

《黑喵紐約食記》陳律師的認同餐桌

●王善卿／民主進步黨美東黨部執行長

小黑喵因為臉皮很厚，所以常常乂長輩請客或是依附著老大到處去吃喝。因此，在紐約這幾年，很幸運的吃過各式中西美食，不管是尊榮如總統餐宴或是懷念的台灣小吃，小黑喵都沒有缺席過。雖不至於不請自到，不過，有良心的長輩們大抵有吃喝的時候，都不會忘記小黑喵。基於地緣認同的關係，最常遭殃的當然是所謂的台南人士。不過，多年吃喝下來，黑喵印象最深刻的，不是總統餐宴，也不是法國大餐或是高級牛排，而是陳隆豐律師的兩次『台式辦桌』；至於地點，當然是紐約台灣會館。

事實上，小黑喵並非對台式料理有偏好。但是，因為過於著迷飲食符號的衍繹，所以，這兩次的餐會，都讓黑喵在心底暗暗讚嘆不已。平常人民最喜歡幹醜民進黨律師團世代的一句話就是：『律師就是會玩文字遊戲』，律師會玩文字遊戲當然不希罕（要不然還能叫律師嗎？），不過，陳律師連飲食符碼都玩得很在行，這才讓黑喵大大佩服。

由飲食人類學的觀點來看，食物是傳達觀點或概念的一種中介，法國社會學者Jean Paul Aron就曾指出，美食不只是食物，還包含了政治意圖。所以克林頓夫婦認為白宮的筵席上應該出現的是美國菜、美國酒，因而把法國廚子Pierre Chambrin換掉，改由美國人Walter Scheib擔任；2000年民進黨執政後，台灣的國宴也有新內容，不只有阿扁家鄉聞名的虱目魚丸湯與台南碗粿，蔣宋美齡最愛吃的豆沙鬆糕，在五二〇國宴中也變成

芋頭蕃薯鬆糕。依照十八世紀法國美食家Brillat Savarin的說法：「餐桌是政治的極致」。所以，不管是紐約新世紀智庫（New Century Institute）的募款餐會還是台灣會館建館完成之慶祝餐會，這歷時不過兩個小時的宴會，實際上卻交織出各式各樣的信息。雖然黑喵從來沒聽過陳律師把『愛台灣』之類的口號成天掛在嘴上或大聲疾呼。但是，保守內斂的台南人，沈默而堅定的展現對家鄉的認同與記憶，卻從餐桌上就可以流露無遺：在場地上，當然「台灣會館」是不二選擇〔陳律師對會館的commitment，大概是全紐約法拉盛（Flushing）盡知〕；在食物的安排上，也明顯的有藉此展現身份認同與文化象徵的政治意圖。

話說，那一年新世紀智庫的募款餐會，黑喵如往常般又去會館吃喝，基本上，因為是募款，所以當然不指望會有很高檔的菜色；再者，喵在會館吃過各團體辦桌不下三十次，雖然法拉盛餐館眾多，但是接受外燴的就那幾家，所以，也不期待會多別出心裁。然而坐定一看上的菜，居然有切片蒸豬肝時（不是膽肝喔），當場震驚的幾乎下不了箸，那一刻，讓十幾年來都在異鄉跑來跑去的黑喵忽然非常想家。

嗜食肝類的黑喵，長大後，當然不可免俗的吃過各種高級鵝肝醬或是新鮮鵝肝，但是，最早對於『肝類食物真是美味呀！』的記憶，就是阿媽餐桌上常常出現的沾醬油膏等佐料食用的切片蒸豬肝。這雖然是小食，但是，喵媽媽煮食多年，總

還是因為火候掌握能力不足，而少有成功成品。由於喵阿媽的媳婦們手藝都不高明，照堂妹的說法，我們幼年時對美味的記憶絕不是電視上說的『媽媽的味道』，而是『阿媽的味道』。陽光透過麻豆老屋的舊窗櫺，飄散在口味數十年不變的餐桌上，是黑喵對於『家族』概念的最原始認識與記憶。冷盤當頭檯雖然是稀鬆平常，但是，隨著一道一道的菜上桌到結束的魚丸湯，簡直讓離開台南縣快二十年的黑喵感動莫名。這完全是一份標準的台南縣鄉下的辦桌菜單，黑喵吃得到離家數十年的老台獨沈默的思鄉及堅持。

2005年三一九，儘管法拉盛的過氣泛藍政客號召了一些吃國民黨口水的年輕人，零零落落的辦了個所謂的『自動自發』的『學生抗議運動』來搶新聞出風頭。但是早就已經大步向前走的台灣人根本無暇理會，正熱熱鬧鬧的在台灣會館慶祝『會館建館完成』。把會館當成「我家客廳」的小黑喵當然不會放棄這個象徵意義重大的餐會。

由於是慶祝，所以節目的安排很輕鬆也很舒服，席間，黑喵不斷聽到人提醒著：不要吃太飽喔，等等有『碗粿』，明顯的期待之情。呀？有碗粿？儘管黑喵從小就不吃碗粿（還當場被白毛取笑：你不吃碗粿？你是台灣人嗎？），但是非常了解這道平民食物之於台灣人的意義，碗粿的作法很簡單，就是因為沒有任何取巧的烹飪空間，所以，好吃與否的關鍵其實就在於絕對不能馬虎任何一個小環節，也不能偷工減料。這種樸實不花俏，內涵豐富不張揚的特色，可以解釋為什麼台灣人對這小吃這樣情有獨鍾；君不見，2000年的阿扁國宴，象徵台灣人精神的碗粿，儘管被統媒或是所謂的中華美食專家揶揄嘲諷不已，但是，它還是以精緻版的面貌硬是出現在阿扁的國宴上。與

其說是為了符合民進黨所欲標榜的平民風格及樸實特質，倒不如說，執政黨有著「再怎麼樣，台灣人的國宴，都應該使用台灣菜、台灣酒才對！」的自負。小黑喵看著菜單上的台式碗粿，心裡有數，這份菜單一定是出自同樣是麻豆人的陳律師之手。

壓軸的好菜是『鱈魚意麵』。黑喵忍不住就想起往事，大學時，某畢業於台南一中的大學同學，非常不以為然的跑來跟喵說：『你知道嗎？我在台北居然吃到白色的意麵，白意麵怎麼可以叫意麵！』

意麵，當然只有台南式的意麵才能叫意麵，而台灣鱈魚，在台灣都不夠吃了，大概也不可能外銷到本地來，鱈魚意麵，這麼地區化的食物，移植到這裡會是怎樣的面貌呢？上菜了，喵吃了一口，口味不差，不過，跟記憶中的鱈魚意麵味道已經不太一樣了。挑剔的喵邊吃邊在心裡嘟囔著：這道菜應該要歸入所謂的Fusion¹系才對。

葉子理事跑來說，這麵很好吃喔。黑喵點點頭，如同移民國家所擁有的獨特文化一樣，移植的過程會失真會再融合也會再創新，而不管最初來自何方，最後，終究是要落地生根，吸收養分成長。不管是『大熔爐』之後展現的新氣象；還是『馬賽克』般有你也有我的和平共存，融合過的新文化自此將以獨特的姿態存在著，而成為這個民族獨一無二的特色。眼前這盤鱈魚意麵已經不同於台南的鱈魚意麵；我們的『紐約台灣會館』當然也跟台灣的里民中心不再相似；『台美人』認同畢竟也不再等同於台灣人；而作為一個移民國家的台灣，不管新舊族群，最終都必須融合成一個新的主體，走我們自己的路。

【註釋】

1.Fushion，即因應地域居民習慣或食材產品，不再完全道地的融合菜。◎