

馬祖四味

◆黃開洋

酸甜苦辣，以解構漢字的角度來說，酸，本義是醋；甜，是舌嚙甘味；而苦，原本單指一種草名；辣，說的是辛味。後來，酸甜苦辣才各代表一種味道，延伸生活充滿各種不同的境遇與感受。

人生四味，酸甜苦辣。

對於馬祖飲食來說，酸是首要的一味。天然的酸味，來自於醋。白醋在馬祖料理占有一席之地，生活中少不了。在臺灣，受到日本影響，調味多使用烏醋；在上海，受到西方飲食影響，多一味提升食物鮮味的辣醬油；酸味在馬祖，白醋則仍是開胃的關鍵。過去戰地時期的馬祖有多家米醋廠，今日無論是在魚丸湯、燕餃湯還是餛飩湯，馬祖人依舊會加白醋進盤中餡，既抑制腥味，又刺激味蕾。

在馬祖人的飯桌上，料理並非為了酸而酸，而是用酸提升食物的鮮甜。最有名可能也最讓人意外的，就是糖醋。糖醋，各地有自己的獨特版本，雖據說起源江蘇，但在廣東的咕嚕肉，甚至到了黑龍江的鍋包肉，再到韓國的糖醋肉，都有相似的作法。糖醋在鄰近馬祖的福州，仍然保留了自己的傳統，沒有番茄醬，只

用醬油上色，單純靠著白醋和糖去提味的醬汁，為食物裹上了一個新的層次。在馬祖，糖醋醬汁亦是如此，並與豬排骨配地瓜拌炒。首先將肉或地瓜裹粉，過油後，再與事先備好勾芡過的糖醋醬汁一同炒過，一道糖醋料理就完成了。

糖醋的運用廣泛，從荔枝肉到糖醋排骨等知名福州閩菜都愛用此法。在馬祖，則因早年肉類取得不易，食材才換成常見的地瓜。地瓜旱作，從春耕夏耘，秋收冬藏，一年一獲，是漁業社會的主食。地瓜拌糖醋，同樣有塊狀的嚼勁。裹上糖醋汁，醬汁就能緩解地瓜在口中的乾澀，風味不輸肉類。

說到甜味，我想到馬祖的甜味，最傳統的就是糕點了。糖本身的甜，無非又要從馬祖特有的粽子開始說起。馬祖的粽子長得像牛角，所以被稱為牛角粽，如中國湖南一帶的粽子包法，或可說是保持粽子的原型。每年端午節，家家戶戶，婦女們熟稔地包了一長串粽子，像一串鞭炮一樣，掛在自家門口，成為時令限定的風景。甜能襯酸，也能襯苦。有了牛角粽的季節，對小孩來說，每天最期待的時分，就是



拿著白糖，沾著這些用大火煮滾的鹹粽。當然，鹹粽有很多吃法，也不一定白糖，對一九八〇年代後出世的小朋友來說，恐怕最期待的，還有小時候跟許多臺灣人童年記憶相仿的豐年果糖。早年在馬祖，提升甜味只能靠白糖這項物品，到後來即便色呈黃色的二砂糖出現市面，馬祖人仍然把糖都叫作白糖（pah loung ㄋ̍）。

在馬祖人的白糖世界，不只是粽子，前面提到甜點，最不可忽略的甜品，就是地瓜餃。地瓜餃的顆粒感，靠糖味賦予，在內餡裡面裹著早年物資缺乏下，將酒瓶再利用當擀麵棍碾壓出的花生碎，和著芝麻、蔥末，拌豬油後加白糖。地瓜餃其實在地人稱葛粉包（ka^ˇ ung^ˇ mou），外皮是裹著用地瓜泥加葛根粉揉捏成的麵糰，現在則用太白粉取代葛粉，一樣能包出一個小巧三角形。無論是傳統的蒸，或者是煮，還有後來用炸的現代創新吃法，地瓜餃都是一道家家戶戶常見的點心；因為變成觀光客最愛的美食之一，現在又被賦予「黃金餃」的綽號。

白糖也被用在許多創新的手法，在東莒島的

社區發展協會，他們糖漬洛神花萼，以白糖襯托出花的酸味，是我最覺得有創意的點心。東莒社協早年去臺東考察，發現砂質土壤的地形，除了西瓜之外，也和臺東的洛神花產地土壤條件相像，加上全球暖化，使原屬高溫地區生長的植物，同樣能在當地開花。所以他們決定開始種自己的洛神花，並推廣成為熱門伴手禮，改變島民在軍事退去後經營民宿的出路，提供休閒農業的另類選擇，變成少數發展社區經濟品牌的在地協會，為馬祖的甜味，賦予一個全新層次的意涵：社區之力，集體協力。

在我印象中，馬祖料理的基本味道中，似乎沒有什麼特別強調苦味的料理。直接跟苦有關的，多數來自食物的原味，比如久放的淡菜，許多臺灣遊客並不明白，帶回家放過期了，壞掉了，就有苦味。但當然最好的，還是天然的苦，其味就可從苦螺嚐得。苦螺在馬祖，又叫作辣螺（lah loey ㄋ̍），因為牠的苦帶有點刺痛感，肉質本身所產生的風味使然，特別是在尾部。苦螺生長在岩縫之間，喜歡吃筆架（pih ka^ˇ，佛手）、蚶团（kang ㄋ̍ iang+，小淡菜）等甲殼類或貝類，透過鑽孔去吸食牠們，連同

其他諸如草螺（tshoˊ loeyˋ，蠔螺）、蒲羸（phuˋ lo+，笠螺）等等，都是能在討汭（thoˊ lahˋ）（註）中尋得的螺類，出現於島嶼時令的飯桌上。

那麼，辣螺產生的苦味，該如何化解呢？馬祖的鄉親們有妙招。早期是將苦螺在海邊打碎，泡海水後，加入大蒜、辣椒等辛香料，鹹度堪比醃辣蘿蔔；現在人們改用鹽水，但不變的是醃苦螺作為一代馬祖人的懷舊記憶。天然的苦味，靠天然的味去平衡；吃得苦中苦，能知馬祖人。濃濃的海味，使馬祖成為獨一無二、與福州和臺灣不同的地方。

辣味，我最期待的味道，就是每一天午晚餐若有空，就去最愛的四川麻辣店吃炒飯。店裡面的牛肉炒飯，又香又辣，最重要的是，端完菜出來，必不可少地再加上店家自己炸製的辣渣。我還記得，初生之犢並不知此味，以為辣渣都是深色的。有一天看到了店家罐子裡的辣渣，變成鮮豔的紅色，我還嚇了一大跳，怕是吃到壞掉的東西。來自四川的店主姐姐看到我很吃驚，笑著跟我說，其實豔紅才是辣渣剛炒出應有的顏色，更香，更開胃。

馬祖人吃辣，但早期日常菜色沒有辣味，不知何時才開始出現在飯桌上。比如馬祖現在一些餐廳有獨特的炒滷味，特別加入辣椒炒過的滷味，好吃卻不在菜單上，是內行人才知道要特別送單時，高聲吩咐掌櫃的點法。炒滷味源自與阿兵哥的飲食融合的結果，一定要在盤中加上幾顆辣椒去提味，發揮類似辣渣的功用。可以說，辣椒替馬祖人打開了另一個層次的感覺，也代表馬祖不同時期的歷史轉向。

在中醫，有五味對五臟的說法，對應著「酸苦甘辛鹹」五種味道；「酸甜苦辣」的說法，泰半可信則在清代才出現，到當代從應用在感受飲食的四個面向，擴及對人生觀的理解。

確實，對馬祖人來說，酸甜苦辣能精確代表馬祖傳統的風味，代表一種當代馬祖人對人生的判準：既展現童年的記憶，展現社區同心協力的智慧，也展現先來後到的移民文化，面對未來，不斷前進。

酸甜苦辣，一如人生，一如旅途中的風景；
一如馬祖，一如你我。



註：潮間帶挖海產；在莒光，人們稱之為「討礁」（thoˊ la）。

黃開洋，成長於臺北、工作於馬祖，目前是臺大地理所博士候選人。評論、散文等作品記錄於《壓浪》、《唯讀福州》平臺；著有《味道的航線：從馬祖到臺灣，福州飲食文化探祕》等書。