

## 鹹肥濃香

我跟庄民一樣的敬重世璋伯，他那不向逆境屈身的艱苦創業、仗義疏財，就像是庄外的火炎山，巍峨而不可及。

世璋伯的創業表現在各方面：每每承包滿山遍野的相思樹，燒製木炭，然後雇請挑工，翻山越嶺，擔到三義火車站轉運，使他能在都市賣到更好的價錢；農暇時節，天還未亮，世璋伯即挑發著小雞雛鴨，摸黑到比其他販子更深的苗栗山區，使他的銷路亨通，常常不到天黑即輕快地哼著山歌回家。

世璋伯不但眼光精準，更傳承了客家人的勤儉刻苦，做生意過了午餐，也捨不得買個饅頭，往往空腹回家，才隨便挖碗冷飯充飢，因而得以成為庄頭殷實的農戶。儘管如此，世璋伯卻絲毫沒有市儈習氣，還樂善好施；我更常常看見一個斷臂漢子，前來借米。漢子是世璋伯尪叔的獨子，在大雪山林場時意外斷臂，幫世璋伯顧炭窯，維持生計。然而，顧炭窯不敷浩繁的食指，因此世璋伯總是超裝預借米量；甚至還笑呵呵的，附送一袋，臉上總是燦爛著清和笑靨。

後來當我們知道世璋伯出身貧窮佃農家庭，年輕時窮困潦倒，顛沛流離，後來還能那樣重義輕財，更令人欽佩之至！

在我國小五年級時，世璋伯決定興建三層樓的洋房，當年在我們一貧如洗的客庄是件了不起的大事。動土特地選在客庄不下田的天穿日，以便邀請庄民吃湯圓。一大早遠方的火炎山泛上魚肚白，世璋伯即已虔誠地敬獻紅粿，祭女媧神，隨後召喚家人準備動土祭品。廚房兩個大鍋正沸沸騰騰地滾動著一顆顆如出土洋菇般，雪白湯圓。洋房基地架設的供桌，整齊地擺放著金紙、甜湯圓及三牲四果；白煙裊裊，伴著一對紅燭的熠熠火焰，氤氳氳氳地沒入湛藍的青空。

儀式結束，庄民隨著霹哩啪啦的鞭炮，享用熱騰騰湯圓，每個人的心都被烘起了暖滋滋的顫動。

建築熱騰騰的進行，世璋伯為了新居落成，還特地飼養了黑豬、大頭鱧，以及一百多隻雞鴨，做為宴客食材。經過了十個多月工期，洋房擇定元旦連續假期的黃道吉日落成。席開三十桌，不收禮金，這

個消息比動土的鞭炮還要狂悅庄民。

前一天，世璋伯為了滿足庄民們鹹肥濃香的飽食需求，專程到苗栗迎接客家總舖師。因為在那困苦的年代，家家戶戶都是番薯、蔬菜，身體清淡得即便榨油機也壓榨不出幾滴清油。

我們這群愛湊熱鬧孩童，一早即在殺豬的尖叫聲裡，聞風而至。洋房黑壓壓的站滿了前來協助的壯丁與婦女幫手。六十年代辦桌不像現代方便，碗盤、桌椅、帳篷，仍需主人張羅。有些壯丁帶來還吐著穀子氣息的覆蓋穀堆塑膠布，巧妙地與繩索竹子聯結，在稻埕搭了一座馬戲團式的帳棚，遠遠望去，就像是世璋伯撐起的一片天空，燦亮了我們的笑靨。

也有壯丁挑起籬筐，走過晨露的田埂，挨家逐戶，商借碗盤；當午飯炊煙升起，看他們汗流浹背地挑著飽滿籬筐，返回庄頭，碗盤歡天喜地的碰撞聲響，咕咕喇喇的激揚出喜慶的歡顏。

那些借桌椅的壯丁更辛苦了。他們把身體穿過方桌，再把四張椅條，吊掛桌腳，就像是蹣跚烏龜，揹著重重的殼，氣喘吁吁的爬向醇香的所在。

因為大頭鰻要醃漬一夜，增添醇香，故而提前捕捉。兩個負責捉魚的壯丁大口灌上米酒，頂著寒風，拉著魚網下水，受擾動的大頭鰻突然奔竄起來，整個埤水瞬間騷動翻騰…

手持竹竿壯丁，猛力拍打埤水；一霎時，驚慌失措的大頭鰻甩動尾鰭，咻咻咻，劃開白亮亮水花，如煙火在埤塘散放，不斷地激揚著圍觀人群狂熱的吶喊。

籬筐逐漸充盈的豐收笑語，隨著濃濃魚腥在埤岸擴散。

這時發出一串串銀鈴笑語的婦女正聚在後院，宰殺雞鴨，她們七嘴八舌的放血，提來滾水，一陣交雜羽毛油脂的腥臭怪味，隨著蒸騰的白煙擴散開來。從蕭瑟的稻埕望去，幾乎可以看見雞鴨溫潤著田黃一樣的肥腴。

總舖師快馬加鞭地處理紅糟肉。他和助手把肥腴後腿肉，細細地抹上米酒鹽粒，輕輕地來回拍打按摩；最後，再像蛋糕師傅，厚厚地

塗上紅糟，疊滿了一個大水缸，彷彿可以聽見紅糟肉歡欣的輕唱著發酵歌聲，細微到幾乎不可聽見。

堆疊完紅糟肉，總舖師緊接著紅紅火火地處理鹽焗雞、大封與大頭鱧。飽滿油脂的大頭鱧，以松鼠刀法片開，爭妍鬥豔，就像串串盛開的月桃花，綻放著烏醋及辣椒、黃豆醬的漬香。

冬陽西斜早，總舖師忙著將客家大封入籠。這道菜最需要火候，我們好奇地張望著總舖師忙著將課本裡故宮肉形石一樣的三層肉，整齊排列，夾入鋪著梅乾菜大盤，入籠蒸炊。油香的熱氣，趕走了冷夜，推開了一扇溫暖的天空。晚飯後，壯丁圍著燈泡，削製竹筴，以備明日宴席。他們以柴刀細細整修，削出來的竹屑，紛紛揚揚，如霏霏雪花在冰天裡飄散；我驚奇的發現那些竹筴，映著燈光，即使臘月嚴冬還閃耀著翡翠一樣的清香。

隔日是宴席難得好天，明燦燦的陽光延伸到天的遠方。

我一早便驚喜料理區增加了好幾口大灶，除了昨天入籠的大封，還有清淡鮮美的福菜燉鴨肉與酸菜炆豬肚；翻滾著白煙的蒸籠就像是準備升空的火箭，滿載著庄民的渴望，衝向了饗食的天際。

大約十點，風沙臉龐的庄民，魚貫來到，世璋伯還貼心地為一早還在田裡辛苦的庄民準備了麻糬、鹹湯圓。我看到這些粗衣糲食庄民，骨瘦嶙峋，卻永遠吃不飽似的，玉盤珍饈地吞嚥著耐飽卻不易消化的客家米食，一點也不擔心主菜上桌，撐腸拄腹，豎旗投降！

帳棚壅塞著嗡嗡響動的人聲笑語，彼此喜笑顏開，有滋有味地談著說著笑著招呼著。但世璋伯卻站在庄口引領翹望，關心著斷臂漢子一家！終於斷臂漢子一家在陽光朦朧的地平線深處，像螞蟻一樣，踽踽蜿蜒行，而世璋伯也才放心的開動宴席。響徹庄頭的鞭炮聲不斷的在遠處的火炎山迴盪。

夾雜著碎屑與煙硝的鞭炮聲中，熱呼呼的鹽焗雞登場。客家習俗，入宅宴席要有全雞，才能平安興旺。前一晚，總舖師把洗淨閩雞，晨霧似的，薄薄抹上鹽粒薑片，用錫箔紙密密實實地包裹。總舖師捨棄了木柴烈焰，清空土塢厝廂房，堆積稻殼，埋雞引火，就著悶燒的熱

氣焗炙，歷經一夜，才從暗火淬煉真正的脆而不柴，酥而不脆。熱呼呼的鹽焗雞尚未冷卻，即被橫搶武奪的剩下一副骨架。

旋即上桌的是紅糟肉，紅灼灼的吉祥顏色，是傳統客家喜宴的熱門菜餚。一大早已炸熟備用，出菜前再大火酥炸，蘸著金桔醬，彷彿催化劑，讓油脂滿溢的紅糟肉，油盡回甘。勤儉客家人，平常捨不得油炸，這些難得一見的紅糟肉，瞬間秒殺。

第三道菜是客家大封。嗜肉如至寶庄民，狼吞虎嚥地秒殺前兩道重油脂菜餚，腸胃似乎才剛剛暖機，他們貧瘠的胃腸如同乾季河床細細弱弱的一帶水，等待著大封如夏日豪雨再把胃腸淹沒。

經過了一晝夜，三層肉與梅乾菜早已混成一氣，蛻化成果凍質地般肉形石，漂浮在浸泡著厚厚一層油花的梅乾菜上，油油亮亮，軟糯而不糜爛；遠遠望去，就像是墾丁船帆石，滿載油花，航向大旱乾涸的腸胃。大快朵頤一口香嫩爽口的封肉，全身毛細孔彷彿都張開，欣欣然跳動，遠遠比故宮櫥窗中的肉形石還要令人顫動！

連續三道鹹油濃香主菜之後，總鋪師改上一些清爽的菜餚，恬淡心脾：酸菜炆豬肚、木耳下水炒鳳梨以及蛋酥白菜大頭鱧與高麗菜封。這些輕食就像長時間勞動之後，哼唱幾曲山歌，瞬間消勞解疲，腸胃也隨之雲淡風輕了。

宴席至此，我們這群毛躁孩子，在汽水催化下已有八九分飽意，紛紛撿拾瓶蓋，敲打鐵牌，吆喝著捉對廝殺！我們雞爭鵝鬥地吆喝到八寶米糕出籠，才擱下鐵牌，竄回帳棚，七八雙小手爭著去撕玻璃紙，而冷落了清淡鮮美的福菜燉鴨肉，直到最後一道客家菜尾燴上桌才安靜下來。我看到酒酣耳熱的世璋伯，豪飲幾杯紹興，神情至為高張，他舀了一碗菜尾燴，激動的說，「1935年新竹州大地震，天剛微亮，我急著上山找尋走失牛子，一陣天搖地動，突然頭家莊院跟我們的草寮就被走山的火炎山吞掉了。」說到這裡，世璋伯臉上的肌肉緊緊糾結，「我當佃農的父母親、弟妹及頭家一家，全被活埋。那年我十六歲！」無家可歸的世璋伯想起了曾經苦求父親做保的尪叔，趕赴大甲。沒想到尪叔竟冷淡的避不見面。

嘗盡世態炎涼的世璋伯黯然到後龍投靠遠親，沒想到涉水大安溪時，感染風寒，在通霄不支倒地，醒來時已躺在庄頭保正家。保正前一天娶媳婦，熱了一大碗菜尾招待，世璋伯吃完後出了一身汗，竟不藥而癒；後經保正協助，租田耕作，更在耕者有其田買下第一塊田地。

「當年父親要不是替尪叔做保，被拖累賣掉田產，也不會淪落佃農，慘死三義！」

世事無常，四十八年八七水災，大安溪潰堤，尪叔的土塆厝被夷為平地，只有服兵役的獨子逃過一劫。「當尪叔的獨子斷臂時，大家都勸我袖手旁觀，但是我不能再讓自己的堂弟活在人在人情在，人亡人情亡的冷淡裡呀！」世璋伯喝了一大口菜尾燴，喟然不已。

宴席持續到日影西斜才結束，世璋伯招呼著分配菜尾。家家戶戶便在菜尾的什錦香，和舔嘴咂舌的回味裡，一路快樂地在冬陽的餘暉裡走回家。

一直到木炭沒落、小雞雛鴨的生意式微，我才離開故鄉到外地讀書。畢業後，在北部定居，這時候世璋伯已含飴弄孫，頤養天年，不再奔波叫賣。但是有一天卻突然傳來他販賣香菇腦溢血驟逝的噩耗。喪禮時，才驚詫世璋伯是為了協助斷臂漢子么子沉重的醫學系學費，才強忍高血壓去走苗栗的山路，販賣香菇驟逝！

我感覺世璋伯的高義薄雲，就像是雨霧裡的火炎山，淒清了大家的沉默與顫痛。

經過了幾十年的刻苦打拼，家鄉庄民，好不容易的才盼到了豐衣足食的亮光。但萬萬沒有想到，這得來不易的豐足，卻如廣大的臺灣偏鄉一樣，罹患了高齡化與人口外移的惡疾，而變得老態龍鍾、暗淡無光。為了搶救愈趨惡化的老病孤寂，家鄉的社區紛紛的成立了關懷協會，配合長照，提供了老人多元的照顧服務。然而就在許多社區為著共餐經費告罄而被迫中斷之際，我們客庄的共餐計畫，卻在開設診所，事業有成的獨臂漢子醫生么子出任理事長，而風風火火的進行著，並配合著義診，而成為社區關懷的中流砥柱。

每當庄裡的老人從清冷的幽居，聚集到熱鬧滾滾的關懷中心，開心地唱著卡拉 OK、吃著熱騰騰的共餐，接受世璋伯栽培的漢子醫生么子義診，彼此喜笑顏開，有滋有味地談著說著笑著招呼著時，就會無限感慨的感念起世璋伯，如果當年沒有他的高義薄雲，就不會有今日難得的喜笑顏開。因為世璋伯在很久很久的時間以前，在庄民們還為著菜尾而舔嘴咂舌時，就以他的鹹肥濃香，為我們一貧如洗的客庄，準備了一處，一處能讓我們棲身和出發的遠方。