

食麵滋味

● 臨牙所碩一 張耀仁

來到台北逾十年，最喜愛的還是路邊親切可愛的尋常麵店，那種門口擺個攤車，從外頭看去，上頭疊滿碗缸，旁邊的層櫃裡充盈著小菜，豆皮豆干、海帶滷蛋，三層肉大腸頭，拉里拉雜俗稱黑白切，隨意切來卻一點也不馬虎，撒上蔥花與特製醬料，往往是吃麵時少不了的配角。更裏頭是氤氳蒸繞，老闆似神仙般在熱湯鍋前飛快地下麵，長長的煮麵筷將麵條正反轉個幾圈，時間掌握必得恰如其分，增一時則太糊爛，減一分怕心未熟，撈麵舀湯，潑灑肉燥，成就一碗碗簡單深刻的熱湯麵。

小時候，父親常帶我到家裡附近的麵攤吃麵，我和父親就坐在攤車前的長板凳上，一邊等麵一邊看著老闆娘煮麵。我還記得那個老闆娘拇指短了一截，父親說，老闆娘是他以前鞋廠的老員工，在工作的時候閃神被機械夾碎所致。每次斷指老闆娘端上麵來，我都小心翼翼望著她停靠在碗邊光禿的拇指許久，腦海裡不時閃過那層皮膚曾經包覆過碎裂的指骨。即使如此，老闆娘的指頭雖少人一截，但他煮的麵卻是美味極了。

在台北生活，早餐大抵吃些漢堡、吐司、蛋餅，美而美之類速食店當作一日的開始；然而，在家鄉員林，晨起來一碗湯麵是極為尋常普通的事。斷指老闆娘總是熟練地在麵勺裡依次放入油黃麵、綠韭菜和白豆芽，接著浸入滾得冒泡的熱湯鍋裡，三兩下，倒扣入碗，舀上兩瓢豬大骨湯和一小匙堪稱整碗靈魂的肉燥，最後畫龍點睛鋪上兩三塊由豬皮炸成的「凸皮」（又稱爆皮）。如果在冬日如冰的清晨吃上熱騰騰的一碗，感覺枯萎的生命又可以繼續延續下去了。

父親喜歡在上麵後，加入一匙店家自己磨的蒜末醬，磨得細細的蒜末融入大骨湯汁裡，辛辣感不再，留下溫醇的香氣。原來我是害怕吃大蒜的，但學起父親加入一小匙蒜末，隨著熱湯飄蒸而出的微蒜香，總是溫暖著我的味蕾。

甫上台北讀書時，生活大不易，常常為了省錢，用餐時間便至租賃處附近的小麵攤吃一碗陽春麵，和動輒七、八十元的便當相比，一碗陽春麵加顆滷蛋足以讓我填飽肚子。有幾次老闆娘知道我是窮學生，吃久了也熟了，總私下撈兩顆丸子幫我加料；我想起彼時父親總是請斷指老闆娘為我加一顆滷蛋，仔細地幫我將蛋用筷子夾成兩半，挖出蛋黃後攪拌入湯，原本半清澈的大骨湯瞬間變成層次感豐富的濃厚白湯，令人食指大動。

那是往後在台北食麵時難以重溫的滋味，我懷念的，和父親的食麵時光。

後來與戀人在永和巷口尋獲一家排隊麵攤，讓我又憶起家鄉的老麵攤。初次遇見時，接近午夜，騎樓下眾多影排隊卻不見所為何物，直至巷底傳來伊呀伊呀的推車聲，只見老闆娘推著攤車出來，後面還跟著一台堆滿滷味的小車——這才明白，眾人苦等良久的竟只是一碗簡單的陽春麵。小麵攤無招牌，就簡簡單單地賣著陽春麵，肥胖可愛的銀芽與綠韭和著白麵，清澈溫醇大骨湯，在深夜店家打烊的騎樓下，頂著小黃燈，那是我大學時打工結束後與戀人的短暫小約會裡，最難忘懷的時刻。

父親走後，每逢假日返家，和母親就兩個人，開伙顯得大張旗鼓，於是經常到了用餐時間，便提議去市區吃個麵，大多時候，我點牛肉麵，母親總吃餛飩麵。市區的麵攤較具規模，經常是人聲鼎沸，我和母親兩人一桌便顯得冷清，不常和母親吃飯，我會多叫上幾盤小菜，母親怕油，於是涼拌豆干絲、蒜瓣小黃瓜或燙青菜常是上選，擺滿一桌也佯裝熱鬧。食麵時刻，我和母親分享彼此近況，也分享對方食物的味道，總覺得母親一個人在家吃飯常是便宜行事，我會分幾塊牛肉給母親，但大多時候，母親又把肉塊挾回我碗內，接著又撈幾顆碗裡的餛飩給我。

一碗麵簡簡單單，湯頭熱上心頭，麵條長長，牽繫著我和母親日常疏遠的時光。我總以為父親走後，母親一個人孤孤單單，慢慢地也會需要人照顧了；但在母親眼裡，我永遠只是一個做事莽撞、令人擔憂，永遠長不大也吃不飽的孩子。