

# 思念的味兒

張詩慧

今年是我在台灣的第二年了，秋去冬又來，生活卻沒有變蕭條，也沒有變孤單，反而更豐盈了。認識更多的人，走了更多的路，也看到更多家鄉年輕的學弟妹跟我當年一樣來台求學，覺得頗有些感慨。我看到早年搬遷到台灣的伯伯們，近些年嫁來台灣的姐姐們，她們帶著

家鄉的味兒，又摻著台灣的水土氣息，成為一種很別緻的群體，這大概就是凡走過必留下痕跡，是我們所有生活過的城市給我們的烙印。但我總有一種隱隱的擔憂，覺得這些烙印未必總見的好，有時候顯得尷尬，成為我們無論對於哪個群體，故鄉或是台灣都成為一個外來者的一種標記。你有時候覺得跟故鄉沒有斷裂開，但又總能看到一些隔閡；有時候覺得融入到台灣社會裡，但無意中又覺得有某些失落和孤單。然而這是並不需要傷感的事情，因為每一代的遷徙和紮根都總要有第一代人來承受這種矛盾和糾結，然後才有後來一代的安定和踏實，這是社會進程，個體無能為力。





近來跟伯伯們姐姐們一起吃了一頓家鄉美味，酸湯滷麵，歡聲笑語，特別開心。說起家鄉美食，我有時候想，這些年紀不大結婚遠嫁的姐姐們，她們不知道有沒有跟我一樣，在某一天早上醒來，想念一碗家鄉的牛肉麵，配一碗蛋花米酒。顏伯伯們這一代應該是沒有這個記憶的，我媽說很早些年，過早是吃不上牛肉麵的。台灣也有牛肉麵，但跟棗陽的牛肉麵是很不一樣的。首先是麵的差別，我們棗陽的牛肉麵用的是黃色的鹼麵，十分勁道，湯麵上飄著一層用牛油熬製的又麻又辣的紅油，牛肉也不像台灣是一大塊，一般是切成片狀，厚度剛好是能完全入味又很有嚼勁兒的。當然面上的澆頭不光是有牛肉，還有炸豆腐，海帶，牛雜，肥腸等等，基本上澆什麼澆頭，自然就叫什麼面，加了豆腐就叫豆腐麵，加了海帶叫海帶麵，加了牛雜自然就叫牛雜麵。不管冬夏春秋，早上隨便進去一家路邊賣早餐的麵館，都能滿足腸胃，只需棗陽話來一句：師傅，一碗兒牛肉麵。只見老闆迅速抓起一把麵，扔進竹製的小三角斗裡，放進滾熱的開水裡來回浸幾個回合，倒進白色大瓷碗裡，遞給老闆娘，老闆娘從一鍋火辣的紅油湯頭裡舀一勺倒進面裡，再從分門別類裝著的澆頭裡舀出一勺牛肉倒在麵上，再撒上芝麻，蔥花。前後不過兩三分鐘，一碗飄香熱辣的家鄉牛肉麵就好了，再配一碗自製現沖的蛋花米酒，滿足又充實的一天就開始了……這麼一寫就覺得是要流口水了。

我們這些遠離家鄉的老中青，覺得乘坐遠行之舟，被時光之海飄飄打打，越帶越遠，但是從腸胃開始思念家鄉的時刻，一定是最誠實的思念～

**【編輯小語】** 棗陽城關的張詩慧，現為政治大學的企業管理博士班高才生。這篇小品中，我們不但看到她來台求學的用心執著，懷想熱辣牛肉麵心情，瞬間溶化成對家鄉的思念。好心疼這個堅強又心柔的棗陽姑娘啊！