



品嚐

熟悉的

滋味

專訪：深夜女子公寓的料理習作 毛奇

「拌」著夜色：用市場新鮮食材
煮一道暖心客家料理

採訪報導 / 徐彩雲
攝影 / 徐彩雲
照片提供 / 毛奇

端午節前的週末早上，一腳踏進景美市場的五行八卦陣，馬上淹沒在斗大的標語和經典的叫賣聲中，即使眼花撩亂，也自有一套即興調整的策略，不管是讓人一眼停駐，還是香味取勝，「新鮮」永遠是最強的賣點！

景美過去稱為「景尾」，意思是開墾的尾端，被景文街、景興路 282 巷、景美街、景中街和景後街圍繞的傳統市場，晚上是夜市，三級古蹟集應廟和伯公廟進興宮見證了從信仰中心往外拓展的歷史，匯聚成濃厚的生活感。

煮食 切換工作與生活的儀式感

日光把廚房妝點得通透明亮，清爽的涼拌菜，註定是夏日餐桌的第一道風景，飲食作家毛奇首先「熱處理」帶殼綠竹筍，用味噌定乾坤，封住鮮甜。

「吃什麼好呢？」毛奇剛搬到臺北時，煮食成為工作與生活的分隔線，又像某種轉換心情的儀式，用料理跟自己、跟朋友分享對話，在粉絲頁「深夜女子公寓的料理習作」傳遞味

覺實驗，筆下的小故事，引出和家人共享的家鄉味，在國外的味蕾新發現，鋪陳著舌尖的迸炸與調和。

回溯味覺的養成，毛奇說：「母親做的菜很簡單，但是外婆不管吃過什麼都做得出來！」誇下如此豪語，因為開南北雜貨行的外婆，常批發食材給近 20 位總鋪師，一手功夫菜都是跟這些辦桌的精神領袖學的。印象最深的「瓠仔乾綁三鮮」是辦桌常出現的湯品，費工費時，綁上肉絲、胡蘿蔔、冬筍、酸菜心、豬肚等互相援用，瓜類在夏天有絕對的主場優勢，對她來說，喝到用瓠仔乾收束的滋味，才真的覺得「夏天到了」！



喜愛烹飪的毛奇，曾至桃園復興鄉山裡的國小，進行料理教學並與孩子們一起做菜。

毛奇：「食物是很中性的媒介，可以跟人產生關係。」

對農村的觀察，來自於世代務農的阿公這輩，從生活面開始，並沒有太多浪漫的想像。就讀清華大學人類學研究所時期，她選擇到雲南和越南邊界觀察臺灣茶的種植，也接過工研院在都市原住民聚落的農業實驗，以及創辦彎腰農夫市集的浩然基金會在臺東歷坵的小農復耕計畫，恢復小米和紅藜種植。

加入農陣時期，在彰化竹塘、溪洲做田調，有些受訪者提到自己是「特殊腔調」的客語，即使閩南化很深，地方人認同自己是哪裡人，大於族群或根源的認同，她也發現自己家族牌位寫著「孺人」，讓她重新檢視客家底的身分。

曾經駐點在南庄大南埔，覺得客莊呈現的淺山地景很美，但是要在地方實際生活，就要開始理解人際脈絡，「我很清楚我的研究角色，跟阿姨婆媽一起弄食物是最安全的策略，食物是很中性的媒介，可以跟人產生關係，吃東西的時候，大家都滿真心的，我也很真心！」

對於文化傳承，都市和農村在意義上有極大差異，毛奇訪問過人類學家，同時也是紀錄片導演胡台麗，她提到燃燒小米梗，從「物質」轉化成「煙」，對排灣族有很深的象徵意義，這些儀式性行為，在都市的感受力大大減弱，就如同客莊的新丁粿，美濃的大封、小封，農作物變成食物的過程，強烈地支持著生命與土地的連結。

用「吃」與世界溝通 按下連結的關鍵字

毛奇認為，要進入美食界是有門檻的，需要加強味覺訓練，愛吃、會吃、懂吃是基礎，可是能夠走多遠，取決於每個人如何用「吃」跟世界溝通：必須了解食物的類型和呈現出來的樣貌，而且是最美的姿態。

2017年，她飛到義大利就讀美食科技大學（慢食大學），學校著重於以「人類學」作為知識體系的基礎，目的是將每個人不同的美食經驗，變成可以反覆驗證的科學知識，所以提供許多資源，包括學術上的哲學思考、經驗分享與歸納、慢食組織的推動及傳遞物產價值。毛奇以自己為例，身為用食物與人建立關係的作者，要吃得夠多，才能淬煉自己的鑑賞技術，藉由品嚐巧克力、酒、油品、啤酒等感官訓練，從製作過程了解風味，了解某種味道的產生是因為哪個環節出了問題或做了什麼處理……從結果分析出食物的技術、原料、生產者，都是學習範圍。



毛奇時常於粉專「深夜女子公寓的料理習作」上分享各式料理與甜點的食譜，上圖與下圖分別為草莓酒釀團子以及玉豆泥柿餅。



甜甜鹹鹹 還有不可或缺的香料

前陣子，她在粉絲頁放了一張甜滋滋的米篩目照片，重點是用臺灣的糖慢慢炒出糖水，放入冰塊，勾勒著碗裡的起伏，「是不是很美？有種旖旎！我可是中部人啊！媽媽的家鄉員林鎮，就吃得到這個甜點心，真是童年回憶。」有甜有鹹，她分享員林和社頭的鹹米篩目，會加上肉絲、韭菜，跟客家地區的調味很像，不知是否內化到飲食記憶裡，毛奇將北部客家人慣用的絲瓜改成自己最愛的瓠仔，最後神來一筆的白胡椒，更是華人社會中不可或缺的香料。

同場加映用天然色素黃梔子染的「粉粿」，今年5月，毛奇到貢寮採月桃花做糖漿，留住了山的香氣和粉嫩，隨意堆疊的黃色方塊，淋上月桃糖漿和黑糖漿，上方刨一點點檸檬皮，沖淡甜膩，讓花的餘香在口中淡淡流瀉。

買回來的粉粿，除了淋上黑糖漿，毛奇也淋上自己特製的月桃花果漿。

市場是匯聚城鄉口味的殿堂

毛奇在2016年出版的《深夜女子的公寓料理》一書裡寫道：「我喜歡逛市場，市場是匯集一個城市、鄉鎮口味和環境物產的殿堂。走在其中，鮮活的翠綠的、肥碩的修長的新鮮蔬果，簡單加工的漬物與鮮食品。魚與肉，夾道而來的風景與真實的日常生活脈動使人喜悅。」她用食物談時令、談地方物產、談家族品味，牽引出許多細緻的段落，「什麼東西是我沒看過的，或是過去市場上沒出現的，現在開始出現了，見證口味轉移的過程：如果到不熟悉的地方，看看當地人吃什麼也很有趣。」

不管是南庄市場的水晶餃、水餃，還是景美市場的馬祖魚麵、燕餃，或是京都錦市場的京野菜、南蠻煮，還是南門市場的桂花糖藕、綠辣椒鑲肉，天氣熱，就來點義大利橘子氣泡酒吧！配上好多好多蔬菜，就像懷抱著一座森林，眼裡盡是青翠欲滴。

舀一勺月光華華，不管是一個人的盛宴，還是與好友舉杯歡暢，通通一起「拌」著夜色乘涼，在這靜謐的深夜時光。



深夜女子公寓的料理習作 毛奇

彰化詔安客家人，在臺中長大，本名為蕭琮容。主要從事文字媒體與影像工作，文章曾刊於《鄉間小路》、《小農復耕》、《食力 foodNEXT》、《非常木蘭》等。現為聯合報專欄作家，並經營Facebook《百工裡的人類學家》、《深夜女子公寓的料理習作》粉絲頁。著有《深夜女子的公寓料理》。

瓠仔米篩目



step 1
蝦米、香菇、紅蔥頭一起爆香，作為基礎湯頭。

step 2
當令的新鮮瓠瓜切片，加入一起炒。

step 3
湯滾之後，放入米篩目，用筷子輕輕撥散。

step 4
灑上百胡椒提鮮。

