

手路

驚蟄剛過。午後遠方厚重的烏雲，層層疊疊堆積著，從龜山島上方一路敷蓋整條海岸線，幾聲悶雷暗沉沉的打了幾回後，驀然間雲層從遠方漸漸清淡了下來，清麗的春光從烏雲後頭一點一點溢出來。

門口一棵多年苦楝，樹幹敲斜彎曲，春光裡開滿紫色的小花，稀稀朗朗落了一些在地上，摻雜了一些細細的葉子落下的倏忽的光影。屋裡一逕的黑，廊下有些熱鬧。阿木師坐在竹面躺椅上，和幾個老人正一起聊著天聽著收音機。「聽眾朋友，午安!咱這馬來聽一首歌……」閩南語女歌手淒切低沉的嗓音，一唱三嘆，不穩定的收訊，老人們大概覺得心煩，索性關掉收音機。開柑仔店的陳仔正生氣著，他談到兒子們居然主動接洽加盟的事，「除非我沒法度做啦!說好聽是叫我歇暍，其實是棄嫌這個三角窗的柑仔店賺沒啦。我們做人怎麼可以這樣?你們這些老顧客也是要繼續服務，像阿木師你以前辦桌來叫貨，一叫就嚇死人。什麼便利商店什麼大賣場，東西攏加包包起來，看嘸聞嘸，誰知是不是黑心東西，……」他越說越生氣，額頭青筋浮動唇角口沫飛揚。另一個老人抽著菸，一派輕鬆似的說:「時代不全款啊啦!」阿木師訥訥的聽著，他看著門前聚集一群麻雀，吱吱喳喳活蹦亂跳，忽然什麼東西驚動牠們了，倏地一哄而散，整個安靜下來，只有遠方隱隱海的聲音。

陳仔的柑仔店終於也收了。

阿木師是一名總鋪師，就住在我家附近。他日常總是一派嚴肅，深刻的法令紋看得出過去的威風凜凜。只有談到辦桌，較能談笑，一臉發光。

阿木師最風光的時候，我沒有躬逢其盛，但偶而去菜市場，遇上阿木師，總可以見到那些燙著捲捲頭的熟識他的阿婆們，阿木師長阿木師短的，很能引起一陣熱鬧興奮的騷動。這些都是阿木師以前辦桌的水腳，她們也都老了。阿木師佝偻著身體，臉上帶著笑意也不多聊，他總用手揮了一揮，對她們示意，不是那種客套的或寒暄式的，那是手拿文武刀走過大半輩子的總鋪師，英雄末路或者美人遲暮的一種悲壯蒼涼的手勢。

年輕時他跟在師傅身邊學烹煮功夫，那時候辦桌風氣剛剛興起，本來也只是做些洗菜切菜洗碗雜事，根本沒有機會拿鍋動鏟煮菜。當學徒各種大小事都要學，從各種宴席應該怎麼準備，有哪些規矩，甚至客人吃到一半，被魚刺卡住了，師傅都能挖出一大瓢熱騰騰的白飯，從廚房匆匆跑出，邊吹涼邊大口大口往客人嘴裡塞白飯。

高溫快節奏的工作環境，在銳利的刀鋒下滾燙的油湯前，半點遲疑都不行。動作太慢反應太慢，師傅脖子青筋暴起扯著喉嚨髒話連連，這都小事，不留情面時摔鍋摔盆，甚至一個熱燙的湯勺就直接打在手上。他已經忘記當時疼痛的感覺，記得的是黑人牙膏涼涼的薄荷味，和左手手背上那個五十元硬幣大小的深咖啡色燙傷疤痕，坐落在許多密密麻麻的老人斑中央，像個榮耀的徽章。

後來阿木師出師了，面對料理，師傅這嚴厲的眼神，怎麼也忘不了。同期的

學徒有好幾個，但師傅後來對他刮目相看寄予厚望，原因很特別，竟是一道西魯肉。師傅傳授的西魯肉，阿木師青出於藍更甚於藍。這道費工夫、需要技巧的西魯肉成了他生命中的一道傳奇手路菜，讓他文武刀一拿就拿穩了大半輩子，也讓他從阿木仔變成了阿木師。景氣正好時，他每天帶著鍋碗瓢盆四處奔走，一天要趕好幾場。結婚、滿月、生日及新居入厝，農民曆上漂亮的日子，總讓他忙到幾日無法闔眼。一個好師傅不僅烹煮功夫重要，開菜單更是個嚴格考驗，食物鮮度品質時價，這個算盤要如何撥算，眉眉角角都是學問。年輕時，阿木師古意人一個，明明和對方敲定好一桌的價錢，但物價抓不準成本拿捏不好，尤其是海鮮，忽然來個嚇死人的漲價，賠本也是家常便飯。不過，熬過慘澹的幾年，僅有日據小學學歷的阿木師，終於也可以穩穩當當的在算盤上撥出精確的數字。在這濱海小鎮，說起辦桌，阿木師可是個大師級的名號。

這道手路菜，為什麼叫西魯肉，眾說紛紜，有各種相關的說法。一說是西魯肉其實不是肉，西魯是日語「湯」的意思，有湯、有肉、又有青菜的一道菜。另一說是西魯肉其實是一種摻雜肉絲的什錦羹，老一輩的人稱勾芡的做法為「潑魯」，因為以肉絲為羹湯的主要材料，而「西」與「絲」音似，故稱西魯肉。阿木師則堅信他的師傅的說法，一種充滿溫柔心意的說法。物資匱乏的年代，宜蘭人因為生活困苦、謀生不易，在年節或婚喪喜慶辦流水席時，因為沒有足夠的肉類食材，但又希望能讓菜色看起來豐富，賓客能夠吃得盡興，因此把所有能找到的配料都放入料理中，並鋪上炸得金黃的蛋酥取代肉類，最後再以體貼的心意向客人解釋，這是一道西方洋人魯肉的菜餚。

我隱隱約約記得小時候流水席中，在一道道豐盛的佳餚美饌中，端菜阿姨端上的一大盤堆成小山似的熱氣裊裊的，阿木師的西魯肉。大白菜、豬肉、香菇、青蔥、竹筍、紅蘿蔔、沙魚皮、海參、金針菇，各色食材切成細絲。豬肉、香菇、青蔥等食材先炸後燉，除腥上色定型。高湯也不馬虎，早期湯底是以蝦米為主，但阿木師卻是用土雞慢火熬製成色澤溫潤如玉的湯底，帶出蔬菜食材的甘醇鮮甜。炸蛋酥彷彿是個神聖的儀式，為這道料理畫龍點睛。蛋液高高舉起，畫符般倒入高溫的油鍋上，香氣瀰漫中，蛋液瞬間膨脹成一條條金黃色的蛋酥。最後將燙得透亮的大白菜墊底，蛋酥鋪在羹湯表面，滴上黑醋、香油提味，撒上胡椒粉，綴上些許綠色香菜，佐味也佐色。圓形砂鍋中，各種豐美的食材下積聚成一幅水色秀麗的風景，樸實而深邃的味道，不奢華張揚，展現的是總鋪師在慢工細活中，煨煮出來的那份溫柔心意，在困頓的年代中讓人們感受食物的美好和人情味。

阿木師的牽手阿珠姨也是他水腳的班底。當初，一群做水腳的女人就屬阿珠姨最為能幹俐落，一人當好幾個人用，備料、擺盤、開桌、送菜，只要阿木師在後場吼一聲，阿珠姨一個人可以迅速啟動快轉裝置，這是一種團隊的節奏，只要一個人動作快起來，這些婆婆媽媽，想要三姑六婆聊個幾句，都沒辦法的，想慢也慢不了。根據阿珠姨自己的說法，當時她可以看出阿木師將要發飆時嘴角牽動出的線條，在千鈞一髮之際，適當的阻擋那條線天崩地裂般拉扯。對這個能幹的女人，阿木師不知她的眼睛大或小，皮膚黑或白，一切都是模糊的影像，他記得

的只有一個忙得滿場飛的女人，穿在身上那件紅色碎花圍裙。這樣的合作默契，說到底究竟難得，時間一久，竟也成了一種無法言說的曖昧。後來，家中長輩一句「娶某就要娶這種的」，兩人就被送作堆了。

總鋪師和水腳的默契，無論時代走到那兒，無論多久沒能辦桌了，阿木師在阿珠姨面前總是有著師傅等級的尊榮。以為可以忽略時光，直到前年阿珠姨因病離世，發現事情從來不是如此。

他有著燙傷疤痕的左手手腕上，正圈著一條銀色失智手環。一次和進香團去進香，阿木師走失了。迷失在車水馬龍的大稻埕，他慌張地四處詢問，他的妻呢？他找不到路，他要等他的妻來，一起上遊覽車。夜深如墨的時候，阿木師會拿出他的文武刀穿上碎花圍裙做菜，剝剝剝剝，將食材慢條斯理切成條狀，將切絲的香菇和豬肉絲，堆成小山，將日子堆出豐潤。氤氳繚繞中，切菜聲和窗外蟋蟀的鳴叫聲，此起彼落，非常熱鬧。天色會漸漸敞亮，而第一道晨光將會迎接他所手作烹煮的西魯肉。

這就是我聽到的關於阿木師的故事。

微光中，阿木師沉默了下來。也許我一轉身，阿木師就忘了曾經熱切和我聊起他的故事。但我相信在廟口在榕樹下在公園裡，許許多多的阿木師們在盛世過後時代的罅縫中，榮耀的徽章依然閃閃動人。

很多年以前，小鎮的婚喪喜慶，漸漸沒有人再辦桌了。許多古老行業漸漸凋零，被另一些新的行業取代，是什麼在崩壞，又是什麼在興起。雪隧打通了，轟然前進的小鎮，和大城市的距離不再九彎十八拐。海邊的腹地突然被開發起來，迎面而來的海風中夾帶著汽油味，土地一塊一塊被買走蓋成渡假旅館，沿海高高低低的大樓，將海岸線切割成細碎的線條。外地人用錢買走了他們想看的海景，也買走了原本優美細緻眉月形狀的海岸線。不寬的老街小巷，在成排車子擁擠下，顯得手足無措。來自各地的遊客，將小鎮的日常各種吃食，刺激到一種最高的境界，各種新奇的精巧的食物，不斷從城市複製貼過來。

一群群衝浪客和比基尼女郎，喧嘩笑鬧著從面前走過去。這個濱海小鎮，沒有隨著時間老去，卻益發的年輕有朝氣起來。這個時代，無論大城小鎮，世界走太快了，充滿各種驚奇。

普魯斯特說，就像空間有幾何學一樣，時間也有心理學。人們畢生都在與時間抗爭。遺忘從冥冥之中慢慢升起，淹沒人們最美麗、最寶貴的記憶。我們在遺忘裡迷失，又從遺忘裡找回。人生情調繁華的光景中，那些流動著的滋味和人情味，終究只會是老人們眼中流出的一滴淚。

誰會記得巷口陳仔那家闖黑幽暗卻總是門庭若市的柑仔店呢？誰的齒頰還能殘留著阿木師那一道老派雋永的味道呢？

立夏之後，天氣果然一天一天炎熱起來。接近正午，沒有雲，也沒有風，暑氣正盛的藍色天空中，有飛機靜靜地緩緩劃出一條白線。安靜沒有喧嘩的小鎮，彷彿一切都緩慢下來。午後，阿木師又在躺椅上睡著了，嚴峻的臉龐鬆弛下來。我想，也許在夢中他回到記憶最深處，最美麗最寶貴的時代。他正站在棚邊看著

露天的蒸籠炊出裊裊的白煙。然後，一個女人尖著嗓子大喊：「要開桌啊！要開桌啊！腳手卡緊ㄟ，放炮喔！放炮！」鞭炮聲炸開了凝滯的熱氣，以及布棚下響亮的切菜聲和轟隆隆的爐火聲。