



# 人间菜市场

文 | 唐骋华 图 | 资料

人类创造了很多“场”，诸如广场、操场、商场、剧场、飞机场、足球场……萧红写过《生死场》，萨克雷写过《名利场》，老上海则被称作“十里洋场”。

在形形色色的场中，菜市场是最不起眼的。因为它与日常生活太近，近到可以熟视无睹，可以浑然不觉。然而我们须臾又离不开菜市场，即便你自己从来不吃菜的盘中餐，可能还是要从那儿购得。在相当程度上，菜市场塑造了都市人的味蕾。

菜市场还有你在超市里找不到的菜蔬，看不见的风土以及摸不着的人情。如果说超市的购物模式是b2b（商家对个人），那么，菜市场遵循的就是c2c（个人对个人），或许它不够专业，不贩卖职业技能，但更贴心、贴心的食材总令人放心些。

难怪古龙说，一个人若走投无路想寻短见，就带他去菜市场。菜市场的烟火与人潮、喧嚣与骚动，会将一切妄念立刻打消。



## 从大小看江南风格

大陆读者初识刘克襄，往往是通过那本《11元的铁道旅行》。书里，他记录了自己如何乘火车走遍宝岛，探寻当地的人情、街景、植物、食材。逛菜市场，正是必备项之一。印象比较深的，有因附近驻扎军营而兴起的凤山兵仔市场，有满街出售“大甲芋头”的大甲菜市场，有原汁原味的台中第五市场……每每觅到有意思的菜市场，他就将细节记下，有兴致的话还手绘一张“菜市场地图”。

“逛菜市场经常带给我意想不到的惊喜。”刘克襄说。有一次他走访位于台湾台南市官田区的隆田站。这是个小站，半小时就逛完了。正盘算去哪儿之际，他瞥见马路后有座菜市场，便顺道去探探。在那儿，他看到一篓一篓酪梨，明白了当地的时令物产。从小摊挂出的“草鱼粥”招牌上，又推断出不远处必有养殖草鱼的池塘。旅途见闻由此丰盛起来。

“这就是我为什么坚持逛菜市场。”刘克襄说。曾经他和普通游客一样，只懂得品尝当地美食，后来却琢磨，食物再好吃也是别人烹煮的，总有些隔阂。“如果走进菜市场，亲见食材的原来模样，了解栽种环境，对一地的风土才会有比较踏实的认识。”前不久刘克襄携《男人的菜市场》造访上海，次日一大早，就拉着编辑逛酒店旁的嘉善路菜市场。“台湾香港都没有”的鸡毛菜，勾起了他的兴致。只可惜这间菜市场实在太小。意犹未尽，他又去了复中菜市场。

复中菜市场位于复兴中路襄阳南路，有两层，一楼卖鱼肉海鲜，二楼卖蔬菜。“这跟台湾的恰好相反。”说着，他直奔向二楼。草头、芥菜、马兰头、菠菜、空心菜、西洋菜……几乎每一种都让刘克襄倍感新鲜。他操着“台湾国语”与菜贩攀谈，认真地将菜名、产地、时令都记到小本子上。随后举起单反相机一阵“咔嚓”，留下影像。“上海的菜相对小巧。你看，空心菜那么细小，我从来没见过。”据此他初步得出结论：“上海人的生活应该比较讲究。这就是江南的风格吧。”

## 从人情辨菜蔬优劣

别看刘克襄逛了那么多年菜市场，却并非“煮男”。“家里的饭菜，主要还是太太做。”他干什么呢？每次购蔬果回来，先不忙洗切，而是端起来细看，还查阅书籍资料，力图收获“更渊博的认识和想象”。

他大概也算不上好顾客。至少在菜贩眼里，这个中年男子确实有点“神烦”——老爱问东问西，只买一点点菜，就恨不能把出处、特质和栽种方法全打听清楚。连菜贩住哪儿，农作物的生长环境如何，他都要问。如果这次没达到目的，下次会再来。“小贩们想必都不喜欢我这种人。”刘克襄笑言。小贩不喜欢他的另一个原因是，这人不太好忽悠。

今年5月份刘克襄寻访台南某小镇，那儿的菜市场都卖红壳竹笋，色泽鲜亮，外表可人。小贩劝他多买些：“红竹笋比绿竹笋好吃很多。”犹疑之际，一位老先生闯进眼帘。只见他走到角落，卸下肩上的麻袋，一抖落，绿竹笋倾泻而出。尽管样子难看，阿公、阿婆也纷纷来抢购。刘克襄不禁嘀咕：“小贩让我买红竹笋，可当地人爱绿竹笋，为什么？”他找了个阿婆询问。原来，这位老先生的绿竹笋是自家种的，但因为太忙，没时间照顾。“换句话说，没时间洒农药！”难怪乡亲认准了他。而红竹笋，专卖给不明就里的外乡人。

相似的故事很多。同是登上澎湖岛，别人立刻开吃海鲜，刘克襄却先跑去鱼市仔细观察。早晨6点渔船进港，鱼市开始步入最热闹的阶段。他发现，当地人总会先跑向一艘渔船采购，然后再考虑别家。“澎湖人是吃鱼长大的，非常挑，那家准不错。”这就是刘克襄总结出的一条规律：到新地方，就要研究当地人种什么、买什么、吃什么。“那里面有祖祖辈辈积累的生活经验，未必能用科学解释，但靠谱。”

在大超市、大卖场，是捕捉不到这些细节的。“想想看，你可能在超市里邂逅耕种者，向他讨教农事吗？超市售货员会像淳朴农夫那样，与你闲话家常吗？”甚至，传统菜市场常见的蔬菜，如鹧豆、叶萝卜、八月豆等也不会进超市。“道理很简单，果菜公司不愿意采购，因此，同它签约的菜农就不会种。”想体会更丰富更风味的食材，得去当地菜市场。

## 从菜场看世间百态

其实三十岁前刘克襄是个单身汉，很少买菜做饭，基本五谷不分。之后他结婚生子，居然对菜市场产生了兴趣。“我想知道，餐桌上的饭菜是从哪儿来的。”

他从台北住家附近的菜市场开始逛起，逐步向外延展。二十多年间，他的足迹遍布木栅、台中、花莲、澎湖、鹿港、台南……对台岛大大小小的菜市场，皆了然于胸。他边走边记边画，并与“自然写作”相勾连，推向纵深。

说起来，刘克襄是台湾自然写作的先行者。1957年1月，他生于台中县乌日乡九张犁土角厝，祖辈务农。5岁那年，他随渴望摆脱乡村的父亲移居台中。成年后刘克襄考入文化大学新闻系，恰逢台湾工业迈入高速发展期。一方面经济腾飞，物质生活改善，然而污染、废气等负面效应也日益凸显。至20世纪80年代初，社会上形成了一股“生态保育运动”——乡民呼吁拯救本土本土，大学生组织社团，工作队走向乡间做调查。陈玉峰、黄提源、施信民等成为重要推手。刘克襄没有直接参与到社会运动中，他的方式是：写作。

早期，他以动植物尤其是鸟为写作对象，出版《河下游》《漂鸟的故乡》《小鼠鼠的看法》等散文集、诗集。1992年他推出《小绿山之歌》三部曲。该系列以台北盆地的一座小山为个案。在书中，刘克襄展现了丰富的生态知识，勾勒出都市包围下的自然景观。开启“菜市场旅行”后，刘克襄的笔触更贴近日常。菜市场关联着每个家庭的饮食和健康，反映着人与自然的关系。在《男人的菜市场》里他写道：“传统菜市场是动态的地方生活博物馆。周遭野物产，每天都在街头热闹上演。”



## 鹧豆、叶萝卜与八月豆

这世上经常逛菜市场的男人恐怕不多，逛得有滋有味逛出风土人情的，就更少。刘克襄算一个。他以“自然写作”著称的台湾作家，有长达二十多年的“逛菜市场史”，对台湾各地菜市场均如数家珍。他还堂而皇之地写了本《男人的菜市场》，从“一蔬一果一小吃”中唤醒食物的温暖记忆，勾勒宝岛的生态脉络。

文 | 唐骋华 图 | 受访者提供



## 对话 Dialogue

Q=生活周刊 A=刘克襄

### 甜的不一定是好的

Q:作为自然作家，您从前关注的是大自然，后来却转而观察不属于大自然范畴的菜市场，为什么？

A:是，作为写作者我一直关心鸟类、生态、动物、环保。可是，如果不关心菜市场，不关心豆腐、竹笋、萝卜等家常蔬菜，大多数人对生态是不会有切身感觉的。所以我希望通过逛菜市场，从当地农户种的菜或者谷物中看到周边自然环境是什么样的，希望透过买菜这个动作让大家知道，去菜市场是保护环境。

Q:但是都市人对超市的依赖度更大，要他们重返菜市场，好像不太现实。

A:我并没有说要天天去。我想，如果我们每周有3天去超市买菜，另外3天到菜市场买菜，那对土地是有好处的。我是想鼓励大家重新认识传统菜市场。

Q:逛超市和逛菜市场最大的不同是？

A:超市的菜蔬品种流于单一，很少会让你有新鲜感。而逛菜市场，我称之为“探险”。你当然也可能买到打农药的、不好的，可也会找到一些稀罕的野菜——我认识四五百种台湾野菜。比如有一种叫“香蕉花”的，为了让香蕉成熟，它被割掉了。可是香蕉要打农药，而它是废弃物，反而逃过一劫。你把香蕉花打开，里面有短短的香蕉籽，是可以食用的。

Q:就是说，你逛菜市场是为了找到原生态的食材，明了它从哪里而来、如何栽种。

A:是有这层意思。现在是蔬果公司向农户“定制”品种，再卖给超市，已经不原生态了。台湾最近流行吃地瓜，主要是57号、66号两种，有焦糖的味道，吃起来很甜。可我有一句话：甜的不一定是好的。你到菜市场去买古早前的那种地瓜，是不太好吃，但你知道它是哪家阿公种的，他不用农药。而且吃惯了它更有滋味，甚至会感动到掉眼泪。