

我在拉丁美洲的533天

林靜怡*

自民國95年2月至今（96）年7月間，外子因公派駐哥斯大黎加，本以為將分離兩地，幸獲本館長官同意，得以陪同前往一般臺灣人民感覺陌生的拉丁美洲地區。

歐美人士常前往拉丁美洲旅遊度假，但對臺灣而言，因為旅程過長以及昂貴的機票費用，鮮少有旅行團到拉丁美洲，尤其是哥斯大黎加等地觀光旅遊，除了一些拉美情結的背包族外，一般臺灣人民對中美洲鮮有印象，而談及拉丁美洲，大家腦海浮出的第一個畫面，可能是由瑪丹娜演出並主唱的「阿根廷，別為我哭泣」，再來則是巴西的裸體海灘與森巴嘉年華會，穿著花邊大蓬裙跳探戈的火辣女郎，以及捧罐啤酒，在酒吧看足球賽，或是拿把破吉他彈唱著浪漫情歌的男子。

以下，僅就在哥斯大黎加生活1年半時間，以及在秘魯、瓜地馬拉、尼加拉瓜，以及巴拿馬自助旅行的經歷，跟大家一起分享個人的所見所聞，在此限於篇幅，先主要介紹中美洲，尤其是哥斯大黎加部分。

旅程25小時，同日出發，同日抵達！

這不是誇張的廣告，是國際換日線的關係，以臺灣跟哥斯大黎加

.....
* 國史館審編處科員

的時差為例，兩者間約有14小時的時差，假設是臺灣時間1月2日凌晨00:00出發，相當於哥斯大黎加的1月1日上午10:00，飛行加上待機與轉機時間約25小時，等於臺灣時間1月3日凌晨01:00抵達，相當於哥斯大黎加當地時間1月2日上午11:00，不錯吧！如果碰上生日，還可以過兩次咧！

由於臺灣沒有直飛中南美的航班，想到中美洲，通常需要到美國的洛杉磯、休士頓或紐約轉機，少數沒有美國簽證的人，會到加拿大轉機，或到日本搭日亞航到墨西哥轉機，甚至繞道歐洲轉到中美洲；如果是到南美洲，則多了紐澳轉機，或南非轉機的選擇。

我選擇在美國洛杉磯轉機，這是目前已知最經濟、最少飛行時間的選擇，但是缺點就是，會被強迫體驗美國海關出了名的「顧人怨式的龜毛」，以前可能是在美國跳機的人太多了，他們一看到黃色臉孔，特別地不友善，不過，現在中東臉孔的人更慘，簡直每一個都被當成「準恐怖份子」對待。

說到這裡，先談談在美國的轉機程序，首先你必須先出關（留指紋跟大頭照），然後取出行李（直掛目的地的行李也一樣），再檢查行李跟重新入關。依我的經驗是下了飛機後，跟著出關人潮排隊，等海關人員問你一堆無聊的問題，例如：為何要到中美洲？等等問題，內心暗暗火大：「ㄟ老大！我只是在你這邊轉機，我到另一個國家做什麼去，干你什麼事啊？！」但是踩在人家的地盤，又拿著外交簽證，只好立刻露出迷人優雅的微笑回答他，然後海關櫃檯會有攝影機，拍下你的大頭照，同時兩隻食指輪流放在迷你掃描機上掃描指紋，那個海關人員嫌我的指紋太淺，還用手重壓我的手指，好痛啊！內心又暗恨了幾聲。我的過境時間太短，沒辦法入境，出關後，直接去轉盤取出行李，往另一個航站辦理檢查行李跟轉機手續，洛杉磯機場很大，也很忙碌，相對之下，我回程轉機的休士頓機場，則悠閒多了。

推著一大車行李迷路，不是好玩的事，上次遇到一個好心的海關人員引路（當時我穿空軍外套，他以為我是臺灣軍方的人），這次則沿路問路，再次體驗到語文與笑容的重要，其實除了顧櫃檯的海關人員外，其他人都蠻友善的，尤其是現在大吹東方異國風，迷路的東方小妹妹，很能獲得這些老外的幫忙。

終於到了行李檢查櫃檯，轉機行李通常不會被要求開箱檢查，但是必須誠實告知有無手提電腦，另外檢查，然後，脫下鞋子與皮帶（注意：褲子不用脫啦！）過X光機，在此奉勸喜歡把錢藏在胸罩與鞋墊下的同胞，要有被海關檢查人員私底下竊笑的心理準備，因為X光機下，一覽無遺啊！

地球沸騰的心—火山，與咖啡經濟的美麗與哀愁

雖然中美洲都屬西班牙移（殖）民後獨立的國家，但各國的經濟政治社會文化情況不太相同，大體而言，以墨西哥¹、巴拿馬等國的整體發展較佳，尼加拉瓜、貝里斯等國則敬陪末座。

沿著整個中美洲，有一大串的活火山、休火山與死火山分布在各個國家境內，肥沃的火山土壤，培育出各種作物，讓中美洲國家在殖民時代即因咖啡、可可……等農產品而富庶，但也因過度依賴初級農業，缺乏先進技術，無法為農產品創造出更高的附加價值，在這個咖啡的原產地，沒辦法製造出即溶咖啡，有著大量的可可，但是自產的巧克力卻出奇地難吃；在咖啡豆價格低落後，那些沒有積極轉型的國家，經濟開始一蹶不振。

因此，像尼加拉瓜、甫跟我國惡性斷交的哥斯大黎加（Costa Rica，西班牙文意為「富庶的海岸」）……等國，似乎被封存在20

.....
¹ 墨西哥一向被歸入北美洲，但多與中南美洲，或拉丁美洲等國家相提並論。

世紀初期，這是一個停止發展的世界。剛到此地的人很難想像，哥國人，俗稱Tico（男性）（同臺語發音的「豬腳圈」，ㄉㄨㄛ ㄅㄨㄣˊ）、Tica（女性）（同臺語發音的「豬腳」，ㄉㄨㄛ ㄅㄨㄣˊㄩ），為何總是一臉驕傲，看著他們迷你的國際機場（比臺北松山機場小）、坑坑洞洞的馬路，跟矮舊的平房？一副「庄腳所在」的樣子，很難想像在4、50年前，這裡會是僑胞搶著移民，²號稱「中美洲瑞士」的國家；其首都San Jòse（聖荷西）竟是全世界第二個裝路燈的城市。哥國在1948年內戰後，宣布為永久中立國，解散軍隊，同時也是中美洲中最早實施民主制度的國家之一。

但隨著咖啡豆價格下降，這個國家的經濟力也跟著下降，走向生態維護，卻變成發展停頓，整個聖荷西市絕大多是臺北人最哈的透天厝，這裡的電梯大樓反而是比較昂貴的，房子不打地基，立幾根水泥柱子，簡單的空心磚外塗水泥便是一道牆，再蓋上鐵皮屋頂就大功告成了。「防颱防震嗎？」不用擔心，這邊鮮有颶風，那是多明尼加等國該煩惱的事，雖然多年前曾有颶風掃向哥國東岸檸檬港（Limón）等地，並造成嚴重的災情，但這是偶發事件，人是健忘的。至於地震，那就是火山爆發了，哥國舊首都卡達哥（Cartago）就是毀於地震，但這也是百年才發生一次的大天災，煩惱也沒用，在這個只有乾溼兩季的地方，人們似乎永遠的樂天。

仔細瞧瞧這些建築物，看似簡單卻也不隨便，至少屋頂上的鐵皮也有各式造型與各種顏色可供選擇，哥國人習慣漆房子，一條街放眼看去，紅橙黃綠藍靛紫各色都有，加上家家戶戶會努力種點花草，建築物與街景雖不精緻，倒是別有一番風味，許多道

.....
² 按當地僑胞說法，當時哥斯大黎加除了氣候好，治安佳外，移民者十分容易取得哥國國籍，而且美國對哥斯大黎加人的綠卡審查十分寬鬆，許多僑胞常以移民哥國，作為移民美國的跳板。



路，還種著不知名的行道樹，2、3層樓高的樹冠，在掉光葉子後，似乎是一夜之間，冒出成團成簇的粉紅色、紫色、白色、黃色，以及橘紅色的花朵，撲滿整個路面，彷彿之間以為到了日本的櫻花季，幾台美國校車退役的公車冒著黑煙駛過，很清楚地，這是中美洲。

「雖然中美洲各國都產咖啡，但是在1,300到1,400公尺山區種植出來的咖啡最好」，我那個Britt咖啡股東之一的女房東咕嚕一口豪邁地飲盡自家產的半杯咖啡，滔滔不絕地講著。

當地人少用咖啡機「煮」咖啡，傳統上是用幾根木頭釘成一個小架，再用棉布縫成小袋子，穿個鐵絲套起來放入木架孔中，便是百分之百天然，簡樸好用的咖啡架，漆上鮮艷的圖紋，就可以當成特產賣給觀光客。要喝時，舀幾勺咖啡粉放入棉袋中，再用滾燙的開水慢慢「沖燙」，便是一杯香濃的咖啡，當地鮮有焦糖跟奶精，一般是加白糖跟鮮奶，且份量超大，250c.c.一杯下來，到了晚上精神還是很亢奮。

「瞧！這是baby咖啡豆，是我的最愛。」我房東的先生興奮拿出他珍藏的咖啡豆，要我們嚐嚐。所謂baby咖啡豆，顧名思義就是「還沒成熟的咖啡豆」，一般咖啡要等轉紅後才採收，這種則是還在綠色果實時，就採收下來烘焙。

我的房東跟他先生是當地典型的白人上層階級，他們只跟白人通婚，繼承祖先留下的咖啡產業，Britt咖啡是哥國第一咖啡品牌，而且已在美國股市上市。他們受良好的教育，生活優渥無虞，卻還是努力以錢賺錢，夫家經營的鮮奶與冰淇淋公司，幾乎獨占哥國市場；一年去美國佛州的另一個家休息幾次，享受文明生活。而美國人則喜歡來哥國參觀咖啡田，享受原始自然，感受古早味，衝浪、看混血的比基尼女郎，難怪這兩個國家，總是這樣麻吉，永遠可以互通有無。

步出房東居住的歐式大宅，有印地安血統或黑人血統的幾個僕役為我們開門，「是尼加拉瓜人嗎？」我問。

「當然不是，那些尼加拉瓜傭人最會偷東西了。」包括我的房東在內，多數哥國人認為哥斯大黎加治安敗壞，是因為哥國政府開放哥倫比亞與尼加拉瓜的移民與外勞之緣故，「哥倫比亞人不工作，只會搶劫、賣毒品、結幫派；尼加拉瓜人一邊工作，一邊偷東西，最後落跑得無影無蹤」，中美洲各國間難免有偏見歧視，如果經濟許可，他們寧願選擇比較昂貴的當地傭人，最昂貴的哥傭，1小時約2塊美金，尼傭則便宜多了。

我突然想起之前來幫忙清潔過幾次的清潔媽媽（Muchacha，西班牙文原意為「女孩子」），她自稱雖來自尼加拉瓜，但已在哥國落腳十幾年，結婚生子了。不想回尼加拉瓜定居嗎？「我是正港的哥斯大黎加人」，她堅定地拒絕我的提議。

這名清潔媽媽可能如同其他哥國人一樣，戶頭裡沒有多少存款，雖然哥國房價便宜，房東的租金報酬率有10%以上，但是他們還是選擇租屋，用信用貸款買家具跟車子，還不還得出來，是明天的問題，永遠的樂天，因為他們的處境比鄰國——尼加拉瓜好多了。

我家住在……

對臺灣人而言，有門牌號碼跟地址，是天經地義的事情，但是哥斯大黎加偏偏就是沒有，他們有一套自己的方位辨認方法。

首先必須說明一下，哥國有8成以上的人口信奉天主教，許多地名都取自聖徒名諱，例如聖荷西（San Jòse）、聖保羅（San Pedro）、聖羅蒙（San Ramòn）、聖多明哥（Santo Domingo）、聖狄亞哥（San Diego）……等等，教堂是村落中最重要的地方，所以哥國的地址通常以教堂為中心點。如果有其他重要的建築物，也是辨認的重要依據，例如某戶人家的地址可能為：「聖卡達哥教堂以東200公尺，以南500公尺，以西100公尺，黃色的家」，教堂都是面向東方的，每兩條街之間的區塊，稱為街區（cuatro），每個街區不論大小，一概認為是100公尺，因此當你要到這個地址時，你得先找到聖卡達哥教堂，然後朝教堂前面那條路開2個街區後，右轉（朝南）開5個街區，再右轉（朝西）開1個街區，最後找到漆成黃色的那戶人家就成了；但是也可能某個重要的建築物已經不見了，因此，地址可能為「舊××超市以西100公尺，以北600公尺，大樹前紅色屋頂的家。」

這樣的辨認方法對我們這種外地人而言，可就吃足苦頭了，因為地名叫聖保羅的，可能不止一個，「舊××超市？！」沒在當地住過，天曉得這個已經在地表消失的建築物，它的原始位置在哪裡啊？問當地人比較快，但是建議多問幾個，因為他們通常很熱心，熱心到忘了自己也不太清楚路怎麼走，最後就是大迷航，再找計程車司機帶路。如果你不小心把自己弄到偏僻的角落，千萬要鎮靜，雖然村民會好心告訴你：「老中（Chino）³，要小心啊！你這樣會很容易遇到壞人的。」因為拜臺灣政府在當地努力灑錢之賜，在這個國度，黃色

3 哥國人對東方臉孔的人，不管是日本、韓國、臺灣、中國，甚至是帶有東方特徵的當地人，一律慣稱為Chino，意為「中國人」的意思。

臉孔的東方人都被視為是有錢的中國人（其實是臺灣人），加上長相超級容易辨認，因此，所謂的老中，在歹徒眼中可是代表一隻隻超級的大肥羊。

露就是美

說到哥斯大黎加，我得推薦這邊的美女，雖然沒有巴西美女的高挑健美，但血統比較偏向白種人（黑人與印地安血統的比例較少），有白人深邃的五官，也有黃種人細緻的皮膚與黑褐色頭髮，不論是青春美少女，還是皺紋已經可以夾死蒼蠅的老阿嬤，都穿著低胸緊身短上衣，加低腰牛仔褲，臉部盛裝打扮（基本上一定要抹粉、塗口紅、上藍綠色眼影、刷濃睫毛），手腳指甲當然也是要塗得晶亮，再帶上大耳環，配上一整套的皮包、腰帶、細跟鞋子與手環，雖然都是便宜貨，但是人家就是可以穿得很美麗（不見得高級），加上高聳露乳溝的胸部、不管瘦不瘦都要給他露出來的腰部與肚臍，以及大而翹的屁股，這就是當地典型的美女，沒這樣露露地穿，媽媽會告誡女兒說：「當心妳沒人要，嫁不出去喔！」

哥國人喜歡休假到海邊，玩海水、曬太陽，女生清一色的比基尼裝，有的索性脫掉泳衣，這樣曬得比較均勻，但是請放輕鬆別想得太多，人家只是露背，可沒露點。剛出生不滿一年的小嬰兒，照樣泡海水，媽媽還忙著把他的頭髮潑濕，難怪他們也能常淋雨，不怕感冒，真是從小就開始訓練，貼近大自然，想想我們去海邊還要打傘的臺灣人，是不是，太文明了。

就是要「足球」

中南美洲沒傳承到西班牙的鬥牛風氣，但是一提到足球，上自政治人物、醫生、律師，下至販夫走卒，在足球季，每家酒吧，每家餐廳，每家開著電視的店家與醫院，通通都是足球賽節目，連小朋友都

有自己支持的球隊，「你可以支持不同的球隊，但是你不能沒有自己支持的球隊」，這是一位臺灣籍小朋友去上小學時被同學告誡的話。

有了足球、啤酒、女人當話題，馬上就能結成「阿米狗」（amigo，西班牙文的「朋友」），哥國政府還曾經為了國家隊要踢世界盃，臨時宣布舉國放假一天，不但避免大家無心工作，又可以好好支持自己的國家隊伍。「工作管理要符合人性，決不是懶散成習」，就像每天下午堅持要喝下午茶，櫃檯前面有一大堆人在排隊等候也一樣，可能有人會私下嘟囔一下，但他也沒啥好抱怨的，因為他在他的服務單位也是同樣的作風，我在哥斯大黎加又上了一課。

除了國際賽事，在本國內也有大小比賽，比贏了的那一隊支持者，會依照「慣例」霸占聖保羅（San Pedro）中央道的噴水圓環，據當地友人告稱，這個噴水圓環係西班牙政府（哥斯大黎加獨立前的殖民母國）捐贈，有一定的重要性，雖然我覺得只有3道2、3公尺高的噴泉，似乎其貌不揚，但是在當地已是值得駐足的景點了。贏賽球隊的支持民眾會團團圍住圓環、大按喇叭、揮舞隊旗，向所有來車分享他們的快樂，警察伯伯們也會依照慣例，站在附近欣賞，等塞了2、3個鐘頭後，讓人潮自動慢慢散去。「住在附近的居民會抱怨嗎？」答案是「習慣就好」。

哥國人不僅看足球，也愛玩足球，通常教堂旁會有一塊平坦油綠的草地，週日上完禮拜後，4男生們馬上換裝踢足球，老幼婦孺則在場邊加油觀賞。

有了足球，世界是美好的。

豆子飯、玉米餅、炸香蕉與生魚沙拉

飲食文化的差異性大概是前往中南美生活的最大挑戰之一，但也

4 哥斯大黎加的週六只休假半天。

是最有趣的一環，因為受西班牙、非洲、以及印地安民族飲食習慣的混合影響，通常以麵包、米飯、玉米製品、馬鈴薯、豆類為主食，搭配牛肉、雞肉、魚肉、豬肉等肉類，蔬菜多做成沙拉，常見的有硬高麗菜切絲、包心生菜、紅蘿蔔、與生洋蔥切絲等，擠上酸橘子汁，便成生菜沙拉，十分方便。

對吃習慣臺灣米的人而言，吃當地偏硬且無黏性的梗米，會特別地不適應，這種米缺乏水分，長時間加熱容易變得又乾又硬，因此，當地人常在煮食時加入食用油跟鹽，或者直接加入其他食材，煮成類似炒飯的雜燴乾飯。另外，也可以加入大量的高湯跟水，煮成米飯湯（sopa del arroz），跟我們傳統的粥不同，湯水缺乏蓬萊米的稠度，出鍋前灑上些香料植物的碎末，喝起來就是道地的「湯」。

傳統餐點常見黑豆或紅豆，豆子加鹽一次煮一大鍋，取出黑豆粒加火腿、蛋、香菜等拌炒米飯，再加英國醬（salsa inglesa）調味，便成美味的黑豆飯（gallo binto）；此外，黑豆也可以加青椒、洋蔥、香菜等增加香味，再打個蛋花，便是大名鼎鼎的黑豆湯（sopa negra）。但最常見的吃法，是把煮得爛熟的黑豆或紅豆直接加到白飯上混合著吃，就是豆子飯（arroz con pinto），只要你捨棄了這兩種豆子應該做成甜食的固執印象，就會發現這樣的吃法還不賴，再配個煎乳酪與酪梨天天食用，聽說這是當地女孩子個個身材一流的良方。



●哥斯大黎加傳統餐點，照片由左而右分別為炸香蕉、炒肉末、炒蔬菜丁、煎魚排、黑豆、梗米飯、水煮蛋。

●哥斯大黎加傳統餐點，照片由左而右分別為生菜沙拉、雞肉炒飯、炸薯條。

豆子也常磨成泥，用硬硬脆脆的玉米餅乾片沾著吃，或跟著雞肉、碎洋蔥、蕃茄丁、乳酪、香菜……等用玉米餅裹著吃，重口味的人還可以加辣椒、酸橘汁，有點像春捲的吃法，餐桌上有什麼東西，通通摻在一塊，看似混亂的食材，味道卻出奇地協調，就像這邊的人種一樣，兄弟姐妹可能各自遺傳到不知道是哪一代的祖先特徵，黑、棕、黃、白色都有，但是一眼看過去，就是中美洲混血的味道，絕對不會跟原生民族混淆。

看廚師烤玉米餅是種享受，一個簡單的爐子，類似臺灣鄉下古早的灶爐，下面可以燒柴火，上面是個大鐵盤，再連根煙囪到屋外，廚師媽媽們用水和著玉米粉，巧妙地用手反覆拍打，硬是把原本沒有太多黏性的玉米麵糰，打出扁圓的形狀來，然後迅速貼到鐵盤上，不多時便是一片片略帶焦斑的玉米餅，吃鹹吃甜兩相宜，加了乳酪的玉米餅，另有香Q的口感。

因為受印地安民族的影響，中南美洲有關玉米的食品很多，許多國家除了黃玉米與白玉米外，還有黑玉米、紫玉米、大玉米……等，大號的玉米粒有大拇指大小，可供做成各式食品，有道鹽酥玉米粒，用又大又長且帶著紫紅色澤的玉米粒高溫炸至酥脆後，簡單灑上鹽巴，便是秘魯道地的餐前點心，爽脆的口感，像鹹酥花生似的，同樣令人難以自拔。另一道美味的傳統玉米餐點，是與粽子概念雷同的「玉米粽子」（tamal），用盛產的香蕉葉包裹梗米、玉米粉、玉米碎末、肉、蛋、以及香料植物等，放到水中煮熟，食用時帶股淡淡的香蕉葉味道，別有一番滋味。

同樣包著乳酪、各種肉類跟各種香料植物的玉米餡餅，採用高溫油炸烹調，看似油膩，但是入口十分美味，非常適合搭配咖啡食用。咬一口雞肉玉米餡餅，遙想當年三毛在秘魯遊玩時，捨棄飯店早餐而就當地的傳統點心，可知其魅力非同小可，如同整個中南美，看似其貌不揚，但放下心防品嚐後，總能發現一些令人驚豔之處。

除了採用溫體牛肉製作的牛排、香噴多汁的柴烤小土雞、薄皮柴烤披薩、香料豬腳湯、炸煙燻豬肉塊或排骨、與香煎煙燻豬排外，用料豐富的生魚沙拉同樣令人驚豔。有人說這是住在檸檬港的非洲黑人後裔發明出來的，有人則認為係源自西班牙等南歐地區，不管如何，擠上檸檬汁，拌上酪梨片，大口咀嚼，沒有魚腥味，檸檬汁與碎洋蔥、蕃茄、香菜、魚肉丁、鮮蝦丁十分對味，但生蛤攪柔軟的口感，則留待有勇氣的人一探它的美味，至於我？！「老闆，請幫我加到西班牙海鮮飯裡面煮熟喔！」

說到當地傳統菜餚，一定會提及大肉鍋（olla de carne），先用超大肉塊熬湯幾個小時，最後再放入佛手瓜、玉米、南瓜、紅蘿蔔、芋頭、蕃薯、樹薯、山藥、西洋芹等蔬菜燉煮1、2小時，作法簡單，美味可口，上桌時還可以加入酪梨一起食用，用來請客，前菜（根莖蔬菜）、主菜（肉），跟湯都有了。

中美洲盛產香蕉，可供食用的香蕉品種不少，常見的有當水果食用的黃香蕉和小山蕉，還有必須烹調的大香蕉，可以生拌沙拉、油炸、做餡餅、做成薄片香蕉脆餅……等食品，另外，也有主要供觀賞用的紅香蕉；除了香蕉外，還有芒果、哈密瓜、黃金瓜、黃白鳳梨、蕃茄、各種百香果、無蠟小蘋果、火山草莓、大中小木瓜、大桑椹、酸甜橘子、大小柳丁、酸甜檸檬、酸楊桃、紅李子……等水果。哥斯大黎加有專為農夫設置的假日市集（feria），逛著各種攤位，品嘗不



●紅香蕉

知名的水果，是一件很有趣的事情，有些水果看起來紅豔欲滴，入口卻酸澀不堪或味道過於怪異，曾經因為久咳不癒跑去買楊桃來吃，結果實在太酸太澀難以下嚥，改用鹽水煮，靜置一夜過後，居然侵蝕鍋子，整個湯汁變黑。當地人對某些水果別有一套特別的吃法，像芒果



●甜檸檬



●野生水蓮霧

可以趁著青綠脆硬尚未成熟前，削皮切成長條狀，灑上鹽巴再淋酸橘汁吃，又鹹又酸，是一場味蕾的大挑戰。

你餓了嗎？請再等一下

因為文化習俗不同，請客與赴宴是門大學問，臺灣人的熱情是赫赫有名的，赴館子吃飯搶著付錢，邀請客人來家裡吃飯，明明已經擺了一桌子滿滿的菜，還是謙稱說「不好意思，沒什麼菜好招待的」，看得外國人瞠目結舌，在臺灣邀請客人一定再三邀約，由主人把時間訂好，一付你不來就是你看不起我的樣子；當地人不像臺灣人一樣熱情常請客吃飯，如果他願意掏腰包請客，或邀請你去他家，代表兩人友誼深厚，當地係由客人訂時間，表示確定會赴宴。初到此地的人，常常發生誤會，被邀請的老中不好意思開口問請客時間，當地人也同樣在等老中訂個時間，結果兩個人反而心裡產生疙瘩。一位來中南美洲宣教的傳教士，不懂為什麼明明對方說好答應來吃飯了，卻一去毫無訊息，原來被邀請的人會依照慣例，不管想不想去都會滿口答應說好，其實要等被邀請者訂時間才能確定意向。但是目前新生的困擾，就是有些當地人也因長期接觸外國人士，在邀約定時間方面，改變傳

統習慣，結果在互相以為瞭解的狀況下，還是難免搞烏龍，最好還是當面說清楚講明白，畢竟異國情誼維繫不易啊！

被邀請者通常會帶酒赴約，所以會先問主人當日將準備哪類的食物，以便決定攜帶白酒或紅酒，不知道情況的人，會認為這邊的客人真是不客氣，居然跟主人詢問餐點，真是誤會大了。如果是晚餐的宴會，最好先吃點東西再赴約，因為當地早餐十分豐富，午餐就吃得比較晚，到了下午3、4點通常會有喝咖啡、吃麵包等下午茶墊肚子，晚餐要到7、8點才開始，但在正式吃飯之前還有約15至30分鐘的開胃菜時間，先喝果汁配鹹橄欖、鹹乳酪、鹹點心，高級一點的會有燻鮭魚跟火腿，大家閒聊一陣子，順便給主人一點備餐時間，好不容易上了飯桌，已經快9點了，早就飢腸轆轆餓到昏頭轉向了。

如果是婚宴的話，不是太窮的家庭都會有飯後舞會，有錢一點的家庭還會徹夜狂歡，不管認識不認識，不管跳得好不好，男男女女抱在一塊，努力搖擺身體，大家盡興就好。

泛美公路暗夜驚魂

哥斯大黎加的道路是出了名的破敗，在傳教士的西班牙語文學校裡，居然還列入新生注意事項中，「請注意路面坑洞，尤其是下雨過後，避免摔傷」。也許不該驚訝當地人怎麼那樣能忍耐，反正政府高喊沒錢，雙手一攤，倒楣的永遠是人民，所以民眾開始盛行休旅車，碰到坑洞，至少不會撞到底盤，在爛泥巴路，有了四輪傳動，車輪至少爬得出來，錢不夠多，沒關係，把雙向道路的橋面，減成單向道，大家排隊過橋，倒也是禮讓成習。反觀窮鄰居尼加拉瓜的道路，條條筆直，平坦舒適，外子認為這是尼國為了方便軍事調動，所以必須維持道路的可用性，乍聽之下覺得誇張，細想卻又似有幾分道理，尤其是兩國邊境的坑坑洞洞，或許可以幫忙阻礙尼

國軍車，避免快速侵入哥國首都，以增加哥國的國防安全呢。

基本上哥斯大黎加的路，可以分成三種路，第一種類似臺灣的高速公路，有收費站，但是假日跟下班時間不收費，因為收費員是沒輪班的，更特別的是，機車也可以騎上這種高速公路，這些機車騎士往往當自己也是一種轎車，大方地騎在路中央，占據一部轎車的位置，等到大家都塞在路上時，這些機車才會想起自己原來是一部機車，開始發揮體積上的優勢，在車陣中穿梭而過，羨煞其他4輪車主。第二種是一般道路，維修的頻率少於上者，因此，坑洞特別多。第三種是不鋪水泥或柏油的石頭路或泥土路，常見於鄉下，在雨季容易變得泥濘不堪。

泛美公路⁵（Carretera Panamericana）是中美洲國家的重要道路，貫穿整個哥斯大黎加，是連接南北各省的大動脈，但是出了市中心以後，卻多沒有路燈，沒有標線，也沒有反光標誌，部分路段分開成單線道，到了較寬廣的地方再會合成雙線道或4線道。許多載重物的聯結車或大卡車，在上坡路段的車速不到20公里，因此在蜿蜒山區的單線道路段，會造成嚴重堵車，往往可以看到大車後面跟著一大串小車。此外，更由於補修路面時，沒有刨掉舊路面，一再重複鋪補的結果，使路面邊坡十分陡峭，加上山溝沒有加蓋，常有車輛跌入山溝，如果是大車翻倒，那麼請回頭是岸，因為該路段會封上好幾個小時，要恢復通車，也許已是明天過後，千萬別傻等。

話說那一天山區的霧氣特別濃厚，接近伸手不見五指的程度，加上滂沱的大雨，泛美公路嚴重塞車，我們來不及在太陽下山前離開可

5 依維基百科全書的說明，泛美公路（英語：Pan-American Highway，西班牙語：Carretera Panamericana，葡萄牙語：Estrada Panamericana，法語：Autoroute Panaméricaine）是貫穿整個美洲大陸的公路系統。它北起阿拉斯加，南至火地島，全長約48,000公里，主幹線自美國阿拉斯加的費爾班克斯至智利的蒙特港，將近26,000公里。除了巴拿馬到哥倫比亞（達連隘口）之間至今仍未修建公路以外，美洲大陸各國通過這個公路網被連接起來。

怕的山區彎道路段，過了6點20幾分，黑暗鋪天蓋地迎面而來，雖然明知道道路的一邊是隔著山溝的山壁，一邊是千丈的深崖，但放眼望去是一片無盡的黑暗。我們像是一隻掉到墨缸裡面的蟲子，偶而幾個光點滑過，紅色的是同向車輛，黃色的則是來向車輛，我們跟那些光點間被吸掉光線的道路隔斷，雨刷快速揮動想刮去雨水，卻刮不清視線，車燈的光線只行進到平行不到2公尺的地方就嘎然停止，但要命的是，根本分不清黑壓壓的地平面上，柏油馬路跟山溝或山崖的界限。這雨水一定是黑色的，否則這世界怎麼像是披上了一層黑彩，驅車勉力前進，對向來車突然射來一道刺眼的強光，炫光效應使我們睜眼如盲，方向盤一歪，前輪就壓在山崖的邊緣上，幸好及時煞住，車後刺耳的長喇叭聲同時響起，彷彿是死神的笑聲。

真不明白那些快速駛過我們的車子是如何克服這些問題的，該祈禱？還是趕緊寫為國捐軀遺言書？局勢不容樂觀，與其想怎樣死，不如想辦法活下去，眼尖地抓住一台行進速度相仿的銀色 Toyota Yaris，馬上跟車上去，亦步亦趨，內心充滿感激之情，有了前車的後車燈加強補光，並循著他的行駛路線走，渡過5,400秒的生死關頭，當下了交流道，歡迎我們的不只是一盞想狂吻擁抱的路燈，而是兩條失而復得的生命，跟避免隔天上當地報紙頭條的尷尬。

「¡ buena noche！（晚安）」，我們躺在飯店的房間，聽著海邊的濤聲，活著真好。