

## 煮泡麵之年

瀛苑副刊

■圖文/陳維信

1958年，那是泡麵誕生之年。

2006年，我為了生活而開始煮著泡麵，為了煮泡麵而繼續生存下去。至於生活是否就能存在下去，這問題似乎在每次煮泡麵時都會出現。後來，煮泡麵竟然變成了思考我這既渺小又沒什麼重量的靈魂存在的偶然性，只不過每次的答案都會像從鋼鐵鍋熱騰騰竄出後的水蒸氣，在小小的套房中隱形，之所以會說隱形，是因為我知道它還存在，只不過是空間太大，我無法專注去追尋它的蹤跡。

喜歡煮泡麵的我弄到一個放入三本毛語錄都夠大的中型鋼鐵鍋，據說鋼鐵鍋的性質和電磁爐的感應渦流相匹配，能量的轉換會比較有效率，可以減少電磁爐輻射的外洩，我也時常到沒有漂亮制服和刷卡服務的福利社，尋找各種好吃又便宜的泡麵，或上網蒐集各種泡麵所能變化的吃法，並以每餐所需纖維的蔬菜為單位加入青菜。

味素、糖、肉精粉、香辛料和各種因口味而變化的香味，化作極細微的分子，攀附著蒸氣消散在空中，融合為一體，被吸進不到六坪大的房間的四面牆壁裡。那居然和圖書館擺滿哲學書樓層一樣的氣味。

西元2007年，我終於知道泡麵的父親是誰，但卻是因為他的去世而知道，如果他繼續活著的話，或許就永遠不知道他的存在了。所以活著，並不一定存在。

原則上，我是一個人煮泡麵，一個人吃泡麵。由於某些原因，也不是沒有和別人一起吃過。然而，我還是喜歡一個人吃，我覺得泡麵好像是應該一個人吃的食物。總不會對著想邀請的人說：「有沒有興趣一起吃個泡麵？」如果有，或許會被認為新潮的搭訕吧！

泡麵總是得配上切成六公分左右一段的小白菜。裝在透明塑膠袋裡100克重的小白菜，單價約17元可做兩餐的蔬菜。切好的菜，丟進即將起鍋的泡麵中，用泡麵蓋住，讓

水滾約五秒後切掉電源，只消用鍋子裡的溫度將青菜悶到約半熟就可以，不必像高中時背的國文課文越熟越好，太熟反而享受不到青菜最清甜的菜根味。一面以斜眼盯著報紙，一面花長長的時間，一個人邊吹麵邊擦鏡片地吃泡麵，泡麵是種越到最後越令人不捨的食物，至於什麼原因，我也說不太上來；泡麵的日子像電視播的八點檔，這週結束之後，新的一週再到來，又開始了新的泡麵的每一天。

一個人吃泡麵，總是會有很多不著邊際的想法在腦海裡悠哉來回地飄著，像星期日上午泡在鮮少人影的游泳池那般，我這樣到底可以省下多少錢？其實也只有在那一個有吃早餐的晚上才會煮，泡麵含有BHT，造成長期熬夜的肝臟再併發肝腫大或致癌的話……

泡麵若沒有被吳百福發明，世界上是否會有很多靠泡麵節約的家庭崩潰，像滾水不停地冒出的氣泡般從五萬年前容量就固定的腦袋裡湧出，尤其是下雨的星期日下午更是如此。

很多想法我無法找出答案來，只是在另一個空間中被型塑出來，又在那個空間被蒸發掉，結果連被證明的機會也沒有，就不知道消失到什麼地方去了。

外面的天空正飄著細雨。

春、夏、秋、冬，我繼續煮著泡麵。那簡直是一場證明自己獨立的報復性戰爭，就像被母國無情的鄙視與數落後，將一塊塊茶磚丟入海港的被殖民者一樣，我繼續煮著泡麵。

我把被炸過的存在體從隔離中取出來，那塊被工廠定型成和毛語錄相似形狀的泡麵，放進沸騰的開水裡，在適當的時機放入青菜。並拿著鋼製的筷子，蹲在電磁爐前，直到心裡的定時鐘「嗶……嗶……」發出滿足的聲音為止，我一步也不走開。

因為泡麵脆弱得很，所以我的注意力不能離開它們一下。它們從硬變軟的時間和水沸騰的程度有很微妙的關係，那因果般的最佳起鍋時刻好像要溜出意識的邊緣，消散在黑夜裡似的。就像西元1973年，剿共老兵的哭聲在半夜巷口迴盪後，被吞沒在時間的洪流那般，暗夜正悄悄地等著吞入泡麵。海鮮泡菜泡麵（海鮮肉粉包）、維力雜醬麵、統一肉燥麵、皮蛋香菇泡麵、雞精海帶泡麵……

還有把冰箱裡那些快壞掉的蕃薯芋頭，也亂切倒進去，做成連名字也沒有的悲劇性泡麵。

泡麵在滾燙的熱油中被生下來，就像水面上的夕陽一樣，漂浮在記憶之海的那端到這端，被缺乏物質生活的人深深所依賴，沒有被人賦予「正食」地位卻又謙卑地存在。我為它們哀悼。2006年的所有泡麵們。

福爾摩沙。台灣嘉南平原上的嘉義人所發明出來的金黃色泡麵。如果吳百福知道自己所創造的東西原來是「忽視」的話，不知道會有怎麼樣的表情！

