

我在這裏找到家的感覺

台七旬美食家成都再創業

美味人生

台灣美食家孫亦敏的人生無疑是與美食緊緊相連的。

在台灣時，她開店做一人食的麻辣火鍋，成為當地人愛去的餐廳。

去美國後，她開了一家叫「鹿鼎記」的烤鴨店，

在西海岸很受歡迎，而當她退休來到成都旅遊，

亦以「孫阿姨的移動廚房」聚起朋友、以美食推動兩岸交流，

並在70歲時選擇重新創業，為四川人的餐桌帶來「台灣味」，

被大家親昵地叫作「孫阿姨」。

大公報記者 向芸圖、文



▲孫阿姨在成都教朋友包餃子。

不浪費邊角料 白酒製餅 剩魚煮羹

不管在多大的年紀，孫阿姨總喜歡天馬行空地研究新東西，並把食物的邊角料都利用好。「敬天惜物」是她經常提到的一個詞，「眷村出來的孩子，對東西都很珍惜。」

如果有喝剩的白酒，她便有創意地加入月餅裏；多餘的紅酒，冬天用來煮梨、煮蘋果；剩餘的清蒸魚可以製成魚羹、紅燒魚可以調製成麻辣魚湯……曾經歷困苦歲月的孫阿姨，總會用心呈現食物最好的狀態與味道。甚至在食物的包裝上，她也希望能一物多用。「比如裝糰子、月餅的漆盒，就可以做食盒或茶席。」她說，最近剛剛在景德鎮燒製出來的勺子就有很多用途。「可以放在桌上當筷夾、蘸碟，可以舉起來盛酒碰杯，可以在寫毛筆字時裝墨汁。我還在裏面寫了『喜』『福』兩字，讓大家端起來時就覺得歡喜。」



▲孫阿姨把台灣風味與成都美食融為一體。

川味「燒仙草」解鄉愁

一勺紅豆羹、一勺綠豆羹、幾顆芋圓、幾顆地瓜圓、幾粒珍珠圓子，在小火慢熬的仙草茶中翻滾，濃濃的、稠稠的、甜甜的……來自台北的宓欣怡把正宗的台灣甜品「燒仙草」帶到成都，開啟了自己的「甜蜜事業」。如今，她的「仙草宓」甜品店以成都為總部，已發展到大陸多個城市。

宓欣怡與丈夫在南非工作時相識，多年前回國時兩人思考過是回台北還是回成都，一番分析後覺得成都正處於飛

速發展階段，機會和空間更大，於是選擇了成都。初到成都的宓欣怡，曾非常想念台灣，「有朋友建議我，既然那麼想家，為什麼不開一家有家鄉味的小店呢？」為了做出正宗的台灣味道，宓欣怡向在台灣的外婆求助，然後在家反覆練習做「燒仙草」、芋圓等的正宗做法，還從台灣背回大包小包的原材料。

儘管第一家「仙草宓」開在成都最繁華的春熙路，但初時客人很少。在堅持了幾個月後，「仙草宓」有了越來越

多的回頭客，她還交到很多朋友。「我結婚那天，因為提前提前在店裏貼了『東主有喜』的停業公告，很多朋友到店裏來恭喜我。我從小到大都沒有這麼感動過，那一刻覺得我來成都是來對了。」

開甜品店的十多年間，宓欣怡在保持地道台灣味道的同時，也用心摸索兩地味道的融合，比如將台灣的仙草和成都的醪糟結合，「在尋找有四川特色的原材料時，當地的合作夥伴常給我們很多的靈感跟啟發。」



▲台青宓欣怡希望以自己的故事鼓勵更多台胞來大陸就業創業。



▲來自台灣的美食家孫阿姨在成都再次創業，通過烹製美食結交了不少朋友，推動了兩岸飲食文化交流。

孫阿姨曾在台灣生活了40多年，小時候住的地方叫眷村。眷村的人們來自天南海北，小小的地方幾乎囊括了整個大陸的菜系以及烹製食物的不同方法，讓她從小就有機會品嚐各省的風味。這樣的「美食啟蒙」也在潛移默化中深深刻在她的記憶深處。

環球旅遊變定居成都

在台灣地區和美國生活期間，孫阿姨都有開餐廳。50歲時，她選擇退休，把美國「鹿鼎記」餐廳的生意交給大女兒打理。她和丈夫決定去旅遊散心，過退休生活。2005年她和丈夫去成都，準備以這裏為第一站，開始籌備已久的環球旅行，誰知一到就不走了，還定居成都。「我幼年跟隨父母去台灣，後來又去美國生活。眷村的孩子，從小被叫作『外省人』，到了美國，我又成了『外國人』，找不到根。」而初到成都時的一件件小事，讓「半生漂泊」的孫阿姨找到了心裏缺失的一角——「認同和包容」。

至今想起那些小事，孫阿姨都會覺得很溫暖：初春乍暖還寒，三輪車師傅友善地提醒她「要春捂秋凍，現在穿裙子會受涼啊」；在路口問路時，遇到的大姐熱情地招呼「好久不見啦」，彷彿

是多年的朋友；店門口的小姐姐聽她口音是外地的，對他們鞠了一躬，還說道「歡迎你們到成都來」……「當時我們就決定在成都看房買房，不去旅遊了。」

開「移動廚房」教烹飪

「眷村裏有四川人，所以我能聽得懂四川話，對麻辣的川菜也很適應。」孫阿姨和丈夫在成都開始了「如魚得水」的生活：經常穿街走巷找好吃的，也會燒好菜分享給鄰居。回憶起那些幸福時光，孫阿姨笑眯了眼，「我們是以吃會友，四川人喜歡擺龍門陣（註：意為聊天），擺着擺着就成了朋友。」

大家吃過孫阿姨燒的菜，常會問「可以帶朋友一起來嗎」，於是來她家作客的人越來越多。有朋友建議她開課教大家做菜，於是她開設了「孫阿姨的移動廚房」。

孫阿姨的一個學生回憶起她參加的第一堂課，說「顛覆了對美食的感受」。「大家很放鬆，穿着與菜品相配的衣服、聽着恰達其景的音樂，一邊學做菜一邊跳舞。那不是按標準化流程製作出來的菜品，而是有人情味、有想像力的美食。」還有學生覺得孫阿姨教會了其對生活的詮釋和對人的細緻體貼。



▶在美食課上，孫阿姨用貼有名字的橙紅桔子代替冰冷的座牌。

讓孩子記住年節的味道

儘管平時經常做菜招待鄰居和朋友，但有一些菜，孫阿姨是必定要留到過年或過節時才會做的。

「現在大家總說過年沒有年味兒，那是因為平時想吃什麼就有什麼，沒有了盼頭。」於是，孫阿姨自定規矩，保留幾道年菜，

只在過年的家宴上能夠吃到。比如寓意「年年高升」的年糕、祝福「節節高升」的筍子燒肉、象徵「捧金條」的炸春卷以及蛋餃等。「在家裏，一開始準備這些菜，年味兒就出來了，孩子們對回家和過年就有了期待。」

孫阿姨還記得她在做「兩岸共飲一壺春」的分享時，曾拿出張大千的食單，啟發大家回憶在過年或重要節點時吃的什麼菜。「大家都非常熱烈地討論，列出屬於自己家的菜單。不管是四川的火鍋、東北的餃子還是南方的春卷，在這些味覺的回憶裏，就找回了各自對春節和家鄉美食的眷戀與記憶。」

此外，孫阿姨也會順應四季和節氣，在「時令」上做文章。「很多節日都有相應的食物，端午吃糰子、中秋吃月餅，來加深你對這個節氣的印象。」在孫阿姨看來，文化和習俗需要跟美食結合在一起代代相傳，讓孩子通過美食記住年節和味道的傳承。



▲「孫阿姨的移動廚房」頗受歡迎。