

〈酗芒果〉

蔡珠兒

初夏像狗一樣伸出熱舌，呵出黏滯的濕氣，吐著帶羶的霉味，幸而腰芒也在此時上市，我拿它當芳香劑，在屋裡擺上一大盆，把空氣薰染成奔放的南洋果園。腰芒是豬腰芒的簡稱，玲瓏曲折如腰子，細細粒卻肉呼呼，甜軟多汁。凡芒果都香，腰芒的氣味尤其殊絕，熟豔嫵媚裡帶著一股清鮮的樹葉味，聞起來青黃交加光色斑斕，夜來濃烈得可以醉倒人。

每到夏天，我就開始酗芒果，浸溺在各種香氣和甜汁裡—世界上有上千個芒果品種，光是東南亞就有上百種，簡直讓人忙不過來。

菲律賓的腰芒、呂宋芒，越南的雞蛋芒，緬甸的香蕉芒，海南島的椰香芒，泰國的水仙芒、皇帝芒、象牙芒，臺灣的愛文、海頓和金煌……，各有各的活色生香，每顆芒果都是一部迷你的地方志，抄錄當地的土質季風和雨水，收攝了天地菁華，除了香和甜，我還吞進各種經緯的熱帶陽光。

腰芒宜啃食，呂宋芒則適合做甜品，香港糖水店經常把它堆得高高的，黃澄澄一片，色誘路過行人。芒果布甸、芒果班戟（煎餅），以及芒果汁加上楊桃柚子拌成的「楊枝甘露」，酸香清甘，普渡無數炎夏眾生。但如果做芒果椰汁糯米，就要用泰國芒才夠腴美，最普遍的品種是奶黃色長卵形的 Nam Dor Mai，香港叫水仙芒或白花芒，有淡淡的水仙花香。

但我更偏愛泰國的青皮芒果，貪它肉質有彈性，而且青黃皆宜，有種犀角芒尤其美味，玉綠皮色帶著一隻尖俏小角，肉色金黃清甜如蜜，可惜只有當地才吃得到。皇帝芒是深綠橢圓的大塊頭，有股龍眼香，青芒爽脆如瓜，象牙芒Q軟有糕味，這三種都適合做青芒果沙拉，分別配上酪梨、蜜柚、蝦仁、蟹肉、雞絲或者燻鴨胸等食材，可以變化出無窮花樣。

我自認閱芒多矣，但最近吃到印度的阿芳索(Alphonso)，還是驚豔不已。印度是芒果的故鄉，四千年前就有此美果，至今仍是芒果的最大產地，年產千萬噸，最好的品種便是阿芳索。它像隻歪聳的黃鵝蛋，外皮是桂花混合了龍眼的清香，剝皮後露出瑰麗的金瓜紅，添了幾分木瓜味和椰子香，氣味和臺灣的土

樣仔有點神似，風味更佳，果肉細糯無渣，甜濃得教人喘不過氣來，不論色香味都是極品。

市面買不到，這阿芳索是印度鄰居饞嘴思鄉，自己包貨櫃從家鄉的果園運來的，「在叢黃」不經電石催熟，愈發純正好味。我買了兩打，鮮吃、打汁、做雪酪（Sor-bet），怎麼都吃不完，眼見芒果熟極而流，忽然想起可以熬果醬。挖出果肉搗碎，加點黃砂糖擠入檸檬汁，一邊用細火慢煮，一邊以木匙順方向攪拌，阿芳索甜厚少汁，是絕佳的果醬材料，攪了半小時就已收稠起膠，放冷了用玻璃瓶收起，金紅瑩麗，香得惹來蜜蜂。

有了這果醬，今年無後顧之憂，更可醉生夢死，果季之後還能再酗下去。管它濕熱發毒，反正我早已毒性深重，況且還有臺灣帶來的破布子，食之可解芒果毒。解完毒接著再酗，此生都休想勒戒。

賞析

蔡珠兒（1961年生），台灣大學中文系畢業，英國伯明罕大學文化研究系畢業。曾任《中國時報》記者，曾旅居英國倫敦，1997年移居香港，現專事寫作。蔡珠兒自封為專業的家庭主婦，對食物和植物有獨到的見解。曾獲第二十屆吳魯芹散文獎，2005年《紅燭廚娘》同時榮獲中國時報開卷好書獎、聯合報讀書人獎，誠品書店暢銷書。

本文題目「酗」字，強調出作者對芒果「喜愛」和「偏執」的性情，點出文章主題，也引起讀者的好奇心，想先讀為快，一探究竟。

作者說：「每到夏天，我就開始酗芒果，沈溺在各種香氣和甜汁裡」。甜膩的氣味，

牽引著讀者的感官，似乎所有的感官都為此氣味而打開，慢慢的沈浸在歡愉的氣分和香甜的滋味裡，久久化不開。這種文字功力，讓讀者也難逃脫「酗」字的魔咒，彷彿一起享受著芒果清香甜美的味道。從水果樣貌想到它是一部迷你的地方志；水果的料理，彷彿進入食譜字典；水果的香氣，帶來濃厚的故鄉人情味和友誼，蔡珠兒不但是熱心的廚娘，也是用心文字的經營者。這種「物趣」帶給讀者不論在烹調或用字遣句上，都是一種視覺、味覺、觸覺、聽覺上的享受。

以「芒果」為寫作材料，是少為作家著墨的地方，也許是難登大雅殿堂或是細碎的生活細節，但在蔡珠兒的筆下，她大書特書，準確的描摩芒果種種的訊息和形貌，讓人大開點界。這也說明，只要有顆敏銳的心，不論任何題材，仔細觀察，用心體會，都寫出一篇好的作品。

品味時間：

1. 你最喜歡這篇文章中哪的一個段落？為什麼？
2. 請說說自己喜歡的水果？它能讓你聯想起什麼東西？
3. 請用「五感」的感官體會，分享一段自己的生活經驗。