

亞軍

遊走於童年與無名字街

梁慧君

86H 的神奇入口 華僑國貨公司

有一個神奇的入口，就在 86h 附近。小小的，細細的一條裂縫般的入口，沒有門，沒有閘，只有一條隨風擺盪的布半掩著那裂縫，我和母親總要從這裡側著身子通過。

這是每次去選購的東西。

凝香爽身粉，一套海鷗牌洗髮膏連頭蠟，只售三十元。

付錢的櫃位，坐著一位正襟危坐的女人，年紀約四十歲，架著一副眼鏡，是那種眼鏡臂上垂吊著一條幼銀鏈的。她坐在那裡，手裡提著一些瓜子，在嘴邊重覆著的，以門牙，橫咬一下，直咬一下，「咱咱兩聲，瓜子的肉便被靈活的舌頭快速的沾進口內。她就是一直的坐著，我沒有店舖會關門的意識，於是只認為，那個女人就是那樣長久地坐在那裡。

她坐著看著我，我看看她和她後面排著的藥櫃，她盯著我和我穿得怪異的死相，藥的味道很濃烈，嗆鼻的氣味，我似乎看到黃色的霧在浮動，霧開始多起來，我避著。

經過女人的櫃位以後，兩旁都是一些大的玻璃櫃，左面的是藥櫃，就是買著各式中國成藥，記得黃家駒死時，街上嚷著要買解毒牛黃片給他，我也在這裡見過。另一邊是放著睡衣的櫃，記得它們還販賣粉紅色 / 藍色 / 綠色 / 橙色的格子床單，還有棉襖，和一套套標誌著成熟男人的睡衣。現時每回我坐在南山酒家時，那些格子桌布總讓我想起了這個櫃子。

然後，在往後頭走進去一點，是一排排的矮架子，放著的，就是洗頭水、美髮用品、美容用

品、髮夾、髮飾、刀片等等，就是那海鷗牌的洗髮膏，一罐總讓我們一家四口用上好幾個月，有粉紅色的玫瑰味，黃色的檸檬味，和藍色的原味，我們總輪流的在這幾種味之間替換，七元一罐，連蓋子染著的一抹洗髮膏也不放過。

94H 角落理髮檔的故事

不顯眼，總是不顯眼的在一個角落裡，女人拿著剪刀，剪了很多年，從五歲的小孩，剪到小孩中三那年，然後男孩走了，然後男孩的弟弟又去「幫襯」，二十元，叫「飛髮」，六十元以上才叫洗剪恤，二十元只會提供就地剪，然後拍爽身粉的服務，是沒有洗頭和吹頭的服務。

基本上客人留下的髮屑，會被水沖往「坑渠」口。

有時附近的渠淤塞街坊便會怪罪他們，他們便會改用掃把掃走髮屑，用垃圾袋袋好，可是不出一個星期，便會故態復萌。

「始終用水沖方便啲又乾淨呀嘛，用掃把喎，你估咁易掃乾淨！」，女人和客人說，我站在一旁聽。

有次他們被投訴後，又轉用垃圾袋盛載髮屑，我有時會伸手去「揀」毛髮，就像阿媽用手「揀」豆角一樣，拿起一「堆」，「揀揀」，看那些髮色較好，放在一起，用口吹吹，拿着掃對街布行貓的鼻，放進在一旁的男孩口袋裡，

然後當他伸手摸零錢時，
便一手都是頭髮屑，我會笑得人仰馬翻。
後來我知道有一種枕頭叫柚柑子枕頭，裏面是
放着某種枯葉的，
散發淡淡茶葉香或什麼的，我試過以後，還是
覺得用頭髮屑做的可能更好，
說不定待我的頭髮和枕頭裏的髮屑溝通以後，
我的腦筋會比以前好，
也許有更多靈感，於是收集了很多髮屑，放在盆內用熱水浸沸，
然後「瀝」乾水，放在几上用顏色深淺排列，曬乾後，
便放進一個不織布內，以枕袋包好。成！
這個枕頭我用了將近十年，
頭髮屑依然健康的，隱隱約約的透著各式各樣
不同牌子的洗髮水味，頭臘味。很香，很軟。

94D 外圍從菜檔學曉的事情

芽菜是用水養著的，
要的話，要把白「膠」袋的內部反向外，
然後握一把芽菜，
把白「膠」袋反回來，
芽菜就在裏面了。

菜心和芥蘭的樣子很相似，
但留意菜心的心是白的，
芥蘭則是綠的。
要的話，要把報紙一分為八，
以其中的八分之一捲著菜，
再以
鹹水草紮著，
尾部要繫成單蝴蝶結。
那就可以拿著走。

椰菜和椰菜花是沒有親戚關係的。
椰菜花不是椰菜的花。
也和西蘭花沒有關係，
極其量只能說它們樣貌相似，
但色相不同，
請不要誤會。

菜「檔」的「檔」主姓蔡，
請小心蔡和菜是兩個不同的字，
雖然發音一樣，可是意思不同，
菜是植物，蔡是姓。

一般來說，買菜會送蔥。
如果你買菜前叫阿姐的話，
你買的菜會多附兩條蔥。
如果你帶同子/女一起來，而他/她亦有禮貌地稱呼阿姐的話。
好可能可以得到兩「蚊」價值的「豆卜」，
又或者蒜頭一個。

如果你的子女和檔主的子女同校的話，
她會免你一次錢，不過下次會多收貴一些

如果你是她的「麻雀友」的話，
她會著你加兩蚊
以換取 三個蕃茄 或
兩個薯仔 或
一個紅蘿蔔。

不過無論買的還是送的，千萬不要選鹹酸菜，
因為它就擋在蒼蠅膠紙隔鄰，
你不知道那一天會在裏面撈著屍體。

94D 是裕德隆凍肉公司也是晚上的打冷店

阿裕、阿德和阿隆，三兄弟如常的站在門外等送凍肉的車經過。阿裕拖著一隻肚被剖開一半的豬進去，阿德抬著它的腸子、胃、肺、心、肝、腎，放在一個藍色的桶子裏，又把桶子拖進店內，我一直想為什麼凍肉店會有新鮮的豬，直至有天我看見阿隆躺在那豬半剖的身子裏，就像披著羊皮的豺狼，他躺著靜止不動，直至阿德把那豬的內臟一件一件依它原來的位置放在阿隆的身上，他沒作聲，阿裕則拿了針線來，默默地把內臟和阿隆縫進豬的身體裏。

於是豬就躺在那裡三天三夜。

第四天，豬直直的站在門口，腳底下有石階托著，儼如一座神聖的小瑞獸般似有某種魅力，可以庇佑所有人。

這個夜裡，裕德隆門口架起了兩枱桌椅，桌上佈著兩個火窩爐，一整桌鴨血鴨片，鵝腸鵝片，豬腸豬血，菜還有生的牛肉、豬肉，尚有數十打啤酒排在一起。然後呢，然後菜檔檔主、發記和葉記士多的老闆圍在一起，初時碰碰杯，閒話家常，後來眾人高唱葉倩文和杜德偉的信自己，「來讓我信自己，甘心的相信你……」

我在一片信自己與被信的歌聲中睡著了，這些夜晚持續了大約三個月，那之後裕德隆關閉了，那門口的豬以及那夜裡的杯盤狼籍都消失了。

94C 舊電視機舖的故事

這裏是最早的 video installation.

SANYO 三洋

SONICA

SUNTA

TOSHIBA [高級貨!]

是流行的二手舊電視機，其中 Toshiba 更是上等貨，一台二手二十一吋的也可以賣上五百元至六百元的價錢。家中的一台是紅色膠殼，黑色旋扭的十四吋電視，我喜歡那像 tune 收音機的方法，在一個清晰與另一個清晰的畫面之間，總有一個沙沙作響的地方，每次我總慢慢的扭，巴望在翡翠台與黃金台 [ATV 前身] 之間多了一個台，可能播著一些童話卡通，或者沒有畫面，只有一把磁性的聲音，說些我聽不懂的話，然後於三數年後，我解構成功，終於發現了新的銀河系或宇宙膨脹之謎，甚或是發現最古老的星並證明有生物活動過的行跡，最後，我獲得諾貝爾科學獎之類，受人景仰。這些故事每天都在我調校台與台之間的一剎那發生。

我如常地和母親在菜“檔”買菜，在叫了一聲“阿姐”之後，轉身面向二手電視機店，舖子面積不大，只簡單的把電視機分兩旁靠牆擺，深不可測的伸延至店尾，電視約搭上十至十五層高，向內伸展約四十台。即是一面牆最少也有四百台，兩面牆便有八百台電視，如果一起開着的話，你便會於體育新聞時，看見八百個伍晃榮一起說話。

如果世界上有八百個電視台呢？那我可以用編更形式去看，一星期看下去，每天一個台，那我便要兩年零兩個月零三日才可看完全部台，又若果要快一點的話，那我便可一天看三個台，七天便二十一台，一個月八十四個台，也要二百七十日，即是九個月左右才可以看完八百個台，不過說到底，如果發生的話，在這裡我只需一秒便可以同時看八百個台，還是這裡厲害。

94A 和 96B 士多，發記葉記的故事

葉記，始於一九四九年，創辦人葉公，字壽銘，人稱葉老闆。

發記，始於一九八三年，創辦人不詳，店舖經多次頂租，

現任老闆恰巧也叫阿發，街坊暱稱發記。

葉記位於無名字街的94A號舖，鄰舖一側是波記電器，一側是僑發大廈的正門，居於此座之居民，多數於葉記購貨。

發記則位於96B，恰恰是深受僑裕大廈歡迎的寵兒，因為發記兼售生果，種類多元化，而且雪糕櫃設在店面，小孩子多會聚集此處商討吃那「支雪條」，那「條」雪糕，再加上有年輕美貌的發嫂坐陣堂口，買煙的小男人，多數會轉向發記買。

葉記老頭子瞇起雙眼，無聊的含着煙斗，看着鄰戶的貓在來回踱步。

「貓！貓！咪咪！殊！殊！過來！」葉老闆逗著貓。

「喵——」貓回應，然後沒頭沒腦的走開。

葉老闆繼續無聊的吸著煙，等著一、二個熟客來「按樽」，拿取每個「樽」五毛錢的利潤，或者路過不知那家的「明仔」，要了一「支」「細」可樂，又再或者，一個陌生人向他借電話用。還有每天下午三時準時到達的郵差。這年夏天，發嫂弄璋，誕下麟兒，改名阿達，各路「師奶」紛紛去恭喜發記和發嫂，順便買些水果、飲品回家。

「哎呀，買幾罐豆豉鯪魚啦，今日平啲俾你！」陳師奶受不了誘惑。

「張師奶，今日啲蛋新鮮運到，十蚊一排三十六隻，計埋都係三毫六，抵到笑啦！」張師奶婉拒不來。

葉老闆越來越閑，看著人潮總往發記走，心裡也不是味兒，可惜連老伴葉老太也特地煲了一盤豬腳薑給發嫂。

空氣裏充斥着八珍甜醋的香氣

「八珍甜醋份外香」「明仔」啜著一條橙味冰條，從發記那邊向葉記走來。邊走邊唱。

96C 布行的貓

布行門前的貓，吉吉。

黑色的臉上，劃著不自然的白色交叉紋。

這顯得吉吉和其他的貓不同，
也顯得不太合群。

牠如常地在布行的花布上留下腳印，
又如常地被布行的東主驅趕追打，
再如常地向對街的裕德隆凍肉店走去，
有一盤急凍過，被放 5165 「叮」櫃，
再冷卻掉的鱈魚片，
一切如常。

吉吉在哽著鱈魚片，快，不然會被其他貓搶了，要快。

下午三點：

和暖的太陽依舊，
大廈的倒影依舊，

吉吉從波記電器旁的後水渠向上爬，
通過帳蓬後，
只要輕微一跳便能上升至一樓的橫向水管，
向前行約一百步左右，
便可跳往右面的一塊鐵扇骨上，
借一借力的話，
便能抓著這家二樓的陽台。
吉吉睡在二樓髮型屋的陽台，
任由街上的兒童，指著牠說：
「媽！看這貓的樣子多古怪！」
吉吉依舊無聊地看看自己的掌，
肉厚的中心部份，
很像一粒糖，
牠略略的舔了一下，
她試圖解拆人類的語言，
可惜多次失敗，
然後身影飛過，幾個忍者從對面大廈追過來。
她知道命運在等待她，
她要為臉上的一片白色交叉奉獻生命。
她試圖攀上更高的樓，
她腳在顫抖，
她站在十五樓外的一個牆角，
縱身
夢想飛往對面街角的燈柱。
她朝它飛馳，
它向她招手，
就只差一毫釐，也許更小，
吉吉在無名字街的中心
變成一堆稀巴爛的血肉。

96E 夜半傳來的聽覺與味道

芝芝芝芝砵砵砵

煎莊煎莊 ——

咯咯擦擦

左下方，車房傳來鐵和鐵之間磨擦的聲音。
還有引擎一列列排開，在做各類各樣的測試。
鐵閘後的人，點亮了一支燈，照雞蛋的那種，

在紅色大圓膠罩下的一顆燈泡，
影射四方城內三人的臉，
對，聽說另外一位
於兩星期前於一個和妓女瘋狂的晚上死去，
死相仍一臉興奮，
今夜是頭七，
三位老友決定開麻雀局，
以祭亡友。

麻雀 花生殼 啤酒
電視傳來：「你精我都精，飲杯竹葉青」

96J 超記粥店 的故事

中午 十二時零五分，在門口穿鞋
十二時十分，樓下往 96J 方向行
十二時十分，超記門口
十二時十五分，和母親二人並肩而坐，
視線一起追蹤着一隻剛
出世應不滿一個月的蟑
螂，在載著發粉的紙上
經過。
十二時十六分，老闆拿着一粉紅色碗，
盛着艇仔粥，母親至愛
十二時十七分，油炸鬼到達
十二時十八分，我在玩手指，眼睛無聊
的向天花掃視那四葉式
天花吊扇，聲如切菜，
和家中同出一轍
十二時十九分，另一隻蟑螂經過，大小
和剛才的差不多，我猜
想他們是兄弟姊妹，亦
可能，之前那隻是
Romeo，而這隻是
Tybalt，牠是趕後面準
備殺 Romeo
十二時二十分，「如果一隻殲滅另一隻
的話，咁唔駛買殺蟲水
啦！」
母親話我痴線

十二時二十一分，母親催促伙記快上齋
腸粉，伙記說：「捲
緊！」

十二時二十二分，兩碟齋腸粉到達
我稍稍向牆上一瞥，
「腸粉一碟四元」

無名字街外的 100 號 南海快餐廳的故事

綠色間條紙飯盒，裡面是銀色反光面的物料，
聽說可以防水，隔熱，我試過撕下吞掉，味道
一般，沾小小茄汁會更好吃。

招牌貨，十二元的洋蔥豬扒飯，飯是加蛋，蘿
蔔粒、青豆、粟米一起炒，特別香。

店內是 6x6 階磚的大小，基本上是做外賣生
意，

不過旁邊也有五張鑽地椅和附吧枱的位置，供
客人在那角落用餐，她一早坐在最左側的一
角。

我看著玻璃大櫃內，有沙律醬、牛油、青瓜、
蕃茄，也有腸仔和麵包，尚有一盤盤雞翼、豬
扒。

你則仰望廚櫃上佈滿一個個的廣告燈箱，賣着
可口可樂拼公司三文治，或珍寶司華力腸特大
號的熱狗，碟邊襯著肥美鮮紅的蕃茄和青瓜、
生菜絲的廣告，賣相相當討好。

下午六時三十分，我叫一客外賣豬扒飯，先挑
飯裏的粟米吃，蘿蔔給店裏的豬，青豆則排
出來放在一旁的青豆收集箱，對，我不吃青豆的。

下午六時三十分，你叫一客外賣豬扒飯，先挑
飯裏的蘿蔔吃，青豆給店裏的豬，粟米則排
出來放在一旁的粟米收集箱，對，你不吃粟米的。

下午六時三十分，她叫一客外賣豬扒飯，先挑
飯裏的青豆吃，粟米給店裏的豬，蘿蔔則排
出來放在一旁的蘿蔔收集箱，對，她不吃蘿蔔的。

把青豆以黃糖醃製加蒜泥爆香後去衣會變成粟
米

把粟米以 wasabi 染色加樟腦除臭後包上青豆
衣會變成青豆

蘿蔔較麻煩，以上兩種再做食物壓成蓉加膠手
套碎粒反覆搓成一個個小團，放進倒模裡套出
一粒粒蘿蔔。

我們並不知道我們每天幸福地彼此在吞吐著對
方的唾沫。

忍者 於無名街上空來回飄盪

大廈的樓頂，插滿大大小小的天線，
不像現在用鑊型接收器。

一層二十六戶，每戶一個，一幢樓有十五層，
一共有三百九十個天線在樓頂。

每個天線都拖著一條天線入屋，層數越低，天
線越長，

作為忍者，我會選擇最好的天線作工具，
例如僑發十樓O座那條，地理環境來說，他的
屋簷較出，

可作助跑借力之用，二來，他的天線較一般
粗，

想是來路貨吧！

不過如果想盪向較低層數的話，非要選僑裕六
樓V座那一條，因為鄰室W座的露台種滿玫瑰和紫丁香，若趁機摘下又趕得及的話，可於
經過僑發十樓時，

把玫瑰放在Y座的窗口，那女孩的側面，總讓
我想起一個什麼人似的。

基本上，我們每天從天台出發，選擇一條適合
的天線，於三、二、一的倒數後，一躍而下，
以盪過對面大廈為標準，來回交替。

有時候，新年過節，或大廈立法委員會春茗，
我們也會應邀出席助慶，有時於表演期間，會
撒些紙碎、花瓣逗小孩開心，如果有贊助的
話，我們會購些家居用品，諸如疊紙、紙巾、
原子筆、鉛筆、菲林，也許會夾小小瓜子一起
撒下來，這些活動，街坊多數來者不拒。

近日我留意到有隻貓，經常在附近流連，蹲在
別人的露台不走，我知道牠是那些想幹一番大事，
卻苦無機會的貓，不過有天當我和同伴們
表演完後，只見貓在十五樓徘徊，最後，不知
所終，我也再沒有見過牠了。

編者按：本篇香港風采與粵語詞語融為一色。

