

早點

白茫茫的一片，鋪天蓋地而來，不是雪。
冰水、白糖與麵粉啪達啪達地在攪拌器孕育出麵糰，現在正沉睡在工作檯上；酵母菌是夢的種子，埋入一丁點兒，麵糰就膨脹出一齣又一齣的人生如戲。

稻苗青青，由南台灣的大潭村縣延到相鄰的中生村，媒人沿著石子路歡喜而來。男大當婚的爸爸那時正在市區的工廠吃頭路，下班回家後繼續農忙，女大當嫁的媽媽爲了家計遠去外地紡織廠當女工，車錢貴啊，一年半載回家一次，魚雁往返，讓陌生的青年男女逐漸開始生命的對話，見了幾次面之後，爸爸寫信問媽媽什麼時候回來結婚，兩人就這樣結髮一生。

打開塑膠紙袋，取出長麵糰，灑一把麵粉一桌子迷濛，活絡的擀麵棍擀出數尺長的麵糰，爸爸雙手拿穩油條刀，在十秒鐘之內俐落地切出一公分寬、十餘公分長的小麵條、大小厚薄相同，這戲碼往往逼得來批發早點的小販獻出真誠的讚嘆；接著輕拾兩段麵條正面與正面相疊，用薄木片兒按壓後拉長，力道可要恰到好處，壓得太用力，油條黏滯不發，若是過輕、下鍋容易分離。

長又白的麵條，蛇一般無聲無息地滑入五尺寬的油鍋中，不濺油花，油鍋前頭的嬸嬸拿著三根長木筷快速翻轉，躲藏在麵條裏的阿摩尼亞在油溫的蠱惑下，化成一大片無色卻似有形的透明水母在眼前張牙舞爪，油條囡仔已然驅出惡氣有著強壯而正常的體格，這時便可以由站在油鍋後頭的媽媽輪替翻面，成爲一根根金黃爽脆的油條。

油條非要兩段麵條婚配，藉阿摩尼亞遇熱而揮發的力量相互施力牽纏，才會膨脹成型，假如想炸單段麵條，必是質硬形畸。

上一輩的愛情，暗藏著質樸的生命情調，滴油桶裏最端莊相契的那一根油條，左半段是爸爸，緊緊牽著右半段的媽媽。

稻實纍纍，自小無父無母的阿公由吃臭酸粥的佃農身份，終也攢到一小方田地，阿媽則消失在長期的勞動、又捨不得拿錢看醫生的時代。爸媽婚後第二天，阿公就把家中的經濟權交託了新嫁娘，除了嫁出去的大姑姑外，身爲長子的爸爸有四個弟妹，最小的叔叔才國小五年級。

肩頭駝著上百斤重的甘蔗葉是阿公年輕的勳章，在毒辣烈日下搓稗入泥的僵僵龜背是爸媽過往的註腳，梳理著埕前集滿陽光活力的稻粒則是一家人當時的喜悅；媽媽在大腹便便時，還得拖著水牛走過滑溜的田埂去吃牧草，閒暇時織給爸

爸拿去市場賣的小兒毛線衣褲，後來爲我留了一套；隨著弟弟們一一出世，家，就在鋤墾針織下豐盈起來。

再灑一把麵粉像甩一段彩帶，鋪排在工作檯上的是細緻白晰的麵糰肌膚，爸爸手上的刀是參養過的，心隨意至、直走橫剖，桌上開始佈滿一塊一塊的小麵糰，像是河岸邊星羅棋佈的鵝卵石，擰平那些小麵糰塊兒，自小便是我與弟弟的工作，中間厚、四邊薄的麵皮才是合格的，爸媽搬來一鋼盆的內餡，拿湯匙舀餡置於麵皮上，然後轉動手指、旋出一朵朵秀麗的包子，綻放在鵝卵石間。

各據工作檯一角的小孩們喜歡比賽，看誰是擰麵快手，桌面空間的安排更是勝負的關鍵，讓麵皮塞住了擰麵棍的活動路徑，就得花額外的時間疏散交通，這下必要輸了。我於是練就了將麵皮推到檯面各個角落、卻不會掉到地上的工夫，爸媽每隔一陣子，便會帶著鋼盆逐麵皮而包，小時的我還覺得爸媽很神奇，無論麵皮落在何處，他們總可以拾得，直到爸爸說：「這丟那麼遠，我怎麼拿得到。」我才驚覺包包子的人原來不是什麼都可以的「超人」，只是個最真實的---人。

素白的包子皮將家族史封藏得平淡無奇，誰有心拿起來咬一口，靜穆地咀嚼內蘊的山海滋味，誰便譯得出一篇篇無字的史詩。

稻草墩墩，大叔叔出外拜師學藝，老師傅隨緣薪傳一手做包子饅頭的絕活，有情的叔叔便跟著師傅吃早齋至今。藝成回家，大叔叔再傳授工夫給兄弟姐妹，並且計畫一起到市區賣早點。航駛向夢土也須要有憑靠，阿公於是割裂了一塊田地來哺餵子女，兀自讓心靈走過四季。

友愛與熱情，讓人願意胼手胝足。清晨三點開始磨豆漿、煮米漿、炸油條、烤燒餅、蒸著熱騰騰的包子與饅頭，然後送出批發的食品，並等待早起的顧客光臨。

一桌桌潮湧的客人並沒有讓我變得不怕生，反生躲在樓梯門後不敢出來，總要喊著在亭仔腳端熱豆漿的媽媽來牽我的手，即使該就學了也沒有改善。幼稚園總共上了兩天，上學期一天、下學期一天，媽媽前腳一走，我就哭著跑回家，記憶中只有一碗甜粉圓。初上小學時，更是天天上學好幾次，不管誰送我去學校，我總能風雨無阻、無視車輛呼嘯地逃學---逃回家，直到疼我的阿公送我進校門，我就不敢逃出來了，阿公說：「再回家就拿棍子打你！」隔天依舊。

「怎麼會有小孩不愛讀書？」長大後我才知道，當時的媽媽蹲在水龍頭前洗碗時，淚珠如雨，點點地掉進洗碗水中。

黃豆錚錚鏗鏘地滾落在大鐵盆中，吟哦著嘹亮，洗淨後得注滿水浸泡，等候種子甦醒；上半夜一過，媽媽就會起身，一杓一杓舀著黃潤飽滿的豆子與研磨機

交換豆汁，過篩之後倒進大鍋中加糖煮滾；生漿沸騰前，需奮力地持大鐵杓攪動，不然會有焦味，同時還得空出手來製備其他早點，但可要小心，豆漿愛逃亡，滾沸時會立刻上升並躍出鍋圍，不及時轉成小火，除了燙傷手外，更會有拖不完的地板---這不該在分秒必爭的清早發生。

一粒一粒的黃豆，磨成一滴一滴的豆漿；媽媽期待女兒成器，卻磨出一滴一滴的淚水，這是不是一樁合算的交易？

轉眼也輪到小弟第一天上小學，身為大姊的我已不再怯懦害羞，很慎重地為小弟搭配著一身藍衣藍褲，一手牽著一個弟弟下樓準備上學，原本正為自己的審美觀而春風得意，卻引來忙碌的大人們的一陣輕笑，雙頰飛紅。

正值青壯年的爸媽每天勞動十六個小時，連星期日也不得閒，年休三節，少見娛樂，因為小販只要最新鮮的食品。姊弟仨從小便學會擀麵皮、翻油條、裝貨、刷洗及算帳，餓了還會自己炒蛋包飯吃。偶爾天色尚早，全家便會帶著可充當小艇的車輪內胎，驅車到興達港戲水跳浪，任憑海風拉扯著衣衫。

大大小小的無底鐵圈是用來形塑年糕與鹹粿的，仔細地壓進透明的粿紙，然後用橡皮筋束在鐵圈旁，再一個個密排在大蒸盤上，這是小孩負責的準備工作，「快去刨蘿蔔絲，要用了！」

媽媽早就浸漬好各式鹹餡，讓爸爸攪入生糯米漿中並調味；如果是甜年糕，加的自然糖，待爸爸舀生漿填滿每個鐵圈，我們得均勻地灑上蜜紅豆或花生，邊灑邊塞進嘴裏，最後穩穩抬入蒸氣爐中，期待年的味道。

在糕與粿的蒸氣爐打開時，須得一盤一盤地平舖放涼，小孩會卸下外圍的鐵圈，剪齊多餘的粿紙，這是爸爸在都市一畝一畝的田；久候的顧客總在剪刀還沒忙完時，就採收完畢。爸爸喜歡聽客人的建議，除了價錢堅持不像市場賣得那樣高外，爸爸說：「這樣厚道。」媽媽則說爸爸：「肖牛的就是牛，註定要一世人拖犁。」圓圓滿滿的年糕畫下辛勞一年的句點。

多年後，我心底也蒸熟了一個吃不盡的年糕，因為多能鄙事，緩緩地修齊了性格中雜亂參差的粿紙，仁心與溫厚則是爸媽拌進去的糖。

早點生意穩定地成長，在城市落腳生根，也有了繁拓的可能，手足於是和氣地分了家，翹果乘風各覓新土。

上了中學之後，課本與考卷是少女雙鬢的髮夾，愛女心切的爸媽不知什麼時候開始，不再喊我幫忙家務了，「各人的工作，各人做乎好。」把時間留予我梳攏自己的髮絲。

天光初亮，我在爸爸趕忙送新貨的引擎聲中起床，往陽台望去，媽媽正蹲在亭仔腳刷洗蒸盤、大杓與圍裙，這已是煎完數百個蛋餅之後的事了；遇著寒流來襲，還能看見媽媽溫熱的吐息攀在空中。

待我準備騎腳踏車去上學時，手把上往往吊著加料的特大蛋餅，我會習慣性地再抽個塑膠袋套上，一旁破碎且帶焦味的蛋餅則屬爸媽的那一份。

五個厚實的大平底鍋呈半圓形排開，滿桶佐味完畢的麵糊架高放在一邊，與橙黃蛋汁比鄰而居。

油壺澆上沙拉油，用鐵夾子夾著油布在鍋上塗抹均勻，這時爸媽會飛快地舀入一杓麵糊，並用杓底畫成圓餅狀，畫完了一鍋的圓又圓，前頭的餅皮已然凝固，正巧可以翻面，接著在另一鍋舀入相同數量的蛋花，揚一揚胡椒粉，再拿著餅皮裱上，一張張蛋餅像是著上春裝的花顏，固執地驅散冬日寒天。媽媽看見打哆嗦的我還會說：「冷死閒人」。

加料蛋餅再包上一個塑膠袋，才不會在早自修的考卷上印出一圈圈油的漣漪，原子筆寫不上答案的。嬌滴滴的小姐不愛油漬，卻貪婪地擰榨著父母生命的油汁，留下一盤破餅皮、碎蛋花，讀書去。

「喂~，饅頭！」接起電話，這是家中表明身份的問候語。

「大人廟，三十、十、十五、十五、二十、五、二十」。

爸媽可以記住好多個小販的訂貨，連續好多通，才會拿筆記下。一個數字代表一種食品，解碼之後可能是「大人廟這位小販，今天要三十個白饅頭、十個紅豆饅頭，十五個包子，十五個燒餅、二十根油條、五個甜餅和二十個甜甜圈」，每個小販的一長串數字還不一定是相同的順序，有的人可能不賣紅豆饅頭的，這個數字就代表銀絲捲，或是包子往前推。上了大學、甚至已出社會的我，在沒有拿筆的情況下，往往沒有能力接這種密碼似的訂貨電話，無法像爸媽一樣：讓頭腦很電腦。

食品生產至下午已告一段落，隨著蒸氣爐一一開啓，分箱整理各小販要的貨物便是接下來的工作，有些地點近一些的客戶，喜歡自己來挑貨，當日結帳，順道聊聊天、喝杯仙草茶。

下班回家的我，有時會在媽媽忙得像八爪章魚時，隨口丟下一句：「我同事明天要十五個菜包。」便上樓去。隔早上班前，桌面早已靜靜地躺著一包包子。因此我也愈來愈有信心，不管媽媽有多忙，隨口都能下訂單。

直至一、兩次隔早的桌子空空時，才慌張地問：「二十個甜甜圈呢？」「什麼甜甜圈？現在才說哪裏生甜甜圈給你？」

我不會傻到想辯駁，這等於向時間之神承認了媽媽開始健忘。

爸爸擀著大麵糰，攤滿整個工作檯，一手拿著模子印出一輪一輪的甜甜圈，另一手挑起中間那顆小圓麵糰，小圓麵糰與削下來的邊邊，還可以再揉製一次，多就不行了，會失去既軟且韌的口感的。甜甜圈麵糰流湧入油鍋，似泛銀玉環迤邐一湖，很是優雅，單邊酥黃鮮烈時就可以翻面，等到兩面鍍上一樣的金光，便可用長木筷穿入甜甜圈的洞口中而不會變形，一枝長木筷串上十來個是沒有問題的，放在一旁讓油點滴滴落盡。

嘴饞的小孩最喜歡撿小圓麵糰了，爸爸在一旁炸甜甜圈，我們則佔據另一頭炸甜甜圈之心，然後自己沾上雪白糖粉當點心，一口一個剛剛好。

家中所有的食品，就只有甜甜圈敢大膽地破了個洞，還不怕沒人買，這是再自然不過的事。但如果甜甜圈之心可以塞回去，是不是可以填補媽媽逐漸破洞的記憶？所有的歲月屬於當下，我卻不肯接受這樣的自然而然。

早點，早一點，媽媽常說：「在生一粒豆，卡贏死後拜豬頭。」然而胃癌還是竊走阿公的靈魂了，世界並沒有停止運轉的跡象，機械聲未歇，小販們還是要過日子，只是不再多留片刻。治喪的過程中，姑姑邊爬邊泣涕、唱著曲調悲涼的歌，媽媽哭著不肯讓白布隔斷天人路，叔叔則在送喪時癱坐在地上痛哭失聲、像個小孩；獨獨只有爸爸，深陷的眼窩似乎乾涸，嘴角失笑卻也啼不出哀音，與黑夜共酌悲戚是爸爸的慣性，一個人的情感為什麼可以埋藏得這麼深？深到似有還無。

疑惑存到我出嫁的那一天，紅著鼻頭的媽媽夜半叫我起來準備化粧，以趕赴良辰吉時，結婚禮俗喜慶且熱鬧，就連在祖先堂前向父母磕頭拜別、戴上婚戒也有長輩們的盈盈笑語，但烙燒在腦海中的，卻是一幕幕只剩影像動作的靜音畫面，也許是我與爸媽都沒有話的原因。

白紗新娘坐上禮車，搖下車窗在心底道別，拋出了象徵著大小姐性子的扇子時，車子還是開走了，爸爸終於在鞭炮震天嘎響中放聲大哭，再顧不得人前人後，他們說。我還是沒有看過爸爸掉眼淚，也不會想去詢問那天的錄影帶誰珍藏了，但我終於知道爸爸的情到深處。

五個大平底鍋再度澆上油，爸媽一手各拿兩個包子，輕巧地由外而內砌出一圈圈的同心圓，油煎片刻，底皮鑲黃嵌赤、熠熠生光，滄入一大杓的太白粉水，蓋上鍋蓋，讓水煎包除了皮酥之外，還因吸吮充足的灼灼水氣而留有柔嫩的身子。

待會兒得小心翻面，鏟破了可要流出高麗菜餡的，自個兒毀了不打緊，貼在別人的嫩皮上不好賣。

水煎包，水裏來，火裏去。寡言爸爸收藏太多秘密，任生活水煎火逼，也顛撲不破。或是，同心圓太依賴圓心，讓他以為自己沒有脆弱的權利？

遠嫁的女兒偕女婿回娘家，家人總會放下手邊的活兒來車站接人，拔地連天的建築一再剖開故鄉的胸膛，空氣卻永遠甘甜、蜿蜒入鼻息，因為附近糖廠的製糖甜味及家中熟悉的麵食香。

早一點起床，會看見齒危爸爸不曾變節地吃著自家早點，佐以最愛的石棹茶，細看電視播放的英語教學節目，金邊的大眼鏡讓視茫的爸爸好精神，媽媽端上水果，總少不了櫻桃，在我回家時。

隆隆的攪粉聲響起，承繼家業的大弟夫婦開始了我不生疏卻也不再熟稔的工作，又撒一把麵粉似顯化一帶銀河，爸媽再度繞行於數十年不變的生活軌道，是一顆專業的行星，驀地我突然明白，啊！這時我才知道：白茫茫的麵粉鋪天蓋地而來，不是食材，其實是一種染劑，飄到黑髮裏，便再也洗不掉。

風不急著催我，我還是得遠行，行李中滿滿的蘋果、梨，芒果、荔枝、李，香菇、人蔘、破布子，饅頭、燒餅和粽子，「好了，好了，裝不下了！」提著大包小包常讓我無法舉雙手投降，「你們都帶去，我們要吃什麼都有的，吃不完送給別人。」有時還得捆箱子像在練舉重，坐上了車，媽媽還會追過來遞上麵包、菊花茶，「路上餓尙呷」。

爸媽拿著彎刀、帶著塑膠箱，開車回大潭村採割月桃葉，鄉下嗜血的小黑蚊防不勝防，葉葉滴翠卻讓人不顧一切。回家後將月桃葉泡在水裏，一片一片刷盡風塵，用來包菜粽。

兩張小凳子在大鐵盆邊對立，立架上掛著十條一束的棉繩，鐵盆裏是泡好的糯米或五穀米、土豆、米豆、栗子、蓮子和枸杞。拿起兩片月桃葉，折成一個凹，徒手捧入米粒與配料，數秒便綁出一顆飽滿的粽子。將串串生粽放入沸水中煮，待水稠成淡墨綠色，葉香四溢，便可鉤起放涼。

因應小販要求，家中有多種粽子和碗粿，我卻鍾愛只包土豆的菜粽，淋上自製的醬油膏、加一匙花生粉和香菜，便是道地的南部粽。若遇端午佳節，粽子煮熟時還不回家拿，它就會自己坐車北上了。

蒸一顆菜粽，心思悠遠；掀落微暗的月桃葉，仍能想見它搖曳在大潭的碧影綠波，不到遠方，哪裏懂得原鄉的顏色？細食一口清香粽子，還可重現父母勞動的曲線，不以光陰為酬，又哪能解讀出代與代之間說不出口的感情？

時間與空間給了我一條又長又堅實的繩索，足以投桶入古老深井中，汲取一瓢冷冽甘甜的生命故事，我正酣暢，更見井中有星子流動，抬頭看天，才知——愛，是唯一的恆星。早點，早一點！