



魏麗珍 泰有味道

2012-10-21 記者 姜藍茵 報導



記憶中的那個婆婆總是笑著，頭上綁條花絲巾、身上穿著一條沾滿油漬的圍裙。黝黑的皮膚藏不住婆婆的熱情，臉上的魚尾紋在她放聲大笑時特別顯眼。婆婆手上的大鏟從沒有停下來過，她的身體隨著鍋鏟之間的碰撞擺動，「鏗鏘鏘鏘、鏗鏘鏘鏘」，她是小巷子裡最生動的風景。



有十七年歷史的北方小吃館，藏身在巷弄之間。(圖片來源/姜藍茵攝)

動盪時代下的愛情故事

婆婆本名魏麗珍，講起話來有點含糊，不認識她的人會以為是年紀大了才口齒不清晰，但婆婆其實是泰國華僑，嫁來台灣快三十年了。問起來台灣的機緣，婆婆帶著一絲笑意，指著兒子說：「是跟她爸爸一起回來的。」

魏麗珍從小在泰國長大，因為家裡負荷不起，只能赤腳上學，讀到小學二年級時，她就中斷學業，開始幫父母做買賣維持家計，偶爾也去鄰居小吃店幫忙賺點錢，直到遇見爺爺。爺爺今年八十歲，祖籍在山東，在他年輕時，就響應政府「十萬青年、十萬軍」的政策加入軍隊，後來隨國民政府搬遷來台，被強迫當兵，當兵沒幾年他因為受傷轉到養工處，去了很多國家。爺爺是煮菜高手，在軍中擔任大廚的頭銜，在泰國停留期間常需購買食材，因此與掌櫃的魏麗珍相識、相戀，在泰國完婚後，魏麗珍便隨著丈夫回台灣生活。

腳踏實地 吃苦當吃補

「我是從小苦過來的。」魏麗珍語帶感傷地強調著，但從平常婆婆的笑容裡，卻很難看出她有一段艱辛的過去。在泰國，她從八歲就開始想辦法替爸爸賺錢，好讓家裡能買地、買房子，她小時候還賣過糖果，儘管賺的很少，但一分一毫她都很有感激地存著，好讓爸媽養老。就這樣子，到她遠渡重洋到台灣撐起另一個家之前，她也不曾向家裡討過半毛錢。

剛來台灣的前幾年，為了養家，魏麗珍幾乎甚麼工作都做，不會說中文的她靠比手畫腳賣衣服，也曾在大菜市場批菜來賣，直到後來承租商不願續約，才輾轉到現在的小吃店賣泰式料理，一賣就是十七年。令人訝異的是，這樣的異國風味並不是父母傳承下來的，而是婆婆憑著小時候當幫傭的印象煮出來的。由於在那段時間她常炒菜給別人吃，因此對泰國的佐料十分熟悉，可以變化出涼拌木瓜、泰式炒冬粉和泰式咖哩等菜色。她也意想不到，童年在小吃店幫傭的經驗，竟然為她在台灣的人生開展另一段旅程，道地的泰式佳餚讓小吃店獨樹一格。

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉 忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物



婆婆煮的酸辣麵配料種類繁多，搭配特製麵條和濃郁酸辣湯頭，樸實卻充滿層次。（圖片來源／姜藍茵攝）

銅板小吃 泰回味

婆婆在十七年前開了北方小吃店，如今她已經六十歲了依舊堅守崗位，老顧客仍然能在小巷子裡聽到婆婆熱情的招呼，吃上一碗熟悉的味道。小吃店主打五炒：炒飯、炒麵、炒米粉、炒板條和椒麻雞炒飯，每一道料理都添加了泰式香料，再用大火快速翻炒，這樣的烹調方式能加速香料的入味，並將泰國菜濃郁的酸、辣發揮的淋漓盡致，除此之外，椰香和咖哩的使用更增添特色，讓許多顧客一吃成癮、終生難忘。

小吃店的地緣關係，讓周遭補習班的學生和上班族成為穩定的客源，在用餐的尖峰時段，婆婆反而會因為忙不過來而頻頻向顧客道歉，而大多數的顧客，卻也都願意為了吃上這一餐而在路邊耐心等待。由於婆婆的料理讓人一嚐就難以忘懷，顧客還會頻頻向婆婆開玩笑說：「妳要保重身體啊！不然就沒有人炒飯給我吃了！」不僅如此，婆婆還回憶到，曾經有在學生時代嚐過她料理的女生，在結婚後還帶著丈夫和小孩一起來回味她的手藝。創立十七年，婆婆和她不起眼的小店，伴隨著泰式香料的獨特氣味，深深烙印在每位顧客的腦海裡。

第二代掌廚 傳承好滋味

十七年來如一日，婆婆炒出來的料理還是記憶裡的那個味道，然而，隨著年齡的增長，婆婆的體力卻不如從前了，尤其前幾年發生了車禍，腳傷讓她不能久站，再加上店裡人手不足，所以小吃店必須在周六、日公休，好讓她稍獲休息。獨子朱崇傑對於母親健康微恙深感憂慮，談到母親，他的語氣懷有感恩之情：「等媽媽退休，要送爸媽出國環遊世界。」

今年二十六歲的朱崇傑，大學畢業後曾至新竹科學園區當工程師，因為感念母親的栽培，以及本身對傳承美味的渴望，他捨棄原先的職業，轉而投入母親的小吃店當廚師，並苦心學習泰式料理的精隨，期望有天能將母親傳承的味道流傳下去，讓母親提早享受退休生活，不會辛苦一輩子。

在小吃店裡，母子倆分工合作，魏麗珍也逐漸將食譜傳授給兒子，「現在他炒的椒麻雞炒飯很好吃呢！」她難掩驕傲地說。談及打算幾時退休的問題，魏麗珍也只是笑笑地說：「等兒子接手了就可以放手了，畢竟真的老了。」兩個人撐起一個店面固然辛苦，應接不暇的訂單常讓他們忙得不可開交，但看到客人吃完露出滿足的笑容，他們也覺得辛苦值得了。



魏麗珍和兒子朱崇傑感情親密，共同為小吃館打拼。（圖片來源／姜藍茵攝）

熬成 記憶的滋味

魏麗珍在她的一生當中度過了無數的苦日子，也經歷了好幾番波折，但這些挑戰並沒有從她身上奪走樂觀的心，反而更加堅定了她對自己的信念，正是因為什麼苦日子都熬過了，所以才能堅忍地走到現在。如今，她的小吃店擁有一批忠實的顧客，兒子也決心繼承家業，「我的人生也別無所求了」，她感慨地說。

也許歲月在魏麗珍的臉上刻下了幾條皺紋、增添了幾縷白髮，但她親切的笑容總掛在臉上。她手持著大鏟招呼老顧客的樣子，霎時讓占地幾十坪的小店增添了幾分人情味，很難想像有天不能再見到這樣的風景，但唯一可以確定的是，婆婆的手藝會傳承下來，而每當老顧客重回此處，便能尋回記憶中那泰式料理的滋味。



橙色的季節 唯美「柿」界

新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP