

# 原諒我敗給戀食情結 生祥樂隊最新專輯《野蓮出庄》，淡水登席開唱！(下)



▲大封裡，豬肉、高麗菜和蔥薑蒜是不可或缺的要角。



▲美濃登席。

新的、舊的，都回來了。傳統農村用苦勞拼貼出來的食物風景，用新時代的理想與信念去接納、去翻新，拼博出一片新舊交疊的彩色天空，那不僅僅是食物的，還有文化、民生、土地與情感的連結，通通都收進詞曲裡了。

於是，聽〈芋仔板〉想起外婆，聽〈面帕板〉想起弟弟。自小在市區長大的少爺小弟，一年沒幾次回老家美濃，但回來他一定要吃巷子口的面帕板(板條)，一定要吃一碗才算回到美濃！我始終不懂弟弟對板條的莫名偏執，卻在聽這首歌時笑了，又感謝原本不想寫面帕板的永豐終究是寫了。

不同以往關注社會與環境議題，帶著奮鬥精神歌唱以及爭取二〇二〇冠狀病毒疫情

這年，生祥樂隊彎腰對食物告白，回歸最基本的生存之道，親民而日常。〈豆腐〉、〈樹豆〉、〈對面鳥〉、〈打鳥子〉……古老的食物裡流著歲月長河，然而都會居民能咀嚼其間多少味道呢？永豐是不是少寫一首歌，那是「」的便當，而今城市上班族最深刻的食物記憶。

我們家消失了……：那麼如果有一天，大封從美濃消失了，我一定不會很難過的！所以食物怎麼會好寫呢？永豐寫了那麼多年，交疊上生祥認真的一雙眼，他在家裡頭的餐桌上說：「對，我想唱食物，想唱好久好久囉！」

未有的相似飲食經驗又何妨，歡迎用「聽」的品嘗這箇中滋味。那些書寫與歌唱，除了美濃的共同味覺記憶，那是當代速食文化的洶湧浪潮下，我們已然遺忘卻深深渴望的、生命的根本原

文／劉崇鳳  
圖／美濃愛鄉協進會、山下民謠、鍾舜文、張二文、邱靜慧、劉逸姿  
轉載自／微笑台灣——深度旅遊——小鎮

野蓮出庄

一碗一碗，歸鄉離鄉

2020.11.28 — 29

淡水雲門劇場

15:00 野蓮出庄發片演唱會  
17:00 野蓮出庄創意筵席  
製作——內門陳建雄

生祥樂隊 Sheng-xiang & Band

Water Snowflake Goes to Market

美濃客家農民做板，順應節慶節氣做不同形式的表達他們對米食從一而終的摯愛。除了做法各異，每種板的社會過程也有別。用於重大祭祀活動的紅板，其動員程度之大，可擴及整個家族。媳婦擻皮、包餡、印模，老人家把香蕉葉剪得規規矩矩，阿姐們擺板於大灶；男人則在廚房掌蒸出蒸。門板被拆下、擦拭乾淨，安躺於兩張長板凳上，阿哥們一一排上蒸好的紅板。工作線由廚房、客廳外延到簷下、天井，笑話、趣談流轉，監製的祖父則挑出品相不佳的紅板，哄稚齡的孫子吃。氣氛是如此熱烈，鄰庄的姑婆、阿姑經常就提前轉妹家了。

母親的作品  
用料之精實、蒸功之準恰

獨獨芋仔板，過程巧靜，從植苗到做板，鮮少分工，像一縷母親莫想與人分享的思緒流動。每年都是灶下爆出混合著油蔥、

母親的檳榔心芋種在坎腳下竹叢邊的狹長零碎地上，五坪不流；三四行，有水自流；芋仔採了又種，長年不斷。芋群安靜、安份地抽長，善解人意，要求的照料從不超過基本，像母親的一生活。好電魚的堂哥知道那裡生魚的豐富，電杆隨便往行間一插，虎皮蛙、鱔、蛙、湖鰱、鱔魚紛紛翻白。還有成天漫飛的揚尾蜻蜓、聞聲不見影的白腹秧雞，永保及隱蔽在竹葉間青竹絲。

文／鍾永豐  
圖／古碧玲  
轉載自／上下游副刊

# 芋仔

(上)

獨獨芋仔板，過程巧靜，從植苗到做板，鮮少分工，像一縷母親莫想與人分享的思緒流動。每年都是灶下爆出混合著油蔥、蝦米、香菇的勾魂醬炒香，繼而芋香幽幽探出，才意識芋仔板的七月半又臨近了。端上祖堂供桌，母親的作品總引來各房媳婦的驚呼，無不讚嘆用料之精實、蒸功之準恰，而她也總是微笑，不自誇。我能幫上的，頂多是祭後端卸芋仔板，邊切邊大聲喚出分贈的對象：姑、婿、舅、婆等重要親戚及她的朋友，無一掛漏。最後，留兩小塊放冰箱，過陣子才會拿來切片、油煎。小時我總納悶，為什麼母親的芋仔板用料比別人家厚這麼多？為什麼做得這麼好吃，自家留這麼少？看父親沒二話，疑問就擱著，沒想到從此跟著我長大。