【好好吃】阿婆的紅包與眼淚

尋常我在高雄吃到的是有蝦、有蛤蜊、蚵仔、小卷等，滿滿海鮮料像是漁船豐收、喜氣洋洋的湯飯。料越多，越要張揚的公告週知，張燈結彩辦喜事似的！

這天七彎八拐的鑽進長生街的巷子裡，老宅改建的食堂，湯飯是加了烏黑黝亮的香菇蝦米肉燥，湯裡頭還有煎香的𩵚魠魚，浸潤在湯裡的米飯仍飽有口感，滷汁的醬味與淡淡的魚香，勾織出簡樸古早味。

「老闆，我第一次吃到這種湯飯ㄟ！」我跟工作台裡的中年大叔這樣說。

酷酷的老闆告訴我：「古早味的湯飯就是這樣。以前沒有冰箱，大家也窮，哪有那麼多海鮮料可以放。『做食人』工作累了，想吃碗熱的，就把熱湯澆淋到飯裡，隨手加點灶頭剩的肉燥、魚或肉。」老闆接著又說：「有些地方人家辦喪事，也會備一鍋湯飯，讓前來參加的親朋好友帶走。」

古早味湯飯看似簡單，準備工作卻繁瑣。𩵚魠魚要煎香剝成大小適中的塊狀，用純釀的好醬油滷好香菇肉燥，白飯不能煮太軟，客人點餐後，筍絲入大骨湯煮滾，再澆淋到已經擺好飯、配料的碗裡，最後灑上翠綠的芹菜珠。老闆強調：「食材如果全丟到鍋子煮，味道就濁了，沒有層次。」

幾天前，一個5、60歲的婦人，扶著8、90歲的媽媽來吃這碗古早味𩵚魠魚湯飯，吃著吃著，阿婆突然流下眼淚說：「好久沒吃到這個味道！」說完跟女兒要了紅包袋，當場要包紅包給店家！一陣推來還去，紅包最後回到阿婆的口袋，阿婆帶著笑容，緩緩的把整碗湯飯一口一口吃光。

真想知道阿婆當年這碗𩵚魠魚湯飯的故事，是悲歡離合椎心的痛，或只是伴隨她長大的平常家常味？消逝的往事透過真實的滋味，讓老人家悸動的無法言語，只能率真的想送紅包表達感謝！

古早味𩵚魠魚湯飯

高雄市前金區長生街29號

附圖另一碗海鮮粥是位在鼓山區的旗津廟後海產粥

地址：高雄市鼓山區捷興二街33-1號