

## 首獎

## 老派少女購物路線

洪愛珠

媽媽病篤。倒數十日，她愈是寡食少語長睡偶醒，往生命靜止方向深水潛游。彼時我每日問她想吃什麼，然後設法張羅來，博她一點病中日光。媽媽談食物的時候，較能談笑，於是以此喚她回神，多望一眼我們這些今世人。

人在盡頭，返身回望，媽媽一生吃食富裕，而倒數時刻，念想的反而是素樸的兒時食物。鹹冬瓜蒸肉餅有時，那是已故外婆的家常菜，白粥醬菜有時，有時只是一碟肉鬆甚至肉燥風味泡麵。而這日她說，想吃炸春捲。炸春捲自然不能是買來的。我媽病著但絕不糊塗，沒有什麼比外帶回家，被蒸氣弄得軟塌油糊的春捲皮更壞。最好辦法，便是買得潤餅皮，裹春蔬及花生糖粉，油炸後立刻呈到她面前。而時序初春，清明未至，潤餅皮在地方市場裡不易得，此時唯能往城裡去，倚靠我家三代女子的心靈故鄉：大稻埕、迪化街、永樂市場。



陪病兩年，在頻繁的門診治療手術急診中，日常脫軌，活成夜長晝短，蒼白無風恆溫狀態。然而一抵迪化

街，日光慷慨，曬褪病房陰涼。感官放大，整個街區的生活氣味聚攏上來。青草藥材的、熟食攤販的、香菇干貝蝦米魷魚的鮮腥味奔放，不遠處霞海城隍廟的香火，也嗅得一點。呼吸滿腔複雜氣味，就覺得人紮實活著。

其中每一股氣味，我都能單獨辨識，都是神奇勾引。回到與外婆的大手小手的兒童時期，和媽媽的母女放肆逛街時期，這是我家祖孫三代老派臺妹，最喜愛的臺北聚落。落俗一點便稱這類心情，叫出嫁女兒回娘家，知根知底熟門熟路。青春是真空永恆狀態，是女子心中的自由小鳥。因此返抵娘家，回到城北河邊的大稻埕，我們就都成少女，步履輕盈一臉發光。

而娘家並非虛構，三人之中，我外婆阿蘭，是真正以大稻埕為娘家。

日治末期，閩人聚落裡富庶的太平町延平北路長大，在大橋國小迎接臺灣光復的女孩阿蘭，國校畢業後，便在正值巔峰的永樂座戲院，擔任售票員直到結婚。目睹過盛世之人，總會留下幾枚勳章，日後外婆轉述永樂座時期，一代青衣祭酒顧正秋巡演的盛況，眼底仍有流轉的星閃。

阿蘭後來遠嫁淡水河對岸，觀音山腳下的郊外之郊。形容自己進門時，足踏漆亮高跟鞋，一腳踩進屋內，不料仍是泥地，臺北小姐的農村拼搏史自此開始。而老派淑女未曾放下往日講究，踏出房門，必全妝示人並抹朱紅脣膏，以馬甲束褲將自己紮緊，才穿進訂製洋裝，繫上細黑皮帶。

舊年對女子要求苛刻，美而無用不成，她還必須能幹。因此外婆與媽媽皆極能做菜，鄉里馳名。外公作外銷生意，員工近百家人數十，盛時每天擺開八大張圓桌吃飯。更有連綿宴席，來賓自歐陸、中東與東南亞。宴以備料三日的華麗臺菜，與自家釀酒。如今聽起來排場太過誇張，若聞江湖傳說。

外婆購物，那是頭家娘式氣派。日常採購，多以家近的蘆洲大廟市場為基地，魚肉水果挑的是月曆照片似的，飽碩漂亮的上貨，量多便交代一聲，讓商家送到家裡。但凡節慶或宴客，外婆就必親身回到大稻埕與永樂

市場。

大稻埕百年以來一直是南北貨及高檔食材集散地，過去許多辦桌師傅亦聚此處，很有人才與食材一筐打盡的概念。對此媽媽亦很迷信，宴客所需的華麗食材，鮑參翅肚蜆頭竹筍，最厚的椴木香菇和干貝，甜湯用的雪蛤紅棗及奶白油潤的宜蘭沙地花生，都要專趟來買。母女二人自有信任的老鋪，和一套精明選物標準。

身為孫輩裡第一個孩子，外婆到哪都帶上我，疼寵以海量的愛與食物，而我回報她白白胖胖及念念不忘。媽媽與我，則一面疊印外婆腳步，加以近年發現的店鋪，組織成老派購物路線。水邊時光慢，老城區迪化街的舊建築，那些楊德昌電影《青梅竹馬》裡，夜行車燈撫亮的街屋立面華飾，近年修復後原質再現，吸引潮流店鋪和觀光人潮。但只要老鋪猶在，民生氣息仍厚，就不至於弄得太面目全非。我以老鋪為據點，三代記憶為經緯，有憑有據的走跳此區。

到永樂市場及迪化街，我們慣從延平北路這側進出，此隧道般的入口，左右各據一家糖鋪，售各色老派零食。外婆嗜甜，會買甘納豆，和我喜歡的蛋酥花生，一種花生裹了雞蛋麵糊再油炸的零嘴。如與媽媽去，則買蠶豆瓜子等鹹食。

穿出隧道右轉，喝民樂街的涼茶。我們購物，未必記得商號名字，全憑位置或人臉辨識。譬如民樂街的家百年涼茶鋪「滋生」與「姚德和」，過往門面裝修得一模一樣，通常認其中有位老太太掌店的那家。理由是她髮蒼蒼，膚質卻嬰孩般綿白細緻，怎麼叫人不迷信該號涼茶有排毒神效。近幾年老太太退休，頓失指向，改成兩家交替著喝。

迪化街中藥老鋪恁多，並極富商譽。我是七年級生，中藥少用，但若要得上好香料香包、胡椒肉桂，則往媽媽指名的「生記藥行」。在「生記」帖藥，過程即是療癒經驗。相較有些鋪子，裝修太堂皇招呼太激動，「生

記」的人與佈置，都簡淨雍穆。僅問一枚羊肉爐滷包，師傅仍逐一打開藥櫃木抽，取材料以砵碼現秤。不似滿街騎樓下的成貨，光照潮濕難免質變。藥材在紙面上配妥，倒進棉布袋裡紮好，眨眼間，紙張便封成包裹。

在迪化街買南北貨在於逛，且眼色要好。因為各有所長，一家買完所有食材幾乎是不可能。倒是可以先排除一些在門口，大量堆放蜜餞堅果和烏魚子的店家。其果乾顏色越艷的，越不可信。此區老字號，多少有些驕傲自矜。貴價的上貨，不會曝展在外，必須經過詢問，店家才從雪櫃取出那些燕窩魚翅，未經漂白的天然竹筴，兼解釋食材來歷。顧客識貨而店家識人，外婆媽媽都長得富態貴氣，有問有答。我這種菜鳥要是單獨去，被忽略也是時常有的。

至於糕餅。如麵龜、糕潤、鹹光餅和椪餅，可往延平北路上的「龍月堂糕餅舖」或「十字軒」。龍月堂創店與我外婆生辰同年，我收藏這種只有自己知道的聯繫，每回買餅，就默數店家歲月，為之由衷祝福。

龍月堂的綠豆糕和鹽梅糕這類小姐點心，製得極細，以印著紅字的油紙包裝，裡頭每一枚綠豆糕，僅指甲片大小，化口沙碎精緻非常。椪餅是中空餅，餅底有薄糖膏，是杏仁茶或麵茶這類熱甜湯的搭檔，買了就要小心攜帶，因為破缺的椪餅，看來格外使人傷心。「十字軒」旁的「加福起土蛋糕」，賣得最好自然是招牌的起酥皮蛋糕，但其實椪餅也烘得特薄，買回家把餅拆碎，沖一碗媽媽熬的花生湯，深冬裡取暖。

這些店家，亦常態性供應鹹光餅和收涎餅。這類中間有個圓洞，可以穿紅線綁在嬰兒脖頸上的餅，在臺北市已少見。但話說回來，現世要生個孩子來收涎，才是真難，純買點餅來佐茶，容易一些。



大小女生湊在一塊，認真購物，自然還包含吃喝。此區米麵，有永樂市場周圍數家米苔目，油蔥蝦米湯頭清鮮，一碗粉白韭綠，外婆很喜歡。媽媽則多往安西街的老店「賣麵炎仔」吃切仔米粉，切燒肉或豬肝。

此外，外婆與媽媽都對歸綏街上的「意麵王」本店，根深蒂固地喜愛。雖說意麵王的乾麵、餛飩和切菜不錯，但我疑心她二人的關鍵從不在麵，在於飯後的那碟刨冰。

「意麵王」在家族的口述歷史中，開業時便是糖水專業，後來才賣起麵，因此在麵店點冰品其實內行，若能一字不差的點名如同通關密碼的「紅麥布牛」四字，更能展現出一股熟客的洗鍊瀟灑。「紅麥布牛」是綜合澆料的縮寫，指紅豆、麥角、布丁、牛乳，麥角和布丁這兩種澆料，是我個人判斷糖水店的標準，採煮得甜糯潤滑的麥角而非心韌且帶藥氣的薏仁，採柔軟味濃的雞蛋布丁，而非大品牌的膠凍布丁，那是店家骨氣與基礎審美。



行經大稻埕許多年，在百年建築群裡穿梭、老鋪裡吃飯、買兒時食物。將自己藏匿於飛速時代裡的皺摺縫隙，以為可以瞞過時間，但事情從來不是如此。

沒忘記今日來，是為媽媽買潤餅皮的。

進永樂市場一樓早市，抵「林良號」。圓臉爽朗的阿婆和不太說話的阿公兄妹，八十年來手工製潤餅皮。「林良號」製餅，是古老節奏與時光之詩。手掌著濕麵團，在烘臺上抹出一張絲白薄餅，再足尖點地似的飛甩幾下，使其均厚。待由濕至乾，徒手將之數百數千的揭起。餅極薄而透光，重疊成分分秒時時刻刻，時間的

具體證據。默默在側觀着一陣，此刻內心裡若干塵埃，都暫時緩緩地降下。

問阿婆買一小落餅，她手裡忙，仍親切待我。以閩南語談上幾句，言及外婆和媽媽。聊天後來，阿婆溫柔小小聲的問：「汝阿嬤勾底勒無、人有好無？」善意純粹，只是因此揭開懷舊對話底下，我最黑深無底的空荒。「無底勒啊。」答。外婆走了十年，以為會陪我許久的媽媽，刻下也正在分秒轉身。恍惚間她們鬆手，長長的百年的大街上，四顧僅餘我一人。

作者介紹

## 洪愛珠

本名洪于珺。一九八三年生，臺北養成，平面設計為業。寫字以記舊時日與經過之人。

此篇致厚我許多的媽媽與外婆。她們都精彩，然擺在家裡常遭忽視，唯寫下才使人閱讀。首次投獎，普通百姓寫點生活而獲肯定，多謝臺北，尤其大稻埕。

評審意見

## 簡 嬪

本屆的城市書寫吹起懷舊風，不論是借舊照或舊衣，作者均能扣住城市發展史與個人生活經驗併排行進，寫出臺北城的獨特風華。其中，尤以〈老派少女購物路線〉為個中翹楚；「老派少女」妙喻外婆、母親與自己三代之閨秀嗜好，「購物」乃女版掃街游獵，「路線」指大稻埕、迪化街、永樂市場等老臺北必遊聖地。有人、有事物、有時空路徑，完成一幅雍容富泰的閨秀覓食圖。

作者是能手，首句以「媽媽病篤」切入，手法乾淨、筆刀鋒利化於無形。為病篤至親覓食，自此拉開記憶帷幔，憶及外婆青春時期如何見識太平町盛世、少婦年代如何回大稻埕施展頭家娘派頭採買食材，依此便大手大腳暢寫三代攜手同遊的各家昂貴藥材珍奇食材店、古早小吃、風味飲品，完成購物路線旨趣與地圖。文字輕盈，讀來意趣橫生。文末，「恍惚間她們鬆手，長長的百年的大街上，四顧僅餘我一人。」歸結於時光流逝、繁華易散，引讀者不禁眼熱而嘆。允為傑作。