

年事漸長，記憶變得差起來，常常忘東忘西；才把一封信夾在哪本書裡，回頭怎麼找都找不著了，急得滿頭大汗，仍是茫無頭緒。隔幾天不經意翻書看，卻又從書裡掉了出來，氣也不是，笑也不是，怎麼說就是老了唄！不認都不行啊！可是有些事情，偏偏怎麼都忘不掉呢！那些兒時的、故鄉的瑣瑣碎碎，就像用腦子當底片拍成了影片，只要眼睛一閉上，就會自動放映，自行觀賞，想要忘都忘不了呀！

到美濃去參觀客家文物展之後，有人建議上傳統市場逛一逛，看到雜貨舖的門口，晾著大條蘿蔔切成條狀整排掛在細竹竿的蘿蔔乾，頓時記起兒時在「白果屋場」幫外婆晒蘿蔔乾的趣事來。外婆個兒嬌小，一雙小腳不能墊高又構不著竹竿，讓我站在高凳子上去晾。五歲的我沒站穩，從凳子上摔下來；她伸手想扶我又沒扶住時，兩人摔成一團、也笑成一團。外婆那年應該才五十二、三歲，依現在來看不算多老，可照當時的穿著打扮，就活脫是個小老太婆。和別人的親情相比不算特別，卻教小孩兒記憶深刻，那情節深印腦海，回想起來總是甜滋滋的！

今年過年前，達弟不知從哪裡弄來一條湖南臘肉給我，一聞到那股煙燻味兒，就口水直流，從來沒有這麼饞過，不禁勾起在株州吃各種臘肉的懷想來。當年沒有冰箱，做成臘肉可儲放經年；既經濟實惠，也解決了鄉下地方採買之不便。把臘肉蒸熟切片的最普通，其他像切片排在切碎的梅干菜(湖南人叫鹽菜)

上去蒸，切片生炒蘿蔔乾青蒜苗的、切片生炒蒜苔的、切片蒸臘八豆的、切細絲炒小魚乾加豆豉辣椒碎大蒜的、不成張片的切成碎丁蒸豆干加豆豉辣椒，湖南人吃什麼都要放一些辣椒，不然就像少了點甚麼，不對味了。總之每一樣都好吃得要命呢！啊呀！真是各有各的好吃，各有各的滋味啊！

在很多餐廳都吃過梅干扣肉，一般來說都只能差強人意，卻怎麼就吃不出家鄉的味道來；有時刻意到湖南館子去點這道菜來吃，仍然蠻失望的。其實當年父親操作的過程和步驟，點滴在心，買回方形的五花肉，鹽酒醃漬後用紙巾擦乾，起油鍋小火把皮煎到焦黃，等略為冷卻後，齊齊整整地切成一公分的厚片備用，再把洗淨切碎的梅干菜鋪在大碗底，排上肉片，加一大匙碎冰糖，兩匙好醬油，蒸鍋的水大火燒開，用文火蒸三十分鐘，關火燜著，大功告成。祇是永遠沒有父親做的好吃，三幾次之後，只好放棄，不敢再嘗試，只為怕了那份思念。也曾想吃鹽菜包子。外公在株州的綢緞莊隔壁，就開著一家包子鋪，打烊回家總會帶幾個熱騰騰的鹽菜包子，一家人吃得真是有滋有味，來台後就無緣再嚐啦！台灣的包子口味眾多，卻少見用梅干菜(鹽菜)的，偶爾吃到也都不對味道。只有一回去花蓮朋友家，她從街上買回幾個，味道真是道地，像極了當年外公帶回家的；我貪婪地一口氣吃了兩個，晚餐時辜負了她那一桌子好菜。只因為時間倉促，未及造訪採購，讓我懷念至今。

前天是父母往生後的百歲雙冥誕(父親一百零一歲，母親九十九歲)，於是把兩老的照片請出來，做幾道他們生前愛吃的菜祭拜一下，以全人子感恩懷念之心意。打電話約達弟夫婦來參與，他一口答應並準時到達。我把從美濃買回

的蘿蔔乾炒臘肉，加一些青蒜苗辣椒，有一點當年外婆的味道了；達少爺吃得眉飛色舞，莫非他也記起那些家鄉味兒？另外蒸了一段菜市場買回，很難得買到、也垂涎了好久的鯰魚，抹鹽之後淋些料酒，加把薑絲、豆豉辣椒，簡簡單單地清蒸，起鍋時再撒最上最令人懷念切成細絲的紫蘇葉，這可是父親最愛最愛的家鄉口味啊！達少爺吃出了味來，還說了一段父親生前的舊事。當時我已離開家，在軍中服務，延妹大學畢業了，父親託鄉親國代陳大榕老先生，輾轉推介至某國民中學擔任教職；延妹擬出國深造，不想接聘，父親要達弟陪他拿著聘書去該校校長家辭謝。在校長家的花園裡，看到好多培養的紫蘇，臨走摘了一大把回來，惹得校長頗不開心，挺尷尬的。達說如果當時父親好言跟校長討一棵回來種，不是更能舒解他的思鄉情味了嗎？

去年食用油問題叢生，大家對油的選用產生疑慮，許多人家買豬板油回來自行熬製，我們也學著來熬油。熬完的豬油真還蠻香的，剩下的油渣也香得要命，抓一兩粒丟進嘴裡，竟一下子記起小時候，外婆炸豬油的情景，總會偷偷溜進廚房去討剛炸出來的油渣，吃得滿嘴香噴噴的滋味！更記起外婆把油渣加豆豉辣椒蒸豆腐乾丁的好味道來，只要一碗白飯，澆兩匙油渣豆乾，就遠超過什麼山珍海味了！而今我常用回憶如法炮製，竟也吃得津津有味，就彷彿回到了兒時呢！這麼多簡易的吃食，每一樣都是懷念故鄉的滋味，所有的記憶，深刻地印在腦海，親人、往事、點點滴滴全都湧上心頭，回憶裡的日子，永遠是那麼美好。您肯定想像不出，我在繕打這些回憶時，吞嚥了多少口水，就不難知道，我偷偷吞嚥了多少多少的鄉愁啊！