

## 畢業特刊&amp;gt;記憶的味道和味道的記憶

特刊

■李長潔（未來學所畢業生）

我模仿著一種技巧，是關於將意識抽絲剝繭地翻開，直逼記憶核心，甚至，以非記憶的途徑，讓自己沉溺在幾近病態依戀的氛圍裡，有時是嗅覺或是味覺，非常直接地，讓濃烈又毫不自知的「戀地情結」，滲入長著咖啡色細毛的皮膚表層。模仿著普魯斯特（Marcel Proust）在《在斯萬家那邊》（Chez Swann）中的情節，主人翁在巴黎將瑪德蘭小蛋糕浸在茶裡喝，那特殊的味覺，觸發了他的「無意識回憶」，頓時，整個貢布雷鎮的一草一木和芸芸眾生，都從茶杯裡冒了出來，浮現在腦海。我也練習著，從食物的味道來回憶，對淡水生活歷史的徘徊不前，做個我戀地情結的歸結。

讓我開始講述這個食物與記憶的地誌吧！

在北新路靠台電宿舍的那一個路口，「源味滷肉飯」總是在午夜12點才營業，要嚐到比一般小吃店的滷肉飯稍稍油膩些，但香氣濃烈的「源味滷肉飯」，總是在整夜的狂歡喧囂後，或是，考試前熬夜苦讀的小憩時段。肥肉較瘦肉在比例上多了些，使口感與香氣比起一般的滷肉飯濃郁許多，入口時，肉汁與白飯瞬間混融成一整個夜晚的滿足與溫暖；有時，我會再點上一碗口味清淡的味噌湯，記得一定要加蔥，如此一來，柴魚熬煮的湯頭才能將鮮味突顯出來。時常在這裡碰到也是捨不得睡的同學或鄰居，可能是坐在昏暗騎樓下一同解決餐點，又或者，大多的時候，會拎著熱騰騰的湯飯串串門子，這種突如其來的造訪，很有人情味。

才從油膩卻溫暖的消夜中回神，便已經是早晨。我總是在大學城早餐店用餐，尤其是「雅加達早餐店」特別令人著迷，不知原由地，好友們亦總是聚集到這家不算大的早餐店，度過上課前的十分鐘閒暇。食材是一般「美而美」連鎖店系列，不外乎堡蛋、蘿蔔糕、總匯三明治、各式口味的蛋餅，但「雅加達」的口味，卻可以辨識出與眾不同。尤其是鮪魚蛋餅加起司，就算離開了校園的同學，也時常從台北專程來淡水品嚐，也許是鮪魚蛋餅的餅皮煎烤的時間多了20秒，添加了一股焦味與酥脆感，鮪魚也攪

混進了清新不油膩的美乃滋醬汁增添口味，這迷人的口味讓已經在工作的同學，徘徊在大學時代早晨的美好時光中。

跌入美好時光，跳躍在記憶中的事件編年中，回到最初。「藍石頭咖啡」應該是我在淡江大學第一次用餐的地方，新生訓練結束的午後，想找地方吸根菸喝杯咖啡，當時住宿在水源街中的小巷弄裡，找著自家四周圍的店鋪，晃啊晃啊。與「藍石頭」的初次見面是驚艷與感動的，在圖書館側門的對街上，藏著一扇藍色的木製大門，推開門則是一段我非常喜愛的狹小樓梯，扶著牆或原木手把踏上樓，想像著身處於充斥梵谷身影的星夜咖啡館，土紅色的瓦片、質感的地磚，與純淨白色的牆面，滿滿的咖啡香與民謠的吟詠聲響流洩在這個「食物的時空型」中。記憶中，「藍石頭特製義大利麵」很合適在午後享用，對於那些不想吃太多但卻有點餓的人而言，這是主菜也是點心，尤其是灑了大量地黑橄欖丁塊，入口時便召喚了整個南歐的海岸光景與普羅旺斯的暖和日照；甜點也是精采的，烤棉花糖巧克力蛋糕的熟軟，可以配著檸檬汁、或微酸的濃郁咖啡，十分協調地融合出一種經典的口味。之後，這個可以品嚐美食、酌飲咖啡、與合法地吞雲吐霧的好所在，抵擋了好幾個無聊的蹺課午後。

回溯在味道與記憶之中，從小吃零食到經典風味，這些食物的感受以及伴隨著品嚐動作的種種地方情感，是完整顧盼的回想，亦是零碎雜亂的回憶，在其間交流震盪出對淡江大學的戀地情結。循著味道的記憶大啖記憶的味道，對淡水交付出我的「最好的時光」，在酸甜苦辣的無意識回憶下，重新拼貼了我所依戀的自我生活與溫暖家園，生活中仔細品味的淡水食物，成了這個家園唯一的表徵與線索。與法國結構主義人類學家李維史陀（Claude Lévi-Strauss）對食物的愛戀一般，吃的意義是超越基本生存的功能，我在其間也是依依不捨。

2011/07/26

李長潔（未來學所畢業生）



淡江時報社