

· 大城小市
编辑：董晓倩
记者：茹如遇、陈铭杰
摄影：茹如遇、陈铭杰、戴诚宏

老加影里的小市民

左手挂着一个用藤制作的粉红色篮子，手上紧握着一个黑色皮夹，视力不清晰但说起话来中气十足的她，2013年4月19日清晨出现在加影巴刹。她，就是67岁的洪太太，是位典型的家庭主妇。打从洪太太一踏入加影巴刹，就和大家有说有笑，不管是摊贩还是其他家庭主妇，尽管大家都是陌生人，但大家都知道彼此的存在，有着同样的一股默契：为的就是要买上新鲜的食材，给家人做饭去。

家庭主妇的角色看似渺小，但其实却对家庭支出的管理很重要。成为家庭主妇的首要条件就是要懂得精打细算，把有限的金钱用在最大效用的小杂货店去。

首先，洪太太到巴刹里其中一间租金150令吉的小杂货店去。这家店店主便说：“我们这边真的卖不到那么便宜，以前一包大葱十公斤十七块钱，现在变成八公斤十七块钱，还没有扣掉那些‘臭’的熟客”的优惠价之下，店主只收取一令吉。洪太太说：“巴刹的菜会比较新鲜哈，天天买，天天煮。可是Giant的菜会比较便宜，那个番茄啊，一大包，一公斤才八角钱。”

出现在巴刹的家庭主妇们都具有责任心，她们牺牲了睡眠时间，在天还未亮的时候，一个人提着篮子到巴刹去和摊贩讨价还价，就是为了确保家里人吃到新鲜而营养均衡的食物。

离开了小杂货店，我们跟随着洪太太到马来摊主的鸡肉摊。不擅国语的洪太太向隔壁摊贩求助，最后成功地买了六令吉的鸡胸肉。这回，洪太太也开始埋怨：“这巴刹，很热哦，一身大汗。”虽然口中埋怨，但其实洪太太很满意这一天早晨。她能在精挑细选的过程中和菜摊主聊大天，聊食材，还直呼摊主“阿丽”，摊主更称她为“老小姐”。也只有在巴刹，我们才能够看到如此亲切、摊贩与顾客彼此相熟的景象。

超级市场虽然让人们能够购买更便宜的物品，但它同时也打击了小本生意的市场如杂货店、药材店，还有巴刹的小档口。城市里的超级市场越多，代表着杂货店正逐渐减少。其实，传统的杂货店里人们之间的情谊深厚，顾客甚至能够向店主赊账，直至下一次的光临时才付钱。洪太太之所以喜欢到巴刹买菜，其实不仅只是因为蔬果新鲜，而是里头大家能够互相说笑的交流空间，充满了亲切与归属感。



加影巴刹在过去的四十年里经历的两次搬迁，都是以发展为由而被迫让步。

随着洪太太离开的方向走去，有着两排老店，加影人都称它为“巴刹后巷”。巴刹后巷那里多数为售卖食物的档口，所以称它为“美食街”也不为过。记忆中，美食街街头的木桥旁有家经营了二十几年的“湛记饭店”。如今，木桥变成了石桥，“湛记饭店”也随着木桥消失在眼前。但只要你继续往前走，你会发现最近的店柱着了那熟悉的招牌，54岁的萧老板也依然在里头劳碌着。虽然饭店被迫搬迁后老顾客开始减少，生意也下滑了些许，但乐观的萧老板认为，还能够在巴刹后巷继续经营已经不错了，因为这里500令吉的租金相比外面的商店来说，便宜得多。

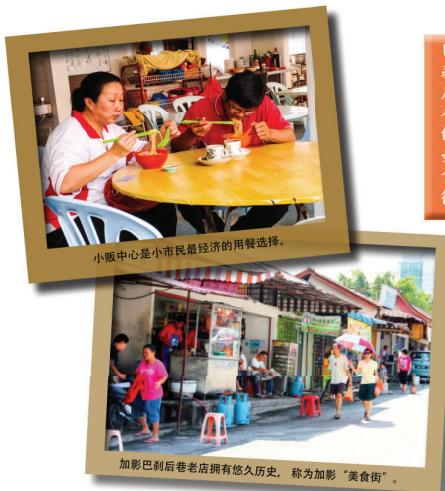
说到“天合香港猪肠粉”，相信加影人应该都不陌生。新纪元大学学院的学生习惯了一大早空腹去上课，就有那么一班学生在课堂中忍受不了饥饿，却不想选择在食堂用餐时，就由几位代表趁小休的时候开车到巴刹后巷猪肠粉档口，买上好几大袋的猪肠粉回校填饱肚子。二十几包猪肠粉的香气弥漫在整个教室里，连老师也不住地说：“味道太香了，我很难集中精神上课。”

前往Metro Kajang的路上，我们能够看见许多鞋匠分别坐在不同的店家前，小巷口摆摊，用补鞋来维生他们的生活。他们赚得不多，生意也不稳定。每当肚子饿时，就选择到附近的印度或马来档口填饱自己的肚子。相对起厨师的厨艺、餐厅的环境，食物的价格才是他们的优先考量。

看来，无论是学生还是社长，都认为普通的饭店就能让他们舒服地用餐，而且更符合经济预算。

经问卷调查，学生平均一天的零用钱为十五令吉，他们一般不会到Papparich、Secret Recipe等餐厅用餐，反而经济的巴刹后巷美食、茶餐室与嘛嘛档是学生的主要选择。在老店享用早餐的Doryne女士认为，Papparich这类型的餐厅只适合商人谈生意，不是一般平民会去的地方，因为价钱真的比较昂贵。

巴刹里的亲切与归属感



小贩中心是小市民经济的用餐选择。

加影巴刹后巷老店拥有悠久历史，称为加影“美食街”。



高级公寓来到加影市区

和浓厚的人情味是一小市民要来巴刹买菜的原因

巴刹里的物品不比超级市场便宜，但里头的新鲜蔬果

走出了巴刹后巷，耳边传来的是工地上隆隆的轰鸣声。MKH Boulevard 工程在Papparich旁的那块土地（Jalan Congkat）迅速的发展。那里曾是加影人常享用晚餐的地方——99美食中心。那里有两百桌左右的桌椅，好几十个档口，食物选择多样且便宜。让人印象深刻的是，有位老伯总会在吃饱后，到小舞台高歌一曲。只要你付完饭后消遣。

遗憾的是，因为发展的缘由下，99美食中心被迫拆迁，小贩们只好各自寻找谋生的出路，其中有一位卖猪肉粉的小贩，搬迁到附近的“Happy Happy”美食中心。老板娘透露，在99美食中心谋生时，只需要在晚上营业，生意就已经好过如今了。搬迁后，生意不仅差强人意，租金更是增加了六百令吉，费用的提高与生意的比例完全无法平衡。

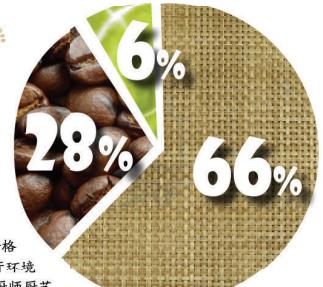
寻找发展与文化的平衡点

老社区可贵之处在于人情味。一边抽着烟，一边拿着补鞋用的鞋针扇风的42岁鞋匠Ibrahim就说，他每天傍晚五六点就会搭巴士回蕉賴，而装满工具的塑胶箱子就会寄放在他平常用餐的印度档里，这个长久以来的合作模式，至今仍未改变。这些毫不起眼的地方，其实都是加影非常重要的社区文化。

城市在发展中不把基层的消费者纳入眼里，反之投注在高消费能力的群体上。加影一带的地价和物价正随着发展而不断上涨。假以时日，小商家和消费能力中等或较低的小市民将慢慢地被边缘化。家庭主妇再怎么精打细算，摊贩们再怎么省吃俭用，基层人士再怎么努力打拼，生活还是得被“物价”这两个字压倒。

城市发展，能不能不把传统社区的人情味破坏掉，不让小市民生活负担加重？这是一个值得反思的问题。

小市民选择用餐地点的考量因素



FAH ONN GOLDSMITH SDN BHD

华安金铺父子有限公司

NO.16,JALAN BESAR,KAJANG.
43000 SELANGOR,MALAYSIA.

TEL 03-87365423

FAX 03-87363013