

文圖／翁雲霞

市場一小角

逛傳統市場樂趣無窮，游走其間，認識當地常民生活，小至零頭小錢，至穿梭其間的百姓穿著，大概能拿捏出他們的經濟情況。

在台北，百貨公司的超市、大賣場及一般農產超市、傳統市場都是我們經常光顧的場所；每一個賣場都有獨到的引人商品，隨著家庭的使用情況和習慣，賣場在販賣時間，總是熱熱鬧鬧。特別是現在飲食節目大量在媒體曝光，也興起一些催化作用，一些有心的觀光客會把逛市場當成旅遊行程之一，畢竟觀察異地眾生相及產物，市場是最直接之地。

16年前，我們至北京，那時感覺整個城市灰暗無生氣，有些無聊，朋友提議逛市場去，這一么喝，激起興致來。清晨7點，即到打聽好了的市場。和所有市場一樣，落座在民房聚集之處。

印象至今深刻，現在看到市場的魚攤，總又浮出當日的場景；一條條魚攤在板子上，魚可是成不了堆，腥味外，加上臭味，買者依然。內陸地區，那時，說不上海魚，可是，河裡總有魚吧？食魚者，只能吃到這種放了多少天的魚，那時的生活就是如此一目了然。當然，人的欲望隨著物流的開展，鮮猛魚，如今已見在魚缸中游，經濟能力改善；無可奈何非入口不可的劣質食材自然消失。

唐魯孫、小民等筆下的「豆汁兒」，是北平人吃上癮的大眾飲品，豆汁兒利用綠豆泡水發酸，沉澱粉狀物是製粉絲的原料，留下的渣滓經煮沸即是豆汁兒。什麼味道？吃過幾次，結論是其味接近擺了多時的雪裡紅，我們外地人只為了仰慕前輩作家，循其文找味，滿足好奇心。飲此物，佐以辣鹹菜，早期，豆汁兒也幾乎沒落，只有市場還能找到。近年，講觀光，老味道在飯店又能吃到。不過，還是像一般老百姓，頂著太陽，喝熱熱的豆汁兒，再抹去汗，才夠勁。

有些市場吸引大家是裝盛食材的器物，像竹子編的簍子，其實已經破舊不堪，看來營養不



小橘子比大橘子甜

良的蘋果也已經泛出黑點，依然會有客人買回家，這些較大家不忍心的食物，內陸市場至今常見。

倒是僑鄉一帶，長期有親朋資助，來往的見識寬廣，市場上的陳設不但豐富，特別是菜款的擺設見諸費心，有些真是美美的，比南門市場一些菜攤還要用心。原來給我們的1小時逛市場時間，忍不住又增加1小時，市場的魅力有時是抵不住的。

那是在汕頭的市場，魚丸、餛飩包地細緻，台南的汕頭魚丸有名，師出於此，得嚐嚐。茅草根上的秤盤，有人竟想買回家。白色茄子味如何？沒機會嚐到。最讓大家眼睛一亮的青菜，姿態各異，全都小巧翠嫩。當地農民生活還不錯，家中有地，勤快一些整出菜田。似乎，到市場趕集，是湊熱鬧去，無不用心擺出菜相，這是我們所見到最美的菜攤。

在北港，我們也碰到匆匆搖著竹簍子賣小食的老者，一派古意。也釀出各式口感、口味的永達受歡迎的醬菜。逛市場，常有意外收穫。

到處，常民最家常的烹調食物，當地人習以為常，都成了我們珍視的特有口味。趁著旅遊，觀看不同的生活習俗，也是一樂！