

評論 國內 藝文 專欄 人物

## 趙心屏專文：阿鴻故事多—繼續上菜！

趙心屏

2023-09-15 05:50 824 人氣



陳鴻在明新科技大學的廚藝創新課，特別邀請當年《綜藝一百》節目班底秦菲菲到場指導學生如何製作獅子頭。（圖：陳鴻提供）

**訪** 問陳鴻以前，我先讀了他的新作《陳鴻的美食散步》，這是我第一次讀他的著作，覺得他對美食和人情的描述特別到位，如形容一位夜市麵嫂阿香「待人處事像黑白切一樣真」，形容某處的厚切臭豆腐「可以百分之一百吃到豆腐的蛋白質經中藥滷水發酵後的保濕效果及香氣」，其中的「保濕」二字讓我不禁笑了出來，口裡好像已經含著那具保濕效果的臭豆腐；「煎蘿蔔糕是台灣最早的鐵板燒」令人猛點頭，還有像上海人形容鮮味兒的「螃蟹膏黃鮮到掉眉」…，他的書寫不只各地美食，更特別看重美食背後的人情味。

### [啟動LINE推播] 每日重大新聞通知

見到阿鴻本人，跟電視上一樣高大帥氣，時間在他的俊臉刻上些許魚尾紋，但是真帥，走在路上讓人不多看一眼也難，一定有偶包、也常被人要簽名吧？他猛搖著手：「不不不，我常搭捷運，沒什麼人認得我啊」；說沒有偶包，不過自拍都用濾鏡，其實我覺得他根本不必開美肌，經過歲月洗練的天然陳鴻比美肌陳鴻有味道多了！



趙心屏第一次見到陳鴻，驚呼和《阿鴻上菜》時期的他幾乎一樣。（圖：趙心屏提供）

[聆聽Podcast 你所不知道《阿鴻上菜》以前的陳鴻 約27分鐘](#)

## 初入社會的機械製圖員與媒體結緣

阿鴻原是唸機械的，畢業後第一份工作在台玻擔任機械製圖員，也是儲備工程師，薪水很高，那時每天午餐吃得超好，吃飽了就昏昏欲睡，製圖桌是斜的非常符合人體工學地好睡，常聽同事睡到從椅子上跌下來的聲音，兩個月後，他想難道人生就這樣了？正好台廣新竹台招考播音員，雖然薪水只有製圖員的一半，他仍去應試，以備取進入廣播電台上班。「那還是盤帶的年代，要學剪接、注意哪些是禁播歌曲絕不能播，見識到大哥大姊級的播音員，每天有聽不完的黑膠唱片，廣播的世界對我這非本科系的太有趣了，大家都叫我幼齒ㄟ…」

人生的機緣讓非傳播本科的陳鴻從此跟媒體結了緣，電台有位同事告訴他，待在這兒沒前途，當時看到中國時報廣告部的徵人啟事，他雖然對於什麼是活動企劃一無所知，還是去試試，「兩百個人中取五人，我居然考上了！」

在報社一待超過八年，這段時光被他形容為「練兵」，讓他學而後知不足、更謙卑，「七分正經以度生，三分癡呆以防死，人生不能活得太清醒」。回想自己一路走來心態上隨時歸零，別想太多，如果已經全力以赴、盡其在我，就重新回到原點，再迎向另一個挑戰。「如果我在22歲時就拿到《阿鴻上菜》，可能也沒辦法做得這麼長久，當時是一個剛好-有線電視剛出現，我火力全開，沒有包袱，以實驗的方式去做這個節目！」

新興的有線電視頻道策劃了八分鐘的《每日一衣》、《每日一書》等塊狀節目，後來爆紅成為帶狀節目的《阿鴻上菜》前身是《每日一菜》。

## 節目爆紅 阿鴻紅遍華人圈

「《阿鴻上菜》是正中紅心！我的老闆小燕姊為我塑造了人設，我走萌系，要走中性，不要有太多費洛蒙，剛剛好就好，不要讓人想佔有，沒有帥，我可愛、我鄰家大男孩…」，談起當年竄紅的過程，阿鴻形容得好生動，表情手勢俱足，電視台以前的歷練讓他接觸很多人，練就怎麼與人互動、抓主題，所學的機械科也對燒菜有幫助。



第一代型男主廚 師奶殺手 陳鴻的《阿鴻上菜》形象深植人心。（圖：陳鴻提供）

「我不按傳統工序，以媽媽的邏輯做菜，機械中的應用力學講求『借力』，材料力學、熱力學，知道哪些菜比較後熟，哪些菜該以熱傳導、舒肥，從科學的角度看，美食就是最高級的科學，也是種化學，會吸引人，你只要能說出道理，用方便法門優化流程，只要超過四個程序的就把它濃縮，凡是拖拍的都不要，讓每個人都覺得怎麼這麼簡單、有節奏感，一道菜大約八分鐘，請攝影師的鏡頭配合最精采的畫面拍攝，做出了節目的風格。」

我問他以前就會做菜？原來他是在家裡經營的碾米廠長大，碾米廠是餐飲相關產業的供應商，所接觸的都跟食物相關，從小就會揹二十公斤的米送貨。「我從小被說『愛哭愛跟路』，老跟著大人去菜市場，後來了解每個城市也是去傳統菜市場，才能了解在地人最接地氣的生活，所有有空調的、太乾淨文明的菜市場我都沒有fu」。

家裡的菜，媽媽的味道、阿嬤的味道、大伯母的味道都不一樣，他也都跟在廚房，算命的說他帶食祿，除了會燒，更愛吃，年輕時就很喜歡到黃昏市場聽小販的吆喝、尋美食。「黃昏市場就是垃圾市場，我剛到台北過的小日子就是下了班從萬華到城中市場吃香菇肉包，一片完整香菇放在用蠔油煮過的肉餡上，又便宜又好吃，每次去搶到最後一個，就覺得好幸福！再趕快去買三、五十塊一堆、再不買就過熟的水果；早期老上海幫都在城中市場，還有國軍藝文中心對面矮房子裡的川味，醬爆肉、回鍋肉、青辣椒焗過油的味道，令人難忘…。台灣菜融合八大菜系，還有日系、酒家菜、庶民各色菜餚，老菜新樣，用自己的表現方式，大家也都能接受」。這番美食回憶說得他神采飛揚，讓人想跟著他去吃遍市場。



富邦董娘陳藹玲也與陳鴻同台上菜、談吃。（圖：陳鴻提供）

大男生做菜、又說得一口好菜，《阿鴻上菜》讓他成了明星，也請大明星上節目增添亮點，一次請到影后歸亞蕾一起製作簡單的拌白菜，「大白菜在冬天最甜，白菜梗切絲、用鹽抓一下，拌一點醋、糖，加點花生、香菜和紅辣椒，漂亮！因

為歸亞蕾，我特別把這道菜叫『雪中紅』，符合歸亞蕾的氣質！」





《阿鴻上菜》請大明星一起上菜 天后王菲也來上過節目。（圖：陳鴻提供）

他笑著說，因為《阿鴻上菜》太紅，觀眾焦點全定格在《阿鴻上菜》而讓人全忘了他曾經做過什麼，「我也演過八點檔男主角啊，台視的民初戲《江山樓》，當時我的螢幕初吻獻給了港星溫碧霞！」



陳鴻說，自己也曾是八點檔民初戲《江山樓》男主角，只是大家都忘了，他的螢幕初吻獻給女主角溫碧霞。（圖：陳鴻提供）

棚內的《阿鴻上菜》創造高收視率後還曾出走到其他頻道成為行腳類節目，後來又回到原頻道進化為《阿鴻上菜》2.0版，「我就像變形金剛一直在進化，為收視率負責，當時的口號是阿鴻上菜，有夠精彩；阿鴻上菜，天天厲害！節目包括棚內做菜的文場，也有直接搶灘到外面的武場，製造各種驚喜感，我撞！」當時衝撞各種可能，現在想起來仍然很興奮。

[聆聽Podcast 多情阿鴻回台當媽寶 美食背後人情故事多 約34分鐘](#)

大紅了的阿鴻，碰到了千載難逢的機會—新加坡媒體集團Mediacorp透過費玉清經紀人邀請他赴星國主持電視和廣播節目，兩年後到吉隆坡國家電視台，之後又被邀請到上海發展。

「2009年，我到張愛玲筆下的霞飛路-如今的淮海中路，寶格麗集團的高級私人會所Kee Club 當客座主廚，當時上海的高級賓客吃西餐吃到無感，我就把台灣北斗肉圓進口到上海，藉『林來瘋』打造台菜西吃的『林書豪肉圓』，開賣第三天，當月席位就預訂一空！」

原來，阿鴻從台灣螢光幕消失後，一直在海外精彩，他這輩子沒開過餐廳，但從內場到外場、行銷、品牌…都參與過。他訴說著三十年來頂著阿鴻光環的種種經歷，像勾出一串珍珠似的閃耀著海外打拼的光輝；話鋒一轉，他說，「現在的任務是告訴大家回家吧！推廣『鴻時代』 Home Style呼喚你回家！」

## 回家當媽寶 阿鴻續說美食故事

十年前他回到台灣陪伴母親，笑說現在的主業是媽寶，也回到母校-明新科技大學任教。



陳鴻說自己現在的主業是媽寶，陪伴八十歲的母親。（圖：陳鴻提供）

現在的大學生可沒看過、也沒聽過《阿鴻上菜》，他說，沒關係，叫學生打電話給阿嬤！「我跟阿嬤總能接上天線，學生回家以後阿嬤就會跟他講，很多事我都忘了，反而阿嬤還記得。」

學生的阿姨、阿嬤都是鐵桿粉絲，他沒想到當年電視上的花拳繡腿經過時間的洗禮這麼有價值。

訪談中，他突然拿出手機，播放麵嫂阿香給他的語音訊息：「阿鴻謝謝你，我一定會加油，但是病魔又找上我，我也沒有辦法，我聽到了你的祝福，我會堅強…」，低啞滄桑的聲音，已經化療二十次的阿香，最近病情又復發，阿鴻看著我：「妳說她真不真？我從小就會察言觀色，『真』是複製不來的，所以我說她的『真』像黑白切。」

我們的訪談錄了兩集也說不完所有的故事，食物背後若沒有故事，就跟速食店或組合食物一樣無味；阿鴻現在仍四處探索最真、有溫度的人和美食，樂此不疲，我想，這就是他永保長青的秘訣吧。



陳鴻說，食物背後沒有故事就如同速食或組合肉一樣無味。（圖：陳鴻提供）

[聆聽Podcast 你所不知道《阿鴻上菜》以前的陳鴻 約27分鐘](#)

[聆聽Podcast 多情阿鴻回台當媽寶 美食背後人情故事多 約34分鐘](#)（相關報導：[林建山專欄：臺灣經濟大倒車又退落中等所得陷阱 | 更多文章](#)）