

作者序 今天我們不說菜

每一場「錦雲宴」開始時，我都會跟客人說：「今天我們不說菜。我們來講講錦雲跟亞典兄的故事，還有聽聽他們的歌。」錦雲是我的母親，亞典兄是我的父親。「錦雲宴」是在父母仙逝多年後，我把童年記憶中家裡宴客的菜，以及他們生前愛吃的味道，整理並重新詮釋，最終完成的一套餐宴。

每一場錦雲宴，都在美空雲雀的〈川流不息〉（川の流れのように）歌聲中緩緩展開。我一邊說著錦雲與亞典兄的故事，賓客一邊享用那些錦雲曾做給亞典兄、親朋好友，以及我們幾個孩子吃的菜。在專業餐飲團隊的協助下，這些家常料理變身成華麗的宴席，卻依然保留了每一道菜餚裡濃得化不開的愛。那份愛，隨著一頓晚餐的流轉，慢慢傳遞到每一位客人的心裡。

宴席上，我訴說的雖然是自己家裡的故事，卻總能勾起每一位用餐者對家的愛與回憶。是啊！每一個家都有自己的故事，也都有獨一無二的味道。那些味道，都值得被保留下來，而我很幸運，能在成長的過程中，把錦雲的家之味承襲下來。我熱愛做菜，四歲多時，我便開始在廚房裡跟著錦雲學做菜。一路走來，無論何時，我總能做出幾道菜上桌，讓相聚的人朋友吃得開心，自己也能在這個過程中，感受到無比的快樂與幸福。

年過五十，我更深刻感悟到自己何其有幸，能成為錦雲跟亞典兄最小的女兒。更幸運的是，即便我是一個任性又有點偏執的孩子，難以管教，也不太合群，但他們仍用很多很多的愛，穩穩地接住了我。在成長的歲月裡，發生了太多事情，有些我已記不清了，有些也隨著時間慢慢淡去。但最後留下來的，卻都變成了同一種模樣：我只記得，他們是怎麼愛我的。錦雲跟亞典兄在我剛過而立之年不久，便於兩年間先後遠逝。在此之前，我從未真正意識到，原來自己是如此地熱愛做菜。對我而言，做菜這件事，如空氣般自然存在，它在廚房裡、在餐桌上，也在日復一日的生活中。

從四、五歲開始，我就跟在錦雲身旁，學著洗菜、切菜、遞東西。如今回想起來，這一切的開端，或許是因為錦雲總是太忙。她跟亞典兄一起經營公司，她是老闆娘、是財務、是管理者，也是業務；回到家，她還是妻子，更是五個孩子的母親。她能分給我的時間並不多，而身為家裡最小的孩子，我總希望能有多一點跟她相處的時間。我想著，自己若能多幫上一點忙，媽媽就會很開心。我永遠記得，無論多麼忙碌，錦雲始終微笑著，耐心地帶著我做菜。能在廚房裡當她的小幫手，就像在我的胸口別上一枚閃亮徽章，是我童年裡最驕傲的一件

事。

後來，我漸漸能獨當一面，亞典兄常常稱讚我做的菜好吃，也喜歡吃我做的菜。每一次，他都會吃得眯起眼，露出滿足的笑容。於是，我就在被稱讚、被期待、也被深深愛著的過程中，一路長大。

我很喜歡讓大家開心點菜，也喜歡自己在廚房裡忙著做各種料理，只要能讓身邊的人都開心，就是我最喜歡做的事。無論是買菜、切菜、煮菜，甚至是餐後的清理與收拾，只要跟做菜有關，我都樂在其中。而身邊的人也始終寬容待我，對於我做的菜，總是毫不吝嗇地給予稱讚。大約是在高一升高二時，我已經能獨立完成一桌菜。當時，每一次做菜所感受到的愛與歡樂，都讓我越來越喜歡待在廚房裡，也一點一點長出了自己的自信。我也慢慢體悟到，愛如何透過一道又一道的菜，在人與人之間流動——最後變成陪伴，成為家的味道。

雖然我一直熱愛做菜，也喜歡待在廚房，卻從來沒有機會真正在廚房工作。人生兜兜轉轉，直到五十歲後，加入了哈博，我才終於有機會走進專業廚房。對我來說，那幾乎像是一場夢，一切因緣都已到位，美夢成真。在哈博，我遇見了Mortis這樣的老闆，他的一句「相互成就」，讓我願意拼盡全力，把每一件事情做到最好。幸運的是，我也擁有了一群最好的專業餐飲夥伴，他們讓我看見，原來做菜可以更精準、更細緻，同時也可以更自由、更富有

想像。正是在這裡，我開始對「錦雲宴」有了不同的想像。

在籌辦「錦雲宴」的整個過程中，我們一起慢慢把家裡的一道道菜，變成一場有意義的餐宴；把家裡的故事一點一點編織其中，再配上父母喜歡的音樂。所以，每一次宴席，我一遍遍做著菜，一遍遍訴說家裡的故事。這些菜，不再只是端上餐桌供人品嚐的料理，更是一種分享。它們讓我與夥伴，以及每一位前來赴宴的客人，在一頓飯的時間裡，一起走進錦雲與亞典兄的生命，也走回各自心中的家。每一頓飯結束，我都會生出一種很深的感覺：我們好像已經成為一家人了。那份濃濃的情感，總是在宴席結束之後，依然留於心裡，很久很久。我從來沒有認真想過，自己是從什麼時候開始「喜歡做菜」的。那種感覺，更像是有一天回頭，才發現原來它一直都在。後來我才明白，我會做菜，不是因為我選擇了它，而是那些被愛包圍的日子，一點一點把我餵養成今天的模樣。現在的我，只是把曾經得到的愛，繼續用一道又一道菜，慢慢地做出來。

我常常在想，自己前世究竟拯救了幾個宇宙，此生才有機會遇見這樣一群真心而善良的人。他們傾盡心力，也用盡了愛，陪著我完成一場又一場的「錦雲宴」。他們像一顆顆閃亮的鑽石，在我的生命裡發著光。一場餐宴，滿桌山珍海味，而真正的底味——始終是愛。

目錄

推薦序

陳靜宜／飲食專欄作家

4

藏在料理之中的醍醐味 林永勝／千秋陶坊創辦人、作家

6

呷飯配腿，還有崔苔菁 李承宇／飲食評論人

8

錦味傳家，雲情人宴 尤子彥／大店長創辦人

12

Sonya Liang／《鴨川畔的雪月花》作者

15

作者序

——今天我們不說菜

18

PART 1 對未來的告白

26

《錦雲小傳》

28

《也來說說亞典兄》

32

《一切的爱始於錦雲宴》

37

《錦雲用山珍、海味與臺南日曬風吹的好味將我帶大》

40

《錦雲做菜的眉角》

49

PART 2 錦雲宴・開席

52

PART 3 錦雲宴客

116

1、錦雲都會準備著

118

2、七仙女裡的大姊跟小妹們

126

3、亞典兄吃飯配腿

134

4、亞典兄開車輪鮑切塊給我當零食

140

5、炒鱔魚裡面的白花椰菜

148

- 6、老闆娘才有的人情三味：不收錢的豬肝、雞佛，還有豬皮 154
- 7、錦雲常說：現炸現吃，燙口的才最好吃 160
- 8、炒米粉的第一步就是煮一鍋肉燥 170
- 9、錦雲的青菜從來不「清彩」 178
- 10、亞典兄的醒酒湯不是魷魚螺肉蒜 184
- 11、錦雲宴的結尾還是要來個甜點才完美 190
- 12、竹葉青「淋迴海」，錦雲愛釀酒 200
- 13、清明的泉州式潤餅也是錦雲的拿手菜 204
- 14、錦雲的待客連吃素的客人都照顧到 208

PART
4

愛，是一切的答案

212

附錄與後記

228

附錄

錦雲的待客之道

230

錦雲宴四十首選曲

232

後記

一個人做不到的錦雲宴

237

PART.1

對未來的告白

傅錦雲是我媽媽的閨名，她在三十七歲那年生下我，我也在三十七歲生下我的女兒晴晴。早在晴晴出生前，錦雲已經前往下一世旅行，未曾見面的兩個人，我用錦雲的味道，牽繫起她們之間的羈絆。

五十歲之後，我心裡湧起了一種莫名的焦急，想把錦雲的味道忠實地做出來。心裡隱隱期望著，在未來的未來，當我老去時，晴晴的未來裡有錦雲的味道陪伴著，那應該也是種幸福。

每一個有愛的人都將成為天上的一顆星星，蒼穹裡的點點繁星都將在愛裡相遇。



《錦雲小傳》

喜歡媽咪的名字，我總在唸著她的名字時想起她跟我爸的結婚照上，她精巧的五官，像洋娃娃一樣美麗（可惜，我長得像我那很有男人味的爸爸）。她總是把我們的生活跟我爸的生意打理得很好，公司裡的員工離職率幾乎是零，因為她連員工的家人都照顧。

她的身邊總是笑語不斷，因為她總有有趣的話題，搭上她絕佳的幽默感，以及偶爾無厘頭的可愛笑點，像一道光，柔和卻開朗，讓室內明亮卻不刺眼，能讓人舒舒服服地待上好久好久，都不想離開。

因為交友廣闊，所以我家一年到頭總有人送來最棒的各種食材、海鮮、農產品，鴨母寮菜市場跟東菜市的店家若有進到最高級貨，都會留給她先選。我們在很好的飲食環境中成長，順著季節，媽媽不拘菜系地在廚房裡做出各種菜色，她很會學，不知道怎麼那麼厲害，她做的菜滋味都很飽滿有層次，她做的菜就是很好吃。臺式、中式、西式，她有一本本滿滿的剪貼簿，貼滿了她從報紙雜誌上剪下的各種菜色的食譜跟照片，也常常做出好多她去外面吃飯學到的新菜色給我們

吃。錦雲的菜，總是美好，一如那個有她在的、我曾經擁有過的家。

錦雲成長的那個年代的女生名字都好美，有種娟娟細緻的美，錦雲也是長得很秀氣，講話永遠溫柔，未語先笑。在她身邊的人，總是被她的幽默感跟好品味折服。

我家做的是高級進口車的生意，除了亞典兄的生意頭腦和修車技術，另外靠的就是錦雲家族世代累下來的好品味，還有款待客人的一流功力；兩人絕佳的默契，成為生意場上的最佳隊友。亞典兄從一介黑手靠著自己的勤奮努力，成為頂尖的金牌修車高手，但在成為老闆、經營公司的路上——從一間摩托車行到一間汽車公司，這份事業，絕對是兩人在數十年的生意、生活，乃至於生命裡彼此相伴、相互成就的結果。

身為那個時代的女性，錦雲跟著據說比鬼還要窮的亞典兄一起打拼，撐起那風光的外表與無數不為人知的操勞。如今每每想起，都萬分佩服這位每天妝容、髮型與服裝都搭配很美的富家千金，如何一路與丈夫共同經營事業，同時又做得一桌好菜，讓五個孩子一路順遂成長。我只能說，她超越 wonder woman，錦雲是 miracle lady——



一切，始於愛。

PART.2

錦雲宴 · 開席



蠔乾跟韓國大花菇，這山珍跟海味撞擊黑毛豬蹄膀，配上三種蔴油，滷煮後鋪在筍絲上。這個快要瀉出大盤的「大封」，是宴客的最誠意。

【山珍海味箱大封】



炒鱔魚裡面的白花椰菜

炒鱔魚，應該要算是臺南宴客菜裡的其中一道扛壩子，亞典兄很喜歡吃炒鱔魚意麵，有時候下午三四點有個空檔時，他會一個人騎摩托車去新美街的鱔魚意麵店，來上一碗當下午點心。每當亞典兄在這個時間點站起來往店門外走，我就會趕快跟上，每次跟著去都會有好吃的。

因為亞典兄愛吃，所以錦雲也很會做炒鱔魚。不過，我們家的炒鱔魚有幾個有趣的特點：

第一，錦雲的炒鱔魚是「乾式」的，也就是炒的時候不勾芡，我也是很後來才發現原來媽媽做的這個版本，在臺南的炒鱔魚意麵店點菜時，要跟老闆說「炒乾的」。

再來，錦雲的炒鱔魚會放白花椰菜，後來我到很多地方吃，才發現原來只有錦雲版本的炒鱔魚會加白花椰菜。所以在白花椰菜盛產的冬季，我們家的餐桌經常週週都有炒鱔魚。

