

紅豆最相思

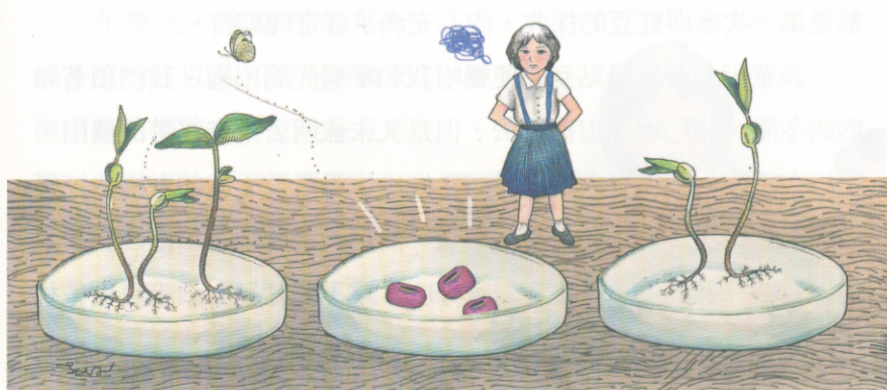
租屋處附近開了一家紅豆餅攤，路過時我望了看板一眼，上面寫著「萬丹紅豆」，應該是鎮上第三家同名的攤子吧。不久前，好友興高采烈抱著熱騰騰的紅豆餅邀我品嚐，我咬了一口，不自覺地說了一句：「沒有我們萬丹的好吃。」朋友微笑的臉瞬間垮了下來。這種掃興的情況，就像請東港的好友上海產店一樣，最後總是聽到：「還是我們東港的海鮮最新鮮。」

其實，不只有萬丹種紅豆，從高雄大寮，甚至北到嘉義³都有種植。但因萬丹土質肥沃，秋冬日照充足，紅豆結實飽滿，嚐起來味道濃郁，鬆軟可口，從此，萬丹成了紅豆的代表產地。

紅豆在寒露時分（約雙十節左右）種植，約三個月即可採收。《本草綱目》記載紅豆具有通便、利尿、補血、消腫外，也富含鐵質，具有補血、促進血液循環、增加體力、增強抵抗力的功能，除了營養價值高外，也被廣為應用在節日慶典上。例如，端午節應景的紅豆粽和過年必備的紅豆年糕。

雖然父母已不再種田，但只要到紅豆收成的季節，總能見到綠色網袋上，鋪著媽媽拾穗或鄰居分享的紅豆，曬在溫暖的冬陽裡；而隔壁大伯家一袋袋剛收成的紅豆，堆向天花板，告知了今年的豐收。

3 資料來源：行政院農業委員會網站
(<http://www.coa.gov.tw/view.php?catid=4431>)



國小自然課，同學種的綠豆早已發芽，我的紅豆卻看不出任何動靜。

國小的自然課，要觀察綠豆的生長情形，在找不到綠豆的情況下，我便自作聰明以紅豆代替，殊不知紅豆發芽需較久的時間。隔幾天，老師要檢查全班綠豆生長的情形，同學種的綠豆早已發芽，甚至長出了葉子，無奈我的紅豆只吸飽了水，膨脹的身體看不出任何動靜。

老師看到我桌上的紅豆，有點生氣，一語不發拿起課本往我頭上一敲，力道很輕，但不知為何，心中有些許委屈。沒想到，隔天紅豆發芽了，但老師早已檢查完畢，而我為那顆遲遲才發芽的紅豆，生了好久的悶氣。

但因為紅豆發生的糗事並未停止。

那時已升上高中，雖然從小生長在鄉下，但對田裡糾結不清的田園小路依舊視為畏途，更曾多次身陷在如蜘蛛網的小路裡，動彈不得。

那天，家中長輩囑咐我和同齡的鄰居，一起幫忙收割阿公的紅豆田，因為範圍不大，若另外請人或機器收割並不划算。我和鄰居

都是第一次參與紅豆的採收，內心充滿了好奇與期待。

長輩因為有事慢點到，便囑咐我和鄰居先到田裡。我們頂著和煦的冬陽，開心地往田裡騎去，但是久未去阿公東港溪旁的農田，所以在田間小路中摸索了一陣子，好不容易抵達，我卻在兩片紅豆田間猶豫不決。一邊的葉子已枯黃，而另一邊的則正翠綠，我天真地以為紅豆和蔬菜一樣要青翠才好吃，殊不知紅豆必須等豆莢乾枯後才可採收。

我指著那片翠綠的紅豆田，心虛地跟鄰居保證：「那塊是我家的紅豆田。」我們隨即彎著腰，拿起鐮刀，一把一把將整株紅豆割下，不久後，望著一排收割的紅豆，心中滿是得意。

突然，聽到長輩從遠處傳來的呼喊聲，以為是家裡出了大事，只見她還來不及把腳踏車停好，就大聲喊著：「割到別人的紅豆啦！會害喔！」隨即再補上一句：「夭壽喔，這根本還沒熟啦！」頓時，覺得一月的冬陽，好冷。

接著，長輩刻意壓低聲音問：「有人看到否？」我們異口同聲回答：「否！」隨即她叫我們趕緊收拾工具離開，而這件事，成了我們三人之間不可說的秘密。

就算從此遠離了農田，生活裡還是少不了紅豆。甚至在不同的季節裡，有不同品嚐紅豆的姿態。

冬天的熱紅豆湯，是種幸福的滋味，捧著裝紅豆湯的瓷碗，雖然燙手，但還是敵不過它迷人的味道。先用湯匙舀起下方的紅豆，輕輕咬下，皮薄味濃，幸福直衝腦門；再來一口熱湯，湯裡有著砂糖的甜和紅豆的香，身體頓時暖了起來。因為一碗熱紅豆湯，怕冷的我，得到了對抗寒冬的力量。

在夏天，冰箱裡常有一鍋冰涼的紅豆湯，隨時準備安撫煩躁的情緒。人家說綠豆消暑，但村裡的人還是喜歡冰紅豆湯的滋味。

在家裡，夏天喝紅豆湯的姿態，和冬天時剛好相反。先享用鍋裡的湯，消暑又去水腫；而裡面的料，裝入印有卡通圖案的封口袋裡，再放入冷凍庫。結冰的紅豆冰棒，口感濃郁，味道芬芳，尤其是結凍的紅豆顆粒，我們總愛用牙齒一顆一顆輕輕咬下。



各式各樣的紅豆佳餚，令人垂涎。

記得小時候的夏日，我常常坐在門口的板凳上，嘴裡含著自製的紅豆冰，望著囂張的太陽和熱到快融化的柏油路，慶幸因為紅豆冰，在酷暑裡得到了救贖。

雖然自製的紅豆冰健康可口，但腳上的紅豆冰卻是令人恨得牙癢癢的。鄉下的夏日夜晚蚊子甚多，常在小孩的腳上留下叮咬過的疤痕，我們也稱作「紅豆冰」，一顆一顆如紅豆般大小，布滿著雙腿，總令人難堪。不知誰先開始這種說法，雖然形容貼切，但總令人為無辜的紅豆叫屈。

而對紅豆的愛戀，並沒有因為離開家鄉而生疏，反而越來越糾葛不清。

高中時我至隔壁潮州鎮上就讀，某日下午的國文輔導課，仗著坐在最後一排的優勢，在桌上豎起課本，低頭啃著紅豆麵包。記得那是個寒冷的冬天，天氣陰陰的，班上上課的氣氛悶得令人發慌。我因為受不了第八節課的飢餓，偷偷打開抽屜裡故鄉的滋味，也就是令人垂涎三尺的「紅豆麵包」，麵皮上濃郁的芝麻，配上香氣十足的紅豆內餡，讓人暫時忘了上課的苦悶。

正在享受美味的時候，突然聽到我的名字，原來老師故意點我唸課文，滿口的紅豆麵包還來不及吞下，只好厚著臉皮，用含魯蛋的聲音，唸出那篇繞口的文言文。頓時，全班笑倒在地上。

誰叫紅豆的美味太誘人，就算冒著在上課被捉到的危險，也要大啖一口，但為了紅豆鋌而走險的蠢事，不只有一樁。

外婆的紅豆年糕，是每年必備的供品，以前寒假在外婆家時，總見她辛苦忙著準備各式年糕。除了鹹粿之外，還有家人最喜歡的紅豆粿（紅豆年糕）。

那一天，空氣中充滿著紅豆的香味。我們幾個被餓鬼附身的小孩趨前一看，原來外婆正在炒紅豆餡，望著鍋裡香噴噴的紅豆，簡直令人口水直流。外婆把蒸炒好的紅豆餡放涼備用，先去忙其他事，我們在一旁看到紅豆，就好像野貓看到鮮魚一般，不管鍋裡的紅豆正在冒煙，徒手抓了一大把。

好燙、好燙！但還是無法抵抗它的美味，不顧一切將它放入嘴裡。外婆的紅豆餡味道香甜濃郁，讓人欲罷不能。正準備伸手抓第二把時，外婆已快步衝向廚房，我們只能聞聲逃離，為不能繼續偷食享用的美味而心痛不已。

外婆的紅豆年糕，也堆疊著過年的記憶。紅豆年糕要先供神，

數日後會變硬，因為沒有添加防腐劑，祭祀過後必須放入冰箱冷藏，要吃的時候取出切成薄片，裹上麵衣，下鍋油炸，為避免焦黑，需稍微翻動；待表皮呈現金黃色時，夾起放涼後即可食用。我們幾個嘴饞的小鬼總等不及，用力吹氣後即送入嘴裡，燙口的炸年糕，外面麵皮酥脆，裡面內餡香甜可口，在沒有零食的童年裡，是最令人難忘懷的好滋味。



受歡迎的萬丹紅豆餅，是故鄉的重要名產。

外婆堅持用大灶蒸年糕，因為她相信這樣才能做出古老的好滋味。每次外婆做年糕時，就像面臨大考般，表情嚴肅無比，而且態度謹慎，待蒸籠掀起的那一瞬間，外婆才面露微笑，細心評論著自己的好手藝。但是，外婆過世後，把紅豆年糕的滋味也帶回去了，不管是親戚做的，或外面買的，都吃不出屬於外婆的味道，那曾經讓我魂牽夢縈的美好滋味。

還好，紅豆的另一個滋味還沒消失，就是紅豆餅，中北部不少人稱為「車輪餅」，源自日式甜點「今川燒」（日文稱為「今川」），老一輩臺灣人也有直接用日語「たいこまんじゅう（太鼓饅頭）」。

在故鄉，以萬丹國小旁的紅豆餅攤味道最廣為人喜愛。當地人利用在地食材熬煮，內餡絲毫不馬虎，裡面紅豆飽滿綿密，味道香

純迷人，加上薄厚適中的麵皮，幾乎天天大排長龍。長年在外生活的我在外面常吃到令人搖頭的紅豆餅，內餡加粉虛張聲勢，不僅香氣盡失、口感全無，總有一種讓人受騙上當的感覺；若再加上濕軟無味的麵皮，更是令人難以下嚥。

因為來自紅豆故鄉，深植心中的紅豆美味，讓我對外縣市的紅豆產品有著高於一般人的標準，對掛著「萬丹」名號，卻偷工減料的紅豆餅攤感到氣憤；為飲品店裡湯多料稀的紅豆湯感到不悅；為豆花店裡不香醇的紅豆豆花感到抓狂。心中莫名的那把尺，四處丈量著紅豆的滋味，不知是否也是思鄉的間接反應。

但也因紅豆，讓在外工作的我有了特別的伴手禮。逢年過節，奉上故鄉剛收成的紅豆，雖然上面還帶點沙土，但更能呈現紅豆的自然美味，比起包裝華麗的珍貴禮盒，更受師長朋友們青睞。

家住宜蘭的大學好友，全家人都很喜歡故鄉的紅豆，每年暑假到北部旅行時，常借住她家，熱情好客的伯父伯母，總盡心招待。過完年後，我總不忘寄上一袋剛收成的紅豆，感謝她們全家盛情的款待。即使我們已經畢業多年，但也因為紅豆延續了多年的情誼。改天再度相聚閒話家常時，不嗜酒的我們就用紅豆湯乾杯吧！



收割後，運送紅豆的大卡車。
(攝影／陳榮俊)



每到收割的季節，在紅豆田裡有許多農務的趣事和美景。（攝影／陳榮俊）