

散文 第一名 葉 霽

個人簡介：國立政治大學中國文學系博士班二年級

臺大中文系學士

臺師大國文所碩士

政大中文所博士在讀中

曾獲 2022 台南文學獎 華文

永和百殿

食無盡，一日三餐，或者再加宵夜。憂傷如是，喜悅如是，飽餓由不得自己。身體深深掌管著靈魂，肉殼子決定著人。是以地獄裡殿殿層層，酷刑相累不絕，金槌銅丸沸屎鑊湯，寒冰灰炭拔舌膿血，一切懲惡結束，總是「不死」，留一個肉身，繼續前往下一層地獄。惡鬼執迷，無論反覆多少次，終究難以拋脫皮囊，渴飲鐵漿，餓食血糞，燙焦整副軀體。

所有惡鬼都曾有人的面貌，永和多人，想必也多鬼。我們夾廁公寓的某個隙縫，或是捲行在公車輪底、超商貨架之間，鎮日為餓愁苦，為飽歡欣。

租住永和的人（鬼？）沒有長久躋身人間的慾望，他們知道房是買不起了，於是熱望於吃；而已經買房的居民，把那些東區房價的差額拿來一生揮霍，從爺婆到曾孫子女，更是個個都不吝吃。

於是永和食多，小吃要巧，餐廳要澎湃，賣裝潢者流鬼眼不屑，賣服務者流鬼面尷尬，畢竟都是穿羽絨衣夾腳拖去的，吃相也是充滿生之慾望的豪邁。我吃故我在，一切外於吃的人事物，皆為虛空。鬼們靈機巧透，生此亂世，也沒有本錢再被誘騙。

巧食比如老江牛肉麵的干絲。老江開至夜半，賣牛油滿覆的紅燒牛肉麵（裡頭有一截吸滿湯汁的脆油條）、冰豆漿、韭菜餃子和小菜。鬼都知道小菜要拿干絲，白滑香軟，比麵條細嫩，比豆干軟滑，摻著春綠的芹菜和橘紅的蘿蔔，鹽水簡單涮過，淺淡的鹹經過冰鎮，無比可口，搭配辣的牛湯，妙絕。有鬼夜半過門無法不入，因為見到另一隻鬼豪放的點了五份干絲。煮麵阿姨懂人情，全裝在一個大盤子，小山一樣高的干絲纏繞，夜半裡，誰的魂都能祭奠。

又比如勝手港點的腸粉，乳色晶瑩的漿粉層疊成型，裹覆兩枚紅脆蝦仁，摻蠔油的褐色醬油漉漉，噴著熱氣。或是北蘭阿姨的打拋豬飯，香料切碎爆炒，絞肉末鹹香重辣，搭配酸醃的黃瓜和肥香腸，半熟蛋流心的黃和米飯交錯，燙舌頭辣胃，讓人難以釋手。

還有小島屋那多放高麗菜與七味粉，油而清爽的薑燒豬肉；美乃滋細細纏覆的炒飯，鑊氣之中溫軟酸甜，搭配一枚鋪滿明太子的厚玉子燒，此生無憾。小北平的老闆嗜台啤又刺青，但是總能端出最甜蜜的豆沙鍋餅。餅薄，稍微被油浸透，露出斑點的透明，夾著寶紫豆沙，灑滿白芝麻。老闆菸癮兇，嗓子大，會和路過門前的熟客打招呼，鬼逡遊至此，哪裡敢不進門？

多年以前來自韓國的鬼店則人去樓空，誰也忘不了他是如何餵養一批永和人長大。韓一館違建（油煙管外露）在壁癌蔓生的狹長鋪面裡，韓國大媽口音猶在，腳踩在水桶上烤肉。一客飯 80，肉汁異香，小菜色色皆有味，連海帶芽蛋花湯都馥郁甘美。加入南瓜絲的海鮮煎餅不油膩，脆口但不刮人，涮過韭菜醬汁，焦苦又香甜。入韓一館如被擒，此世就於此兜轉輪迴，超脫不得。老闆收店那天，鬼們情義翻湧，來回數次，四餐皆食，許誓來生也要記得這滋味，痛乎哀哉。

雞、鴨、鵝肉飯在永和更是霸聚四方，櫥窗無一例外地必定掛滿禽體肉屍，有人刀起刀落如擊鼓，殺生也帶一股子音韻。餓鬼們日日被社會痛宰，放飯時便急急趕來觀禮，嚼那些薄切的嫩肉，吸髓吮油，還發明了搭配醃蘿蔔、當歸、筍乾、蔥醬等更種吃法。自己一魂尚在，猶未超脫人間地獄，倒對別人死透的軀體充滿興趣。

有間燒臘擠在通往樂華夜市的巷子裡，名曰入魂。那是香港飄來的異鄉鬼經營，鋪面乾淨，外頭懸掛過往米其林一星飯店的榮光。其價二倍，滋味卻美過尋常燒臘數百倍，脆鴨淋上梅子提味的桂花蜂蜜，褐金燒肉沾點黃芥末，香雞酒味淋漓，又燒透染不知名的藥草香；更甚者是那上湯焗出來的翡翠娃娃菜，一盅飽飲不盡的煲湯，和那一鉢淨透不似人間的銀耳羹，清涼甘馥，人間竟能得此贖罪滋味？不，這並非贖罪，通透的鬼們慶幸自己罪孽沉痾，方得見這騎樓一角的半透明舖子，拿魂魄交易，換一晚飲鴆止渴。

舌頭罪孽不夠深的鬼們，往往略過此店直奔樂華，在油煙縹緲裡浮沉夜行，看那卷軸般豔異呈展的酷刑派對：小鐵鍋輪番燙著醬滷屍體、砧板上駝背老婦剁腿（人？豬？）從未停歇。還有小老闆能手撕誰的胸膛，涼拌後配上菜蔬口味清爽；油鍋滋滋炸過白肥肉塊，撒上不知名雜色調味粉，分明魔鬼，還大呼為天使雞排。食畢鹹，必食甜，那個自稱你阿爸的芋圓價錢年漲，明著收取孝親費，窮酸懶排隊的鬼鑽進短巷裡找樂華小湯圓。六個阿姨們頭髮皆高澎如雲，眼皮鬆垂不看人，不驚不懼就看眾鬼能一股腦把多少種料塞進塑膠碗裡。窮鬼皆貪，起跳三種，膽大的五種，新死的一臉稚嫩，能一口氣喊出小湯圓珍珠芋圓花生紅豆白木耳總共六種。阿姨不慌不忙如千手觀音，湯勺齊飛，心細的鬼卻能發現，總有一種料會是錯的，像親阿姨給你拍屁股教訓的那種親切。

而若要舉出永和週末裡無論店名，必定滿鬼的餐廳，新店大抵是火鍋牛排，老店則是川菜浙菜熱炒之屬。臺灣人熱愛吃鍋，把透著血氣的肉片捲成花朵；高湯滾沸，還時興放入一隻牛油凝成的熊偶。海鮮船則必定是要鮮著從玻璃缸撈起，活體的鬚角在冰上舒捲，供人拍照才顯富麗。火鍋當然不能只是煮，鬼們長期受沸湯獄苦，深諳奇技變化，遂有番茄美人湯、醇奶南瓜湯、牛骨麻辣湯，近來更有菊花蟹膏湯，吃飽了原鍋端回速速熬成鮭魚卵蟹黃粥，意圖讓眾鬼痛風。眾鬼生生世世就是追求這種痛，痛了才不恍惚，知道還沒熬完此世，清醒點。小海水產、很秋、燙燙，這三間輪著自虐一遍，倏忽就又一月有餘。

永和鬼逢假日必吃牛排，像是中蠱得病。阿里小廚、和陞屋、德堡，再不濟也有自稱教父的孫東寶，眾鬼愛拿刀切肉，愛看血水滲出，呼曰享受鬼生、犒賞自己。牛排調味最簡，卻最吸引一千鬼民，或許炙肉氣味令人聯想夏日驕陽，蘑菇黑胡椒醬又充斥早餐日常。配個麵與三色豆、冷凍紅蘿蔔，煎蛋記得翻面，再推壓飲料機裝滿一大杯可樂，就讓鬼滿意的咂嘴，庶民趣味。

不輸新店的卻是那濛灰的鋪面，浙菜貴一點是三分俗氣，川菜廉一點是圓城。攜著小孩擠住公婆房子的假日就全家帶去前者撐場面、過過癮；不婚不生賴定退休父母的就轉彎到後者包幾樣菜，「微」打牙祭。三分俗氣翡翠鑲肉、蒜子黃魚極出名，想吃要先預訂。吃飽了鑽出矮門，就是一整條馬路的呼嘯機車，偶爾路邊違停一台現煮花生板栗的發財車，昏暗的燈光下鬼又餓了。圓城調味重，價廉，物呢，則勉強算美，至少肯用油。豆干牛肉絲、豆瓣黃魚、宮保雞丁都是桌上常

備嘉賓，適合啤酒一支飲過一支，撒泡尿還蹇到騎樓吸菸的中老年阿伯。租住附近的學生鬼假日聽老鬼醉後划拳，卻只有平日買得起一個 80 的特惠便當，塞牙縫試氣味，遙想死得更陳的未來。

熱炒分兩類，一台式一則雲泰風。台式的多放沙茶醬油蒜頭，酒促小姐穿得像可樂罐一樣鮮麗服貼，晃著金色長髮到處大哥大哥的叫。蚵仔酥、炸龍珠必點無誤，五更腸旺蒼蠅頭，越臭的越香，惹人愛。雲泰風則是每桌放一雕花錫罐盛白飯，飯匙下落時會咕嚕嚕亂轉。雲筍肉絲、綠咖哩、月亮蝦餅都配飯，讓錫罐整夜不停的轉。吃飽了口渴，過馬路買碗清原的仙草冰，加芋泥、芋塊、芋球，沒人擔心熱量，反正身形都是虛幻，留著不過受苦，誰在乎走樣變形？

永和鬼食無盡，日日過橋給人吃，返來就暴食，吃各種生靈，當然也互吃。看房東每次轉開三圈鎖來收取房租，不都帶碗永新鹹豆漿、半籠小籠包一套燒餅油條？報紙煞有介事鋪開在客廳大桌，吃相生猛。末了還要把報紙對折，兩角拎起，斜插入口，吞乾抹淨。他多收修繕費和夏季電費，未開口就先笑，燒餅屑在嘴邊飄搖。

還有那替人送食的外送員鬼，一單 10 圓，載著滿車食物夏陽冬雨裡衝刺。按過幾次電鈴對方還是姍姍，乾脆在大門前染指幾塊鹽酥雞，夜黑風高，沒人知道。也有那啃老鬼專嗜嫡親親的老骨頭，喜歡喀蹦蹦的口感，似東山鴨頭；還有那異國騙錢鬼，專去幼兒園補習班講美語，啃家長的眼球，像吸虱目魚頭。

還有軟飯鬼、賴皮鬼、學生鬼……最不可思議的當是高學歷鬼，志學讀博，壯而無錢，自恃聰慧。喜食咖啡廳澳洲有機早餐茶、比利時糖珠鬆餅、比目魚鱸邊握壽司、法式鱸魚排、韓國雪花湯、越南清河粉、台灣魚肚粥。還喜食書，視力不好，把自己啃得坑坑巴巴都不知道。拚死的剝肉吐血給房東吃飽，換一個文學世界裡逍遙；做不到吸風飲露仙氣飄，倒是拿做研究的精神把嘴叨。想來是一副罪孽深重的魂與身，墮落輪迴，不知還要幾世才得超生？

是的，我說的就是我，最厲的那隻鬼，遍遊永和，死活百殿。

=====

評語

宇文正 老師：

被社會「痛宰」的「餓鬼」們，在永和找到殿堂，吃得虐心，吃得痛快。妙筆寫美食，寫永和，也寫人生百態。文末轉而自嘲：「最厲的那隻鬼」，高學歷、壯而無錢，遍遊永和，死活百殿，正是敘述者自己。真是文氣暢快淋漓，極富節奏感的一篇佳作！