餐，贪多一件赠送的苹果派或雪糕新地。赶上班时，更会外卖一份套餐在乘车时进食，好像很需要麦记。当然我永不会忘怀曾享用的法国大餐，每一道菜就像珍珠般闪烁，轻抚味蕾。那滋味就是一种艺术美。（花了上千元当然好食？）

食，自有其功能，也可有其内在的要求，但仍有一种价值、一种立场、一种态度、一种味道，是我们甚或忽视，逐渐消失，几近遗忘。尚有一种构成我们文化不可或缺，甚至身份认同的一种味觉，是必须保留且需不断更新的。不是要说什么“集体回忆”。最怕的

味道是有历史的。一道菜正是一个故事，其烹调、选料、味道，盛载历史勾起回忆之余，更体现着一种文化。

是，所谓回忆好像只需有文字记录又或（立体）相片存影，甚至流动录像，就能好好封存。想要指出的是，会不会有些事儿是不可分割地构成一个整体、一种饮食、一种文化？而不以这种烹调方法、这类材料，就不能再现这种滋味，维系这样的健康生态。这正是本书所期望努力的实践成果。其实梅菜扣肉配碟饭不会很肥，肥肉连瘦肉一口咬下那种感觉是难以形容的美妙满足，偶尔又会忆起第一次舅父牵我出外吃这碟饭时的温情。

杜甫的《北征》一诗说得好：

或红如丹砂 或黑如点漆
雨露之所濡 甘苦齐结实

味道是有历史的。一道菜正是一个故事，其烹调、选料、味道，盛载历史勾起回忆之余，更体现着一种文化。我们固然有宏观的伟大叙事作共同背景，但个人参与创造的小事，也是不可或缺的变奏。而这种历史、这种味道就在这道菜、这个地方，浑然一体，构成一种价值。我们的回忆、我们的身份认同就维系于此时此地。这点与皇后天星码头运动所争取的是一致的，迁移了的只是一个分离的标本。以上所论的价值观或许未必尽为同意，可再作讨论。但是我们最大的悲哀，莫过于尚未对话，已然结束；不曾确定，已被摧毁。

本人有幸得尝书中好些长者所烹煮的窝心小吃，亦有幸听到他们的绕梁歌声，亲历他们的调皮活力。三幸，本人能够编辑此书，细味他们那勇于承担、敢于挑战、安于动荡、常存盼望、奋发创新的精神，万分感恩。可惜，愚生不才，错漏之处，恳请指正赐教。另外，本人实在疏懒，有的长者已经仙游未及看到成书，在此深表歉意。还望你亦能享受到这场盛宴之一二。

访梁以瑚

小土

土 | 中文编辑小土

瑚 | 计划统筹人梁以瑚女士

这天就像昨天，如常晴朗。听着大家昵称她“二胡婆婆”的梁以瑚说起这本书的许多小故事。

土：这个计划是怎样形成的？

瑚：这是我们服务南亚裔和聋哑“至叻美猴王”计划以后的新发展。我们关心香港的弱势社群，一直探索有哪些社群是我们可以接触到的。起初曾考虑失业中年男士，后来想到可能与小区中心合作会更好，因为他们已有固定的服务，那就不用从零开始。我的朋友阿Mig就在邻舍辅导会辖下的小区中心服务长者，他表示很欢迎，我们就立刻撰写计划书。我们起先是接触牛头角下邨小区中心的长者。他们许多已被逼搬迁离开多年的社群，有的就搬往独居长者的新楼如将军澳或观塘，有的子女已移民不在身边，不过他们都喜欢回到这个中心见见面。之后我们又延伸至石硤尾的小区中心，期间有许多义工参与服务，有的更带来自己的家人，就是这样慢慢延伸开去。

土：那为何与食扯上关系呢？

瑚：因为我们都喜欢食，喜欢听老人家说故事。老人家说故事，许多时候会提起食。更经常劝勉我们这些“后生要食多些”，又教我们如何如何补身。不论亲疏，也对晚辈十分关爱。这也是中国人一种问安方式。回到家，妈妈总会煮子女喜欢吃的饭菜，这是中国人最简单表示爱的方式。

喜欢食，喜欢听故事，所以有这本书。

可能我也不太愿意长大，很小的时候就喜欢亲近长辈。那时农历新年前的年三十晚，我总会陪婆婆一起睡，其他哥哥姐姐不陪。那我就会有“双封利是”，婆婆会于午夜十二时给我一封，早上起来又有另一封，其他哥哥姐姐就只有一封。最喜欢拖着老人家的手，有时他们会搓搓你的手，就这样传情，会感受到他们的关怀，抑郁或不快的情绪也会慢慢融化。若他们停止搓你的手，你可以去抚抚他们，回报他们的关心。老人或小孩，也可以这样互通声气的。在与老人家谈话中，我也找回曾经与我亲近的婆婆、叔叔、爸爸，那份亲人的感觉。

开始接触长者时，不经意地以食物吸引他们。他们说起最珍重的食物时，又会讲到自己难忘的经历。他们对食物的回忆反而成为媒介，引发他们说出自己的故事。他们平日会唱曲搓麻雀（打麻将），反而不会谈到这些故事。有个伯伯很沉默，但一谈到小时候如何在田间玩耍，就手舞足蹈，如何挖田啊，又捉什么什么，很是兴奋。另外一个婆婆更说：“我买鸦片啊！”跟着又示范如何一袋袋背起运走。他们讲起走难（逃难）这些艰辛日子，好像也是很甜蜜的。

士：还有哪些趣事？

瑚：我们服务期间，还有些原本互不认识的老人家，竟然走在一起，出来跳现代舞。有的又好像在谈恋爱般如沐春风，当朱伯拉二胡时，整班婆婆围住他。他们个个回复青春，我们就变成小孩。边听故事，边一齐玩。开头有的已很熟。九个月来，老人家都很期待我们每个星期二的来临相聚。我们也好像去领受祝福似的，每次到访中心，都有很美味的食物等待我们。我们从他们身上获得很多，要对得起老人家，为他们做些事，所以一定要出版这本书。

士：成书以前，你们好像就曾以这些故事排演一出戏。

瑚：这计划起初是小西和 Denny Cheng 发起的，他们一想就是演戏。若是我的话，通常就会由视觉艺术出发。起先就以 playback（回放）的形式诱发他

们说出对食物的回忆。后来我们以香港这城市的历史发展作背景，将与他们年代有关的故事串连成一出戏剧。他们的故事可能很家常，但亦很珍贵，其中不乏我们的集体回忆，例如走难、倒夜香。但有的在今天看来亦匪夷所思，有位婆婆说，曾看到有个人因为太肚饿食起竹叶来，结果死了。

其实我们的制作费不太足够，要靠很多人帮忙。感谢美丽华酒楼集团的资助，后来有机会在香港文化博物馆上演话剧及展览呢。另外，幸有义工卖力支持，有的更身兼数职。就如Esther本来是做义工，后来又帮忙做演戏道具，现在又帮忙做食谱部分的编辑工作。

土：过程中有很多有心人。

瑚：差不多每个阶段也遇上一些有心人来帮忙。有天我在卑利街附近，遇见一个很古怪的外国人拿着一架很古老的相机在街上走来走去，于是上前攀谈，发觉原来他也很“为食”，向他提及这计划，他就兴致勃勃希望替这些老人家拍摄一辑相片。那位先生就是Michael Wolf。

土：在其中你最大的收获是什么？

瑚：最大得益是，我厨艺好了，最重要是重新找回自己的味觉。现在我们可以买到许多现成酱料，但可能对食物的味觉已经变得麻木。老人家常常说不用买现成的，自己做便可以，如豆酱蒸鱼要三种酱料混合起来才好吃，一是为丰富食物的质感，一是为调味，一是为卖相，那样就有原来的味道。我照着他们的方法做，真的由舌尖到舌底都感到美味。

又如他们提起磨芝麻糊要用擂浆棍这样的东西。香港四处问人都买不到，原来要用坚硬的番石榴木做，返故乡时发现有人还懂得制作擂浆棍，就替我做了两根。当我拿那两根擂浆棍去小区中心，老人家个个十分兴奋，立刻抢着要磨给我们看，就好像遇见一个老朋友要show off。我们自己去磨时，发觉真的很难，要用脚那样夹着沙盘然后运用暗力才行。第二个星期去探访时就有芝麻糊请我们吃了。之后又有个婆婆说懂得制濑粉，现在濑



粉是用米粉开水做的，没有咬劲，若要有，就得用冷饭与米粉混合然后用有孔的铁片挤出来。越是与他们对话，越发现更多失落的味道，好像找到自己失散的一部分。

土：其实昔日的饮食习惯背后有一套与我们现今文化很不同的价值，我很是向往，失传的话真的很可惜。

瑚：现代的生活节拍叫我们忙于应付，没有多少空闲让人可以静下来思考。以往没有那么多信息，没有那么多诱惑，每样食物可以慢慢去预备，细心去切。现在看完无线，可以看有线，再看CNN，BCC，CCTV-9台，可以知道许多事情，那些信息很遥远很陌生，就算不知那是什么地方，但仍想知道些什么。可是那些地方对我来说没有什么回忆可言。

故事未完，尚留待其他人说说他们的故事

与Michael Wolf午间小叙

杨阳

再翻开Tove Jansson的*The Summer Book*，是为了准备见 Michael。那是争取保留天星码头行动的日子，正处于半睡半醒、半拉半扯、半明半不明的状态，脑是“一旧云”似的。加上对人家的名气的惯性矛盾——三分之一怀疑三分之二盲目崇拜，决定找点事做，为“一旧云”设个好好的场景，保持开扬广阔。这场景，又怎可能不是夏天？

*The Summer Book*发生在蒸气沐浴的蔚蓝天空下的小岛。小岛位于芬兰海峡，小得只要四分半钟就能围绕一周。婆婆和小 Sophia 在“四分半小岛”度假，两人在草丛石罅找婆婆掉了的假牙，理直气壮地闯入邻岛，抗议邻居的新房子破坏水平线的一望无际，在小岛感受风暴，又和 Sophia 讨论死亡，说爱情故事。

我从来没想过这些安于度日的琐事是脆弱的，我以为它们在时间的排序里都活得安好。也许，这是我把自己放在安全距离的安好——是枯死的安好。就这样，圣诞前几天的一个中午，约了Michael在中环见面。这，却是错得离谱的。Michael 主动告诉我，恨不得和家人逃离“案发现场”，什么商场消费、节日冲喜都“无眼睇”。

然而，Michael 就是没逃，反而一留就留了十二年。除了因为镜头看到更多，也是对味道的投降。十二年前，Michael 因中国菜的色香味，毅然由加州移居香港。“当时，我脑子里有个地球，我飞往阿尔巴尼亚，又到俄罗斯，但我不能去莫斯科，因为那里只有伏特加和肥腻的大肉肠。”

相反，追随中国菜的决定，来得像顿悟。说时，Michael 像要向“食得