

水上一條街

每個城市都有那麼一條街道，濃縮了整個城鎮的光影，飄散著當地獨有的氣氛。一條街，它不僅是行旅中的經過，它還是承載生命的空間，在居民的行走坐臥間不斷延伸著。

水上鄉地域廣大，但可以稱得上是蛋黃區的精華地段，非公有市場一帶莫屬。

這裡一早就市聲鼎沸，賣菜的攤販，賣早餐的店家，早早就忙進忙出，準備生意。此處吃食甚多，若心裡沒有確切主意，往往看得眼花撩亂，難以取捨。從菜市場的交叉路口開始逛，就足夠精彩。

肉粽店的老闆，除了噴香的肉粽之外，亦擅長豬頭肉湯，用滾燙的熱水熬煮大骨豬肉，靠近店面就可以聞到那獨特的香氣。老闆一手握短刀，剝骨剔肉，一手托著肉旋轉，不消幾圈，肉都片到碗裡了，餘下一個猶冒熱氣的骨頭，像在表演一樣。氽燙肉骨的水做湯底，刷刷放入薑絲、韭段、一些肉塊，再澆上熱湯，那香氣，饞得人排隊也甘願。

清晨，沿著這一條街走，最好拋開汽車和機車，純粹以雙腳做交通工具，這樣你才不會錯過肉乾店，一早就飄散出烘烤肉片的焦香，也不會漏看了四神湯、香菇羹在對你招手。

再走過去，是位於轉角處的鴨肉羹。鴨肉羹的客人絡繹不絕，當然不可能僅是因為他們店面位在轉角，享有地利之便那麼簡單。重點是現炒的鴨肉，帶著大火快炒的獨特香味，拌入當場調和的羹湯，不管你選擇麵條或是米粉，再淋上一點烏醋，就是天冷的絕品，來上一碗，不管你從胃腸暖到全身。

嫌一碗四十元的鴨肉羹米粉吃不飽？從鴨肉羹的座位往旁邊喊，就可以順道跟隔壁的蛋餅包子店，點一份蛋餅。只要你招呼一聲，老闆娘就開始擀麵團，老早就發酵好的麵團，乖巧又軟綿地蟄伏在案上。等老闆娘拿短刀，把那麵團切下均勻的小塊，右手一抓一灑，細白的麵粉紛紛落下，在工作檯上鋪成一層細緻的雪，擀麵棍反覆推揉，麵團就這樣拓展成一方美味的平面。熱呼呼的爐火打上一顆蛋，趁著蛋未熟之際，幫它蓋上那張手工餅皮，不消多時，酥軟不焦的蛋餅就完成了。平凡的美味歸功於各種細節，夾著摻甜辣醬的蛋餅，配上一口鴨肉羹，還有比這更在地的吃法嗎？

吃飽還可以繼續逛，消消腹內的飽脹。和鹹食截然不同的香氣，從前方飄來。匡啦匡啦的金屬聲令人為之側目，在人群中定神尋找，原來是爆米花攤販用金屬托盤在拌焦糖味的爆米花。剛爆開的爆米花，仍帶有一點穀物的香味，但隨即被又香又甜的焦糖所侵略，這種侵略是甜蜜的誘惑，在百種氣息紛雜的菜市場中殺出一條血路，沒有一個過客不被此吸引。停下來買一桶爆米花吧，買給家中等待

的孫子，買給牽著手微笑的戀人，買給無事只想閒嗑牙，吃點小甜食的自己。這種絕非必要的甜食，供給精神養分的重要性，或許等同於其它維生的食物，還有不同口味可選呢，提著一桶甜甜的爆米花，繼續在正義街漫步，彷彿整個人的步伐，都因為這一點補給而輕盈起來。

南部人的早餐，為人津津樂道的還有一個特色，喜歡吃些都會區不常見的、耗時的美食。譬如，牛肉湯是一種，虱目魚湯也是一種。和爆米花隔著一個碗糝攤的，是南部著名的虱目魚湯。這間虱目魚湯也賣炒麵，用特選的細麵條，事先炒熟，拌上豆芽和紅蘿蔔絲，淋上特調的滷汁，就是一道簡單味美的炒麵。我曾算過，水上光是菜市場附近，就有六、七間店賣炒麵。每一間的炒麵淋醬，都有他們的獨門特色。這間炒麵的滷汁是肥瘦各半的肉末，搭上零點五公分大小的碎豆干丁，滷上許久，小豆干丁都入味變色了，冒著油油的醬香，瀝掉過多的水分，一湯匙滷肉汁就好，在一盤炒麵上，扮演著恰如其分的點睛角色。

吃了炒麵墊肚子，才能夠好整以暇地對付今日重點：虱目魚湯。虱目魚湯處理得乾淨俐落，鮮魚塊在客人點單之後，才輕輕滑入碗中，滾熱的湯水一沖，把底部的薑絲、蔥末都燙出香氣，也瞬間把魚肉燙熟，卻又維持軟嫩不老的口感。最後淋上一點香油，一碗熱騰騰的經典小吃，就這樣上桌了。看著周遭客人，一個個熟練地倒醬油，挖芥末醬，就知道，這些都是熟客。吃虱目魚的人定然有種閒適自在的氣度，看他們夾筷子的手指輕輕撥動，幾根刺就這樣外露突顯，撥掉後蘸點芥末送進嘴裡，那難以名狀的鮮嫩，就這樣在口中迸開。

芥末、薑絲、蔥末等辛香料，都完美壓制了魚的腥味，只留下湯裡結實魚塊，間或有些魚皮，鱗片也處理得很乾淨，有彈性而不軟爛的魚皮，咬下去，滿是膠質的口感。這樣費時的美味，絕非都會區匆匆忙忙的上班族可以享受的，唯有在這步調緩適的地方，或是有閒心的假日，慢慢品上一碗虱目魚湯，方可享受媲美散仙的悠哉。

在水上菜市場吃早餐，不僅是吃一種飽腹，更是一種四處招呼的人情溫暖。

或許鄉下人，多半有一招半式營生的拿手工夫，這市場裡賣早餐的，竟然有許多店家，正好是我婆家的鄰居。從鴨肉羹開始，老闆正是斜對門的人家，賣包子蛋餅的，是街道上同一側的鄰居，而爆米花夫婦，更是這幾年才新搬來的租客……他們在市場外的住宅區裡比鄰。

街道不大，哪戶有動靜，都雞犬相聞。我剛嫁到此處，總搞不清楚那些婆婆媽媽的名姓，不僅大家笑容相像，挽著頭髮的模樣也像。她們名字類似，多半有個植物花朵開在裡邊，像是我婆婆，名字帶「菊」，照道理應當就是秋菊，某個太太，名喚「蘭花」，有一戶叫「秋蘭」，也有另一戶叫「春蘭」，有「燕」亦有「豔」。我記渾了，腦子裡全是鶯聲燕語、百花撩亂、微雨燕雙飛的零碎聯想。

我記不清她們，或許就像她們看我，也是一個面貌模糊的晚輩。看到我總問，什麼時候要辦桌？解釋了多次，她們仍忘記我們從簡登記，並不辦桌。後來才知道，鄉下街坊之間，很多小事都會攀比一番。誰的兒子結婚了，叫哪一個總舖師辦桌？哪一個師傅煮菜厲害，大家就紛紛留電話相約，下次辦桌時一定要叫這一間，菜色也要精挑細選，不能輸給鄰居，才覺得有面子。

面子體現在生活的全方面。結婚辦桌的氣派不能輸，各家兒子、女兒買車的牌子、排氣量要審視一番，誰家小孩在哪高就，更是老生常談的話題。大至誰家田圃收成幾甲，小至曬衣架佔了誰家車位，無一不是比較重點。

有時看著婆婆和鄰居較勁，私下衡量著誰比較有面子，誰過得比較得意？會覺得無意義，自己過好日子就可以，何必在意他人想法？但我忽略了，這也是一種生活方式，她們互相比較著，暗地裡較勁著，對於別人的好有種隱隱的羨慕渴望，也有如刺的嫉妒，藏在生活夾層暗處，等到某些不經意的時刻，才鑽出來扎人一回。婆婆也因此咬牙咒罵過一些人的自私，譬如一戶人家買了三、四輛車，沿街停放，整條巷子宛如她家的汽車展示場。或拿著棍子追鄰家涎著臉、咬貓的凶犬……只是這些激昂的情緒，都是歲月裡的雲煙，來得如此輕易，也如此容易淡忘。

鄰居街坊是這樣的，不管你愛他、恨他，他們始終都在那，成為你生活環境的一部分，也成為你的一部分，住了幾十年的老宅，讓婆婆習慣這些臉孔，習慣對家阿燕出門前的招呼，下班後分送工廠加工所餘的塑膠袋，給大家當垃圾袋。習慣爆米花夫婦，回家後女人響亮的怒罵，責怪哪家婦人或許有點姿色，能讓自己丈夫看上眼。也習慣了，巷子隔壁，門口也種植物的蘭花嬌，懷裡兜著迷你狗，晃蕩到門口閒談，對著熟悉的鄰居，狗卻依然喜歡發出防備的低吼。「啊，乖乖乖！」她拍撫著狗頭，慢慢往回走。而那隻名喚阿呆的大狗，年輕時咬傷我們家的黃貓，後來老了，行動不復矯健，鈍鈍地來蹭貓餘下的飼料，成了名符其實的阿呆。

最深刻的道理，往往就是我們最日常慣說的話，遠親哪有近鄰可愛？天熱天雨，都有鄰居們照看著，彷彿默契十足的值日生，總有一戶人家，為整條街瞭望天色，雨雲來了，就趕緊招呼大家收衣服。來不及的時候，往往也有一雙熱心的手臂，先幫忙把曬衣架推回屋簷下。

偶爾幫忙照顧貓狗更是小事。就連婆婆前年摔倒了，跌坐在車庫，還在上班的我們來不及回家照料，當下也還是鄰居急忙支援，讓當下心慌意亂的婆婆稍微安定下來的，也是這些相熟的厝邊。看著婆婆外出吃飯，嘴上念著關於誰誰誰的抱怨，卻又掛念著鄰居餽贈水果的情份，嚷著要外帶香噴噴的甕窯雞當回禮。提著沉甸甸甕窯雞禮盒的婆婆，腳步蹣跚地邁入昏黃夜色，串門子去了，一盞盞燈光，在小小社區裡慢慢亮了起來，透出窗裡嘻哈閒談的影子。

我在水上菜市場吃早餐，側頭看來往的人潮，穿越人聲的喧嘩，鍋鼎的鏗鏘

嘈雜，那些在社區裡因緣比鄰的鄰居們，恰恰又在菜市場裡擺攤且連成一線，我們可以吃過一攤又一攤，即便不吃，也可以沿途招呼過去，那私下充滿生活感的鄰居們，又跟工作時揮汗叫賣的老闆們，面目在蒸騰的熱氣中合而為一，從一條街，挪移到另一條街。

約翰·濟慈說，把名字寫在水上。這樣的情懷，清澈縹緲，輕晃成漣漪一般，是一種漸去漸遠的透徹。

水上的街坊們，辛苦做生意，攢了一些錢，不把名字寫在水上，他們要把名字刻在一方堅硬的所在。廟宇的牆柱上、石獅子的腳下，座基穩穩的抵住城隍廟的柱子，像一幢廟的基石，像神轎下的抬轎人，像是托著神明金紙，灰煙飄飄下的香爐，那樣灰撲撲的。像是神話雕刻裡面，仙翁白鶴旁邊，並蒂蓮花旁邊，寫下某某人敬獻，那樣鑿痕深刻。彷彿唯有這樣，才可以踏實地確認自己的信仰。從社區裡的一條街，拓展到菜市場裡的連線，再到廟宇中整排石刻的名字，從熟食蒸氣到裊裊香煙，幢幢身影交錯著、吆喝著，一整街的喧嘩，一長串的人情。