鄉村餐車的水煎包

文、圖／吳俞萱

早安・晨之美

去年搬來台東池上，起床九點出門吃早餐，幾乎每一間都拉下鐵門。晚上八點過後，街道也一片漆黑。從城市移居鄉村，原來也要調時差啊。我開始跟著農民日出而作、日落而息。清晨，溫煦的日光掀起縱谷特有的氤氳水氣，將整座小鎮重新打亮，低矮的平房、鮮綠的稻葉、蜿蜒的田埂……紛紛含著露珠，映現整片天地的風景。戴著斗笠的農婦坐在市場的路邊，擺了一小塊攤子，叫賣她們剛剛摘下的豆莢、茄子、地瓜葉，滿滿的人潮提著菜籃，交換土地的贈禮。

我買了五顆地瓜，還二十元有找。老婆婆說，好吃再來。我走過喧囂的市場，看見轉角停了一輛藍色發財車改裝的餐車，掛著一面黃色的旗子「大佛水煎包」。皮膚黝黑的老闆正在翻動熱氣蒸騰的鍋爐裡一顆顆金黃泛光的水煎包。騎著機車經過的老爺爺停下來:「兩粒水煎包！」老闆細心裝袋，不忘提醒:「要不要加辣椒？」老爺爺歪頭想了一下，「不用了。」老闆說，「這是我的招牌咧，吃看看，很好吃不騙你！」我張望找尋不到菜單，就跟著也買了兩顆，順勢帶走一小包辣椒醬油。

其實我不敢吃辣，只是想試一試老闆大力推薦的東西。回到家，我掰開煎包，高麗菜的香氣立刻衝了出來。一咬下去，皮薄酥脆，飽滿的高麗菜、冬粉、

麵輪在嘴裡溢出清甜的味道。紮紮實實的手藝，一口就吃得出來。記住水煎包的原味之後，我倒入幾滴辣椒醬油。怕超過負荷，只敢滴入少許。再次入口，心震了一下。趕快又再多倒一些。從沒嚐過這麼香這麼鮮麻的辣椒醬油，混入外皮和內餡，還有不同層次的辛美。我驚喜地吃完兩顆水煎包，那一小袋辣椒醬油也被我全吃光了。

隔了一陣子，才又見到老闆埋首鍋爐，細心鏟起渾圓的煎包，平放在架上。我問老闆，怎麼幾日不見？他說，「颱風一來，菜價上漲，一顆水煎包賣十五塊根本不合成本，就休息幾天，等菜價回穩。」老闆寧願不賺，也不願適時提高售價，就像他做的水煎包沒有一點妥協，因為誠心誠意不能容納一絲折損。他說，「大佛」源於他姊姊在關山天后宮擺攤賣水煎包的店名，一年前他連磅秤都不會看，就跟姊姊學習，「我有偷改，把水煎包的口味調輕一點，注重養生的客人也會接受素食的早餐。」

每天凌晨三點起來磨豆漿，四點開餐車到池上，天都沒亮，就一邊煮豆漿、一邊桿麵皮。老闆笑說，「做一休一，什麼事也做不起來。要有心啦！就算是我這個銅板事業，也要好好做！」他像海明威在《老人與海》描寫的漁夫，自足而強悍。他對本分的堅持，展現了動人的真誠與生命力。他說，「食材新鮮，比例抓對，食物就會好吃。我沒辦法種那麼多高麗菜應付我的煎包，就找那些有信用、有在顧農藥安全期的農民買菜。我的辣椒醬油是自己種的，用發酵粉照顧，成長期的追加肥是酵素和養樂多代田菌泡出來的營養液，再加上豆漿磨出來的豆渣。」如此費工的天然孕育，難怪他的辣椒醬油這麼美味。

後來，再去「大佛」，不是搶購一空、老闆正在收攤，就是完全不見老闆和他的行動餐車。連續幾天沒吃到水煎包，我的早上就變得奄奄一息。認真追究，發現自己不過是想吃到一份飽含情意的食物，像大隊接力的時候，後面那個人專注地交付手中的棒子到我手裡，我能從交棒的瞬間接過那個人的決心和期待，頭也不回地繼續向前跑，每天早晨我都等待「大佛」老闆遞來的溫熱水煎包，讓我能接過他慎重對待食物的慧心，因而我也能踏實面對生活的繁瑣和浩然。