



## 「想回家的時候」 就躲進料理的避風港吧！

專訪 | 創作歌手 黃玠 × 創意廚師 黃照美

「冬天的風 它吹亂了頭髮／異鄉的人 在哪裡都一樣／如果哪天 你又看見我呆坐在路旁／請你帶我回家」黃玠溫柔的歌聲在優柔的小提琴與鋼琴聲中展開，這首〈想回家的時候〉受北漂族的啟發，道出他們心中淡淡的鄉愁與飄泊感。黃玠坦言，自己出社會後便一直在臺北生活，並沒有強烈的異鄉人感，但透過觀察身邊北漂朋友的生活，才逐漸理解那種「想回家」的情緒。

況且，對他而言，家的記憶其實早已深植於舌尖之上——母親黃照美的料理，用味道為他築起了從未遠離的歸途。

「創作才子想學做菜，媽媽 OS：「怕油怕熱，真的行嗎？」」

油飯、糖醋白花椰菜、醬油麵、麻醬麵……一談起媽媽的拿手料理，黃玠便像打開了話匣子，細數著各種料理。而一旁的黃媽媽則謙虛地笑著說：「其實，做菜一點都不難。」但等到自己成為了親自下廚的人後，黃玠才真正體會到，根本「超難」。他說，長大後常吃外食，才驚覺原本那些習以為常的家常菜，其實是最美好的滋味。「學做飯最重要的是知道什麼是『好吃』，你才知道這一次做得好不好，如果心中沒有標準，就會不知道怎麼做。」就連看似最基本的炒青菜，裡面都藏著各種眉角，「有的要加水，有的要加糖，不同青菜加的料不同、順序也不同。」他睜大眼睛地說。黃照美也提醒：「碰到苦瓜、芥菜這種會苦的菜，一定要加糖才有解，不然就真的會苦死。」憶起當初黃玠向自己說要學做菜時，黃照美直率與我們分享：「我是沒有很開心啦，因為我覺得他一定學不到位，他又很怕碰到油的東西、又怕熱。當時我心裡其實在 OS：『你能學幾道菜？』」

黃照美對食材相當講究，像是「麻婆豆腐」這道看似尋常的料理，也蘊藏巧思，「一定要買四川郫縣的辣豆瓣醬，它是用蠶豆做的，比臺灣常用的黃豆更香。」連「花椒粉」都是自己炒、自己研磨，黃玠在一旁直呼：「真的超誇張！」而這也是他最佩服媽媽的職人精神，他說：「廚房是屬於黃媽媽的工作室。」最讓黃玠讚嘆的，是廚房的整潔。「像我就會把流理臺整個弄得亂七八糟，但她從頭到尾都很乾淨。」他笑說媽媽很「old school」，家裡沒有烤箱和微波爐，也曾送媽媽高級廚具，但她都不用，黃照美說：「就不習慣啦，我習慣用自己的東西。我也只用電鍋，所以之前很多人看完《吃朋友》，很好奇想看我的廚房，結果一走進去大家都傻掉，想說怎麼什麼都沒有。」

“學做飯最重要的是知道什麼是「好吃」，  
你才知道這一次做得好不好”

煮飯嘍～



料理，串起黃家三代情

「雖是個初春之夜，冷冬的氣流仍在天地間遊蕩。這是很特別的一場盛宴，朋友們懷著期盼而來。數月以來，嘗了多道佳餚，聽了淚眼婆婆的生命故事，重新認識朋友，也獲得一瓢瓢的人生甘霖。這說者與聽者同醉的經驗，並不多見。這微寒春夜，要說的是黃姊母親——菊妹的故事。」——《吃朋友》

「我媽媽是關西客家人，她很認命。我長大開始做菜後，就覺得她怎麼什麼都會，沒有不會的！」談起母親菊妹，黃照美心裡盡是滿滿的佩服。受作家兼好友簡嫔邀請，黃照美擔任《吃朋友》一書的創意主廚，重現書中 80 多道承載個人故事的菜餚，每道菜都是她第一次挑戰。但她卻不覺艱難，更在許多生

活小事中感受到幸運之神的眷顧：

「我覺得老天爺很疼我。像簡嫔那篇要做乾煎烏魚卵，我就去市場找，結果真的被我買到了，還是還沒做成烏魚子的那種。我想要什麼，就真的會得到。」

《吃朋友》的第一宴，就以母親「菊妹」的故事揭開序幕，以紅燒豬腳、薑絲芋梗、紅豆發糕等料理，細膩串起那位在艱困歲月中獨自撐起一家的女性形象。而在母親的料理中，最讓她最難以忘懷的，是「紅燒虱目魚」，這道菜後來也在她的改良下，成為黃玠最愛的料理之一。一道紅燒虱目魚，不僅延續味蕾記憶，更跨越時空維度限制，串起三代人的情感。如此的故事，或許正如簡嫔在《吃朋友》序中所寫：「菜餚只能飽口腹，故事卻能宴肺腑。」

“菜餚只能飽口腹，  
故事卻能宴肺腑。”



《吃朋友》  
由作家簡嫔企劃創作的短篇小說集，邀請黃照美當主廚，重現 8 個人生故事中，超過 80 道記憶家常菜。

在這裡！



辣椒醬呢？



（左圖）在黃照美的料理教室中，黃玠總是擔任母親的頭號助手。  
（右圖）疫情期間，黃玠開始和媽媽學習料理。黃媽媽的水餃總能包得紮實無縫，讓黃玠讚嘆不已。

滿滿的愛、分秒必爭，是好吃的祕訣

談起「做料理最重要的一件事是什麼」，黃媽媽不假思索地說：「就是自己一定要喜歡，喜歡做料理。如果叫一個不喜歡做菜的人做好吃的料理，不可能。」黃玠則認為，「專心」最重要，做料理的過程中，必須全神貫注，絕不能三心二意。「現在手機真的很可怕，不管做什麼都會想看一下，覺得自己可以同時做很多事。但我覺得做菜是完全不可能的，因為有時差個 10 秒，味道就全變了，就是一瞬間的事情。」他坦言自己其實手機成癮滿嚴重的，但也因如此，他特別珍惜那些讓他能與手機「斷聯」的時刻。「像我喜歡慢跑，如果一天裡有一段時間可以完全不碰手機，那是很棒的事，我覺得做菜也是一種讓人回到當下的方式。」

「客家人不吃稀飯，絕對不吃。」「是嗎？那我小時候明明常吃稀飯欸。」「只要他每次開演唱會，我都會在心裡想，希望大家平安。」「我又不用吊鋼絲，很平安啦。」母子倆你一言我一語地互相吐嘈，彼此間的緊密連結自然流洩。黃照美與黃玠分享的不僅僅是料理，而是蘊藏著歲月與回憶的溫暖避風港，而在一旁的我們，也不自覺被滿溢的溫馨籠罩，更深刻體會他們所說：「『家』，就是能完全放鬆、做喜歡的事的空間。」

# 黃媽媽料理上菜！

總是火力全開準備年夜飯的黃照美，每年都特別構思，開出不同佳餚的菜單，色香味俱全，讓黃玠與所有的親朋好友大讚：就是五星級主廚等級！

## 關於黃玠最愛吃的「黃媽媽 PRO 級油飯」



黃玠

油飯製作超～級麻煩，我學過一次，你聽我媽媽講就知道了。

油飯，你就要先從油蔥酥開始。



黃照美

對，這還算比較簡單的……也沒有很簡單!!!

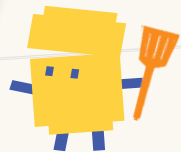


黃玠



黃家年菜

這個油飯，大家只要吃一口都說：「PRO！」



### 黃玠

臺北客家人，曾任 929 樂團吉他手與貝斯手，現為創作歌手，並於 2007 年發行個人首張專輯《綠色的日子》。音樂風格以民謠為主，詞曲帶有對生活情感的觀察與思考。2024 年推出睽違 8 年的新專輯《一切平常》。

### 黃照美

成長於嘉義，媽媽菊妹為新竹客家人。曾教授縫紉課程，後進入出版界擔任編輯。長期對料理食物有著強烈熱情，曾開設「黃媽媽的酸甜苦辣廚房」課程。曾於 2008 年以創意主廚身分參與作家簡嫻嫻短篇小說《吃朋友》，並打造超過 80 道的人生料理。