

## 半世紀的豆花旅行◎劉克襄

早上八點左右，老家的巷口，固定會傳來賣豆花低沈有力的廣播聲。

「豆~花！」一二聲後，只見一輛三輪機踏車，嘟、嘟、嘟地，緩緩出現。未幾，駛進巷子內，在我們家門前，駐足個四五分鐘，等候準備買豆花的人。

旋即，巷弄裡的人家，便有三兩人出現。多半是老幼婦孺，各自拎著小鐵鍋前來。賣豆花的，幾乎每個人都認識。每個人也都熟悉他那張憨厚的肥胖面孔，一如他的父親。他一邊盛豆花，一邊和客人笑嘻嘻地點頭問候，乃至閒話家常。

從 60 年代末，我們家搬到台中公館定居，四十多年來。每天早上，都會聽到賣豆花的低沈叫聲，以及巷口這一幕販售傳統豆花的場景。

賣豆花的人姓羅，年紀跟我相仿。他已經是第二代了。最早時，騎三輪車來賣豆花的，是他的父親。父親出門時，他也伴隨在旁，或者跟在車子後面。我們出去買豆花時，他便在旁邊安靜地望著。那時看他羞澀木訥地形容，還以為是啞巴呢！

誰也想不到，他的父親一賣，竟是一甲子。後來，換他繼續承傳衣鉢，轉眼迄今，竟也有十六年的光譜。

他們家住在美村路地下道附近。除了星期一休假，每天早上都會沿著固定的路線，在這個舊台中西區的老社區沿街叫賣。黃昏時，再出門，這次繞美村路巷弄，直到復興路交接的地下道附近。凡住在這一帶的人，近乎半世紀的時間，聽到的賣豆花，都是這一低沈頻率的聲音。

那也是我們早上固定聽到的聲音，比垃圾車晚上到來的聲音年代還久，還準時。八點初頭，一定出現在我們家前面，再繞出公館路。

羅先生賣的豆花內容，仍跟他父親當時叫賣的一樣，保持簡單的內容。不像一般街上賣的豆花，隨著流行，名目花樣特別多。這回添加什麼粉圓、粉粿和紅豆之類，下回又什麼養生、有機的時髦內涵。

他不曾改變，賣的就是傳統的手工豆花。他選用品質好的台灣黃豆，每天凌晨將黃豆浸泡。黃豆不可發酵，一大清早再起床磨漿。煮豆漿時，要特別注意火候，絕不能煮焦。花生仁更得特別精挑，長年找固定可信任的商家。

他的豆漿內容也只有豆花，加一點糖水、花生仁和以及薑汁。薑汁若要辣一些，他會多添加。從一碗五塊賣到十塊，到現在的二十五元，價錢公道。不論豆花或花生仁，都是精挑的，本地的，料好，多而實在。

買的顧客也都是熟面孔，很多都是從孩童時代買到阿公的年紀。再怎麼賣，講求的都是一份，長達幾十年的信任。

半世紀以來，那傳統手工豆花，也總是帶著濃濃香純的黃豆之氣。淡黃的豆花細滑、軟嫩而綿密，淋上簡單的糖水，以及去寒的薑汁，總是百吃不厭。

半世紀的時間，他們父子固定地迴繞台中西區的大街小巷，親眼見及許多水田和鄉野的環境，逐漸興蓋大樓，日益繁華或沒落。

唯有他們自己，繼續是最早時的形容，固守著豆花。他們並沒因賣豆花而賺大錢。他們繼續每天只做兩桶豆花，也只賣這兩桶。生活一直悠閒。一直悠閒平淡。

感謝他們父子近半世紀的豆花生涯，日日經過我們家門口，也經過台中西區的大街小巷。他們如常的豆花叫賣，無疑是老台中最平淡而質樸的聲音。