

# 爆香

撰文：劉承欣

跑馬燈出現「建議不要跨區」的字句時，我忍不住轉頭。窗外的陽光已躲到遠方的高樓之後。當不知名的鳥兒越飛越小，天色也在轉瞬間暗了下來。

我起身關掉電視，走到廚房著手準備晚餐。

打開冰箱，翻出常備的蒜頭、蝦米、香菇、油蔥酥。蝦米、香菇泡了水，才想到最重要的三層肉忘了買。要像母親一樣，做一道爆香的小菜，豬肉是不可少的。非常時期，姑且用絞肉來代替吧。疫情爆發前獲贈一罐蘿蔔乾，恰好能派上用場。

不能回家的日子，格外想吃母親的料理。三級警戒持續多時，回娘家的計畫一再延後。一晃眼，竟已3個多月沒能和家人同桌吃飯。每天鎖定防疫記者會，因為數字高低而心情起落。無法如常移動的日子，生活的節奏該如何掌握？一時之間也沒了主意。



為了避免負面的情緒蔓延，我開始有意識地減少狂刷新聞的時間。寫稿、掃地、洗衣，想想晚餐的菜單，讓手中有事情忙碌，思緒比較能沉澱下來。

起油鍋爆香絞肉。鍋鏟一邊翻炒，食材遇熱的「嘶嘶」聲也不斷傳入耳中。像有一種魔力，原本雙頰緊繃的不適感，隨著翻炒的動作漸漸舒緩。沒多久，肉色由紅轉白，豬油脂也釋放出來了。

「肉的油脂能幫助食材的融合」，腦中自然浮現母親叮嚀過的話語。

在鍋裡加一點鹽，再依序放入泡開的香菇和蝦米。翻炒過程中，食材釋放出的香氣，慢慢與記憶疊合。壓抑著內心的激動，將蒜末、油蔥酥、蘿蔔乾入鍋拌炒。最後，灑上一點老媽最愛用的胡椒粉，一道下飯的配菜就完成了。



「不能回家的日子，  
格外想吃母親的料理。」



## 留一杓 來試吃。

爆香後的食物在唇齒之間流動的滋味，讓人忍不住點頭、微笑。沒錯，就是這個味道。以前放學回家，常常打開家門就聽到廚房傳來轟隆聲響。母親爆香豬肉的氣味也飄了過來，一聞到肚子就咕嚕咕嚕叫。有時忍不住偷偷撿菜吃，母親轉頭發現，佯裝嗔怒道：「細妹仔，做毋得恁無規矩！」吩咐我幫忙擺碗筷，很快就能吃晚餐了。

爆香豬肉、蝦米等食材，在我家不只是一道下飯的家常小菜。母親的炒米粉、粽子、鹹湯圓，都少不了爆香的工序。不只在家裡，去舅舅、舅媽家給他們請，爆香食物也是必備的。一種屬於客家的鹹香滋味，構成母系家族的生命底蘊。後來我學做菜，很自然地從爆香開始做起。做法其實不複雜，但母親品嘗我做的料理，總覺得火候的掌握不夠精準，食物的香氣也較為不足。

手拙如我，無法一次到位復刻媽媽的味道。但疫情期間密集的煮飯，廚藝似乎也逐漸精進。

看著丈夫在身旁開心吃飯的臉，慢慢咀嚼熟悉的爆香食物。我的心好像隨著向晚的飛鳥，前往遠方，回到放學後，等著吃媽媽料理的時光。

**劉承欣**

桃園中壢人，母親為平鎮客家人，現為臺師大臺灣語文學系博士生。於2020年以〈河的顯影〉獲後生文學獎小品文組首獎，曾獲東華奇萊文學獎。過去曾參與《1947之後：二二八（非）日常備忘錄》、「拾藏：臺灣文學物語」等寫作計畫。

## 炒米粉

劉承欣

我的

### 家常味

| 食材 | 米粉、紅蘿蔔、高麗菜、豬肉、蝦米、香菇、蒜頭、醬油、紅蔥頭、白胡椒粉

| 作法 |

- ① 先準備食材：紅蘿蔔、高麗菜、豬肉切絲；豬肉抓醃備用；蝦米洗淨瀝乾；乾香菇泡開後切絲備用。
- ② 將米粉放入滾水中略微煮過，撈起、瀝乾置於碗中，蓋鍋蓋備用。
- ③ 另取一炒鍋，依序加入油、紅蔥頭、醃過的肉絲炒香，接著將香菇、蝦米、蒜頭、高麗菜也入鍋拌炒，並加入醬油、白胡椒粉調味。
- ④ 同一鍋中加入適量香菇水或高湯煨煮片刻，米粉用剪刀稍微剪開，入鍋拌炒均勻即可起鍋。

\* 可依個人喜好選擇米粉種類。

