

趙怡 憶暖暖

年味

文／陳巍杉 圖／趙怡



↑民國46年，五兄妹坐在家門口，等候難得到左營出差的老爸踏進家門。後排右起：趙寧、趙欣、趙靖。前排右為趙健、左為趙怡。（圖／趙怡）



↑民國50年，某日趙家曇花開放，親友鄰居守夜觀賞。前排右4為趙怡，右2是弟弟趙健，後排右5起：趙媽媽、趙奶奶、大哥趙寧，後排左3為姊姊趙欣，左2是二哥趙靖。（圖／趙怡）

傳承眷村好食光



→趙怡除擔任母校政大副校長外，另主持多個慈善公益團體。（圖／趙怡）

現任政治大學副校長、資深媒體人與公益家趙怡，曾在世界各地留學、工作與生活，但最讓他懷念的，還是那段眷村歲月。他的父親趙錦龍，在民國三十六年調來臺灣，是早期來臺海軍部隊中的少數高階軍官。

父親職務調動頻繁，趙怡雖在基隆出生，後來全家遷至位於高雄左營的明德新村，一直到民國五十六年才遷出，他在眷村住了近二十年，「我們家搬到左營後，父親職務反而從此沒再調回左營。」趙怡笑著說，家中諸多事務，就由現年已九十八歲的母親一肩扛起。

明德新村與軍事機關同處一地，無法自由進出，趙怡記得即使同學要到家裡玩，都得查驗眷補證等文件；不過，村內幾乎夜不閉戶，加上左鄰右舍雞犬相聞，治安比其他地區還好。當時眷村生活困苦，居民不分長幼，常是衣穿四季，要換上新衣，就得等到過年。

婆婆媽媽巧手做佳餚

談到兒時的眷村過年，趙怡記得大夥穿著嶄新衣褲，在院子中盡情玩著自製竹槍、紙牌或燃放鞭炮，不亦樂乎。一邊玩著，空氣中瀰漫著各種過年食物的氣味，眷村食物大都手工製作，除了香腸、臘肉，還有麵粉做的各式點心，例如加了蔥花、蛋、鹽的烙餅，或是當時孩子們愛吃的巧果（前陣子他還到西門町的老天祿，特地找尋這種點心），都難不倒眷村廚藝高超的婆婆媽媽。趙怡還記得，當時母親的一雙巧手，能把平凡無奇的煎年糕，變成五顏六色、令人垂涎的美味小點。

最能代表過年的，當然是除夕年夜飯，餐桌上總是滿滿的菜餚，大人們一邊忙進忙出地端菜，一邊滔滔不絕地向孩子們解說典故，像是用豆芽、木耳、豆干、紅蘿蔔等食材，炒出滿滿一大盤「如意菜」，就是取其中豆芽的形狀，

像古時候的玉如意，而產生的優雅名稱。

不過，好吃的佳餚背後，也伴隨著一些禁忌，趙怡記得大人們一直叮囑，盤中的魚不能吃完，更不能翻面，除了習俗之外，左營一帶海軍部隊眾多，翻面容易讓人聯想到船艦翻覆，這也是海軍眷村特有的忌諱，「其實我們也不敢多吃，最多動一下筷子，留到初一、初二再繼續吃。」這也是承繼年有餘的傳統習俗。

跪地說吉祥話領紅包

吃完年夜飯，就是發壓歲錢的時刻，趙怡記得祖母發壓歲錢時，晚輩們一定是雙膝著地、跪著說完吉祥話，才可以拿到紅包，兒時還不理解長輩為何堅持這些禮儀，長大之後慢慢回想，才領悟是對辛苦養育後代長輩們的尊敬。

除了長幼有序，趙怡表示，眷村人還擁有兩項價值觀，相較社會上其他族群突出，那就是「無私為國」、「團隊重於個人」，但也因為如此，沒有餘力再購置私產，一心戮力從公。「因此在中華民國發展過程中，眷村歷史是重要的一頁，不應該留下空白。」趙怡期待在大眾熟知的眷村菜餚、珍貴老照片之外，未來還能與熱愛國家歷史的榮民榮眷或有心人士，一起努力傳承竹籬笆裡美好的記憶。

【受訪者】趙怡，民國三十九年生，父親趙錦龍退役海軍中將。曾任行政院新聞局局長、高雄市政府文化發展協會理事長；現為國立政治大學副校長、國際佛光會中華總會總會長。

曾到歐洲米其林三星餐廳擔任行政主廚、眷村第二代、政戰學校新聞系二十九期的高澤宏，在料理界遠近馳名。受到藍帶認證的高主廚，從八歲進廚房開始與料理的不解之緣。「以前中華路上的石家飯店是我家的家業，小時候放了學便到飯店裡，看著大人們料理一切，我自己也在旁邊看著學。」高主廚認為中國菜是世界上最偉大的菜之一，所以他以中式菜為料理技能的基礎，延伸至西餐料理，中西料理樣樣通。

眷村菜是各省特色美食縮影

提到眷村菜，有別於現在大家都會特別強調眷村菜的「出身」，高主廚說，其實以前住眷村裡，對面王媽媽是湖南來的，隔壁李伯伯是江蘇人，街頭的葉大哥是廣東人，街尾林叔叔的老婆是桃園人。「我父親是河北天津人，我的母親是上海人，所以我會說河北官話、上海話、山東話、閩南話，廣東話也會說一點，眷村就是一個縮小版的中國，眷村菜就是個縮小版的中國特色美食。當時不會細分這道菜出自哪裡，都是看這個眷村的部隊人口來自哪個省較多，是這樣分別的。」大融合的菜才是真正的眷村菜，完全不分你我他。」高主廚如是說。

高主廚說，現在大家都誤解以前眷村菜只有滷或辣的做法，那是因為早期眷村的人窮，為了節省食材才會這樣料理，現在不比以前了，因此在推出眷村菜時，高主廚也改變了一些做法。以上海菜起家的高主廚，匯集大江南北各地料理之特色菜餚，滿足每個客人的味蕾，也因為他出生的眷村環境，給了他這樣的啟發。

【受訪者】高澤宏，民國四十八年出生，祖籍河北天津。政治作戰學校新聞系第二十九期畢業，曾旅居歐美近二十年的執業主廚，藍帶認證。現為五味齋餐廳老闆。



剝椒魚頭：

湖南菜，材料主要為鯢魚、豆腐、豆豉、乾辣椒、花椒、蒜苗花。高主廚說這是一道湖南的大菜，料理後的湯汁還能佐飯、下粉條等，「一魚多吃」的做法相當受到愛吃河鮮的人喜愛。



爛糊肉絲白菜：

上海菜，材料主要為豬肉及白菜，現在到上海已找不到這道菜。高主廚曾向上海人打聽這道菜，上海人說這道菜是早期社會較不富裕時，一般家庭或工人階級在吃的菜，但這道平民料理隨著生活的富裕，白菜上的肉絲變多了，口感以鮮美軟嫩、爽口為特點。



麻辣牛條：

川東菜，材料主要以滷過的牛腩肉切成條狀佐以香菜、蒜絲、花椒、薑水、糖、香油及少許醬油等。是早期眷村裡，下酒菜首選。高主廚介紹說，因為早年眷村窮，切成條狀較耐吃。麻辣牛條當年都是用半筋半肉做，現在較富裕了，就改用牛腩肉料理，纖維細，吃起來口感入口即化，佐以川辣的調味，後勁十足。

米其林三星主廚高澤宏 八歲進廚房邊看邊學

文／施晏安 攝影／林建榮

←高澤宏看著食材的眼神，就像慈父關注著孩子般有愛。

