



## 男煮內還是女煮內？

李權峰

唸國小的時候我有很多「問題」。例如月考有一題是非題問：「每人每天要洗一次澡？」我打「X」，被老師扣分，還讓家人嘲笑幾十年；另一個問題是連連看：上排選項是「爸爸」和「媽媽」圖樣，下排配合則是「出門上班」和「在家煮菜」，我把「爸爸」選項連上「在家煮菜」，又扣分，這下真是欲哭無淚了！

我這才學到考試是有「標準答案」的！明明我家負責「在家煮菜」是爸爸，為什麼老實答沒有分數呢？我父親每天做飯，並為我送中午便當到我國中畢業為止；我家媽媽則是國小老師，每天早早「出門上班」也沒有錯。所以究竟是誰規定爸爸就不能在家裡煮飯呢？

我家父親負責每天家裡的二到三餐，他的廚藝說起來是無師自通的自家流派，憑高度熱忱和敏銳觀察廣泛吸收料理訣竅，要是在外面嚐到什麼好吃的菜色，父親就常表現高度興趣買材料回家重現菜色，往往能抓住原味十之七八神韻，其餘十之二三的變化就屬自家風味囉。因而我家裡餐桌上常出現融合各派風格的餐點，譬如：海口菜的「魷魚螺肉蒜」搭配大陸傳統「開陽白菜」、廟口小吃「金瓜米粉」再加上歐式「鐵板豬排」…，滿桌自自在的出現各樣菜色。就像《食神》台詞說：「只有用上心才做得出最好的菜式。」在家如果想吃什麼好料的，就指望父親囉！相形之下，我家母親則遲遲未培養出積極的烹飪興趣。

我學煮食，從洗米、爆香、炒菜、煮湯…等各種廚房事，也都是父親一手調教而來。我也覺得廚房事從切菜、泡香菇各種小事都頗有意思，尤其欣賞「快炒」：紅紅綠綠各色各樣的食材切好，爆香大火快炒後，重組成令人食指大動的美味，讓人大呼快哉！因此我雖然沒能做出食譜般美饌的高超手段，但是飯煮了會熟、菜炒了會香、湯燉了會滾，即使臨時湊個四菜一湯也難不倒我。

而我家女生的廚藝則顯然因為不感興趣，停頓在某個階段就不再進步。像我家媽媽煮鮮魚湯總要煮得魚老得像柴魚片才肯關火，所以總是令人很難恭維；我家妹妹更是菜不會切、碗不想洗，最擅長的料理是丸子煮泡麵…。所以我有時覺得煮菜這種事，你要不就是學會，要不就是不想學會呢！

因此，古代鴻儒雖然有交代「君子遠庖廚」，在我家卻完全沒這回事！我家男人除了學著上得了廳堂，還得學下得了廚房。喜歡吃什麼？不妨就自己來！台語說「要吃虎神自己合」，應用在我家的「食」事上，還滿符合諺語當中的自助精神，根本沒有女子才下廚這類「沙文」刻板印象！

再說到男女「刻板印象」，我之前上「兩性教育」課程時遇到過一個測驗，題目是問社會上哪些兩性印象屬「刻板印象」、而哪些屬「有科學根據」？譬如題目：「男生攻擊性比女生強」，答案是「有科學根據」；但是「男主外、女主內」的職業分類則屬「刻板印象」囉！傳統家務分工傾向家中女



生負責家務煮菜，延申至今看到有的職業婦女下了班馬上披頭散髮煮晚餐，而爸爸則是翹腳看電視，我覺得是有再討論的空間呢。

事實上我發現近來歐、美有滿多美食電影，都強調男女生都很優質不受性別角色限制。例如：《美味不設限》(The Hundred-Foot Journey)和《料理絕配》(No Reservations)劇情裡的男、女廚師都好優質，反映在家中的烹飪關係上，男女角色也都能夠再磨合調整。

說真的，當真論起煮菜，其實很多煮得一手好菜的廚師都是男主廚啊！綜藝節目《型男大主廚》上陣的大廚包括阿基師都是男生，或收視率頗佳的美食節目《奧利佛30分

鐘上菜》主角奧利佛是男生，還有日本電視名廚速水茂虎道更是型男…就連動漫《中華一番》主角特級廚師「小當家」也是男的，所以男生沒有不能負責家裡煮菜，幫家庭成員安排豐盛健康餐點的道理。

自古以來「民以食為天」，家庭生活的「開門七件事」，無非是柴、米、油、鹽、醬、醋、茶等吃飯例行公事。因此吃飯的事，再怎麼說都是家庭不可或缺的重要課題；就算是一個人吃全家飽，那麼偶爾心血來潮下廚煮自己喜歡的菜，不也是人間一大樂事嗎？至於家庭裡家務分工最後是男煮內，或是女煮內，我覺得只要大家都滿意開心，莫非就是王道，不是嗎？