輯四：檸檬

再見餐廳

我工作的泰式餐廳，在一棟小而無聊的百貨公司二樓。早上上班時，大門旁的漢堡店已經營業了，客人滿座，咖啡與麵包的香氣絲絲縷縷一路跟我上電扶梯，就這麼跟了兩年半。

盛夏陽光螫人，像榴槤殼的刺。終於有這麼一天，餐廳店面的租約到期了，同時小百貨也要轉型與重新裝潢，各樓層櫃位將有一番大搬風。餐廳組織高層並未打算續租，因此內場外場眾人走的走，留的留，留下來的也被發配至組織底下各間分店。各間分店有一樣食材與一樣標準作業流程烹炸出來一樣滋味的月亮蝦餅，眾人繁忙之餘低頭賞那月亮，在這組織建造的虛幻大同世界中，或許也很有千里共嬋娟的意思了。

餐廳長久熄燈之前，諸事運作如常。我在廚房看見師傅切苦瓜，疙疙瘩瘩的白玉瓜瓤對半倒下，其中藏著血紅溼黏的籽，如同臟器，師傅拿刀俐落一刮就刮進垃圾桶

了。苦瓜沒有痛覺與吶喊。我第一次知道苦瓜也有紅心，珠瘤晶瑩的外貌一點也瞧不出它裡面這樣激烈。師傅表示，這就代表苦瓜已經熟透了。事物只要一紅，就有意在言外的深切，比生命更為活生生。我不禁想起陳奕迅的〈苦瓜〉：「今天先記得聽過人說這叫半生瓜，那意味著它的美年輕不會洞察嗎？」

最後一天上班正巧遇到試菜，師傅風風火火演練即將在父親節前登場的八道新菜，我們是第一批試吃者。在餐廳工作，日日有團圓飯可吃。眾人圍坐進餐，每道只吃一點點，可是有各式各樣的一點點，這是最美滿的事了。餐桌上免不了對於新菜議論紛紛，尤其組織高層選在客滿為患的佳節推出新菜（伴隨諸般必須學習的細節），委實要將員工都逼成熟能生巧的苦瓜。

餐廳運作如常，然而熄燈時分將至，眾人總有點瘋狂，再不解放來不及。晚餐時段，一個泰式奶茶膚色的服務生弟弟突發奇想非要借穿另個同事的娃娃鞋，黑色西裝褲管直筒筒，下接他光潔的腳背與包覆腳趾的黑鞋的圓頭，乍看很有混搭的尷尬了。他仍然不甘心，又向主管索取窄裙與絲襪，渾身換作女式制服扮相，在外場花枝招展前後巡邏，特意賣弄風騷。我與其他服務生看見了，掩嘴捧腹，笑得樂不可支。

那時恰好有一條新聞：熱浪來襲，英國某某中學的男孩們為了爭取校方開放短褲制服，遂聯合改穿裙子上課，作為抗議行動。當然，那裡或許融有蘇格蘭裙的文化背景，男孩們並不引以為恥，反倒樂於感受裙襬搖搖的微風。總之，奶茶弟弟的更衣與二元性別的破除，皆是可喜可愛的。

客人不曾留意奶茶弟弟的新裝，客人眼裡大約是鮮少納入服務生的。直到他去領台帶位時，跟在身後的客人不得不目睹圍裙底下的風光了，也只是面露詫異，難以置信。我們遂像惡作劇節目的觀眾，窺視主角面臨荒唐場合的不知所措。當然，純粹是以餘光微微一瞥，收桌設桌，表情仍舊不動聲色。

卡農金是米線，帕泰是河粉，冬蔭功是酸辣蝦湯，宋丹是涼拌青木瓜。日復一日恭迎來往的貴客，含笑介紹菜名的洋涇浜泰語，這樣的歲月，於我，終於也結束了。服務生的日常生活是蘊藏紅心的白玉苦瓜，承受組織與客人的雙面夾擊，漸漸剔除紅心，留下苦肉。肉是滋補的，心是足以開花結果的。

魚的姿態

「然後我們還要再追加一條魚。」

聽到這句話我向來非常快樂，快樂到年年有魚的程度，因為魚是主管耳提面命的重點推銷項目，有助迅速增進每桌的消費金額。遂趕緊道：「好的，想要點什麼樣的魚呢。菜單海鮮類這裡可以看一下。」

餐廳客人與服務生的日常對話之一。

在餐廳工作的時候，我總是暗暗觀察怎樣的來客組合可能點魚。十人以上的家族聚餐是最常點魚的集會，大概因為全魚素有富貴豐饒的意涵，形同瑞兆，中國式的客人習於錦上添花，闔家團圓怎能缺乏一條魚的綴飾。每每有哪個祖母眉花眼笑地哄勸金孫道：「乖，吃魚變聰明呵！讓爸爸給你挾一塊！」商業性質的餐敘則不一定，親熟同事間相約午飯未必要魚，倒是那些洽談生意的款待場合，做東道的大老闆或小業務動輒替客戶點一隻魚，我想這裡面很有點取悅的意思，藉那魚擴充排場，使對方感覺自己的位高權重。青春情侶多半不叫魚，也許因為一條魚的分量對兩人而言太多了，吃不完，也或許是因為魚的價碼較高。當然，魚刺戳戳扎扎的，有礙吃相，也不符合羅曼蒂克的氛圍。

某些客人點菜尤其注重搭配的均衡，有肉亦有菜，且肉類不能稍微重複——剛才那道也是牛肉是吧？不然不要了，把它換成豬。就換糖醋排骨吧——審慎調度至此，令人疑心他可是天秤座。方方面面都照顧到了，下箸之處羅列五顏六色，一張小圓桌就是一個卻克里王朝。在這樣的餐桌上，人似乎變作了配角，那些菜倒一一躍然碟盞，宛若海陸空三方霸主的齊聚。有四足行走的豬，有羽翼振振的雞，魚就是水族推派的代表。這是食物的圓桌會議。不知牠們交換了什麼條件，也不知是否簽訂了什麼合約，以便達成味蕾上的和諧。

魚是其中最殊異的存在，牠是少數能在餐桌上保持完整身形的菜，珍珠似的眼睛圓滾滾睜著，另有一番靈性。這些魚都是鱸魚。有時是七星鱸，有時是銀花鱸，有時則是金目鱸。我不知道為何這泰式餐廳裡的魚料理一律選用鱸魚，於是諮詢了師傅，

師傅道：「養殖魚，產量穩，大小適中哪。」確實，那大小恰好宜於拿派頭，不肥不枯不短，每逢魚上桌，就是一齣華麗登場。君臨天下的姿態，瞬間搜刮了席間睽睽目光。

這一桌的魚，魚在瓷盤裡翹首豎尾，中間的身子消失了，化作一朵一朵炸魚塊，以鍋巴為基礎，金字式層層堆疊，頂端擱上幾枚檸檬葉。

那一桌的魚，魚在蒸盤裡伏著，背脊高聳，胸鰭如翅向兩側展開，翱翔也似。盤裡酸辣的檸檬湯汁沸了，咕嘟嘟冒泡，魚尾便上上下下擺動。

這一桌的魚，魚在赭紅濃稠的酸子醬裡側臥，酥尾成了薄紗，周身密布炸蒜片、紅蔥頭、乾辣椒，於落英繽紛之中淒美洋溢，如美人淋花雨。

那一桌的魚，魚被捏得曲曲的下鍋油炸，因此身子有騰跳的朝氣，凝固在那猛然蹦出水平線的甩尾。澆上紅咖哩椰奶醬料，馥郁的油星子哧啦啦飛濺。

在古典文學裡，鱸魚是鄉愁的象徵。詩詞間只消鑲嵌一枚「鱸」字，往往就囊括了思念家鄉菜、歸心似箭、辭官卸印、隱居淡泊名利之意——鱸魚成了個精妙的，芥子納須彌的符號——譬如「忽憶鱸魚鱠，扁舟往江東」之類，「秋來多見長安客，解愛鱸魚能幾人」之類。勉人離家闖蕩京畿則是「莫為蓴鱸美，天涯滯爾才」。別為了蓴羹鱸膾好菜，守在僻壤虛耗你的才華。我特別喜歡這兩句翻典。彼日詩歌裡的鱸魚和今時餐桌上的鱸魚，品種、分類或許並不一樣了，或許就連滋味也相去甚遠，然而這魚名卻是一脈相承地指涉了人心裡最脆弱念舊的一面。在餐廳工作的時候，立在一旁看那些人那些魚，那些宴飲，那些談笑，時間彷彿忽焉歇止了，回到許久許久以前，那個崇尚鱸魚情懷的年代。客人酒足飯飽了，不留戀，不停駐，各自回到各自的領域裡拚搏，繼續闖蕩深不可測的台北江湖。餐廳只是眾生短暫的故鄉。

只有魚留下來，留下來，印證那句古老的「年年有餘」。廚房流理台上，師傅從保麗龍箱子裡捉出生鮮魚貨，一尾一尾剔淨殘鱗，涮洗腹腔，外場一邊就送回客人食剩的魚饌。魚爐裡兩盞淡紫的火焰剛剛熄滅了，酒精膏半凝固，那屍骨未寒的魚身，待要被扔進廚餘回收桶。有那麼一剎那，新的魚同舊的魚打了個照面，四目交接，匆匆錯過彼此。兩者同樣都是早就死了的，並且通過死亡展現生命的意義，然而一邊是未來式，一邊是完成式。在那急促的邂逅裡，牠們是否也有喟嘆呢，對於餐廳裡諸般奢靡與浪擲。

然而有一回，我遇見一個婆婆，把一串魚骨拿在唇邊咂得乾乾淨淨，吹口琴似的，神情無限珍重。那口琴會奏出怎樣的旋律呢？也許不過是鱸魚的呢喃，牠們在繁華的餐桌上，一百年，一千年，低低訴說著那事不干己的吉祥如意。

辣的痛覺

辣是一種微妙的兩難。芥末的嗆在鼻腔裡，可樂的氣泡在咽喉裡，有人說它們是辣的，其實不是，只是近於辣的通暢與酥麻，並且尊重個人意志，要芥末的就蘸，要可樂的就開，不要的就不要。

辣卻不同。辣是辣在整道菜裡面，一桌子人共享等量且均勻的辣，無一倖免，十分公平。可是眾人對於辣的敏銳程度也十分參差，某人覺得還好，某人口中可能就要噴出滾滾火花。挑嘴是趨吉避凶的本能，因此客人點餐時，躊躇調配整桌菜色大辣中辣小辣不辣的比例，便是時常可見的內部折衝，往往要耗掉許多時間。適時給予建議是一個服務生的責任之一，無奈我是很能吃辣的，唯恐自己的意見起了誤導作用，最後也僅能搬出菜單上面註明的辣度以供參考：一顆辣椒兩顆辣椒三顆辣椒，三顆就是極限了——最陽春的史高維爾指標。

而且，辣，這感受何其深刻又何其縹緲，即使服務生諄諄闡釋哪道菜的辣來自辣椒粉，哪道菜的辣來自花椒油，哪道菜來自黑胡椒，哪道菜又來自是拉差，也還是太抽象，太晦澀難解。膽怯忌口的人索性統統不點了。具有冒險精神的人點來試試看，也許吃了之後，覺得別有洞天，也許吃了之後，恍惚進入南無的境界，辣得恭恭敬敬，服服貼貼，那也是一種遊歷。英諺有云：「布丁的證明，在品嘗中進行。」打拋牛的證明，綠咖哩雞的證明，冬蔭功湯的證明，辣椒的證明，一樣在品嘗中進行。

當然，折衷的辦法也有，那便是給客人送上一份泰式辣醬，任他隨心所欲添加。白瓷片口缽裡放了芫荽、魚露、檸檬汁、泰國辣椒末，客人拿根搗棒一邊聊天一邊研磨研磨研磨，排遣等待上菜的光陰，如同一種小巧的娛樂。其實也就是八分鐘而已。餐廳組織規定內場師傅接獲點餐後八分鐘內得為客人趕出第一道菜。就在這短暫的時間裡，片口缽裡辣椒素緩緩釋放釋放釋放，潛伏著，等待入口後在人的舌尖刺繡，倏忽繡出深紅淺紅的珊瑚，微血管一般枝枝蔓蔓。

某次有個戴墨鏡的客人來吃飯，表明自己正值割完雙眼皮第三日，碰不得辣，然而服務生挑出不辣的菜色左介紹右介紹天花亂墜，她倒又批評這些菜色不做辣的怎麼會好吃，百般刁難要求，令人不禁想道：「既然身體狀況如此，何苦非要吃泰國菜呢？」哪怕不吃辣，她自己就是個鳳辣子。多多少少，吃辣與割雙眼皮一樣是具有自虐性質的事，美滿的灼疼，喜悅的忍耐。不能吃辣而想吃辣是可同情的，不能吃辣而想吃辣而決定吃辣，那就是願打願挨了。無論如何人總該為自己的美負責。

通常，服務生替攜老扶幼的家庭推薦鳳梨蝦球或糖醋排骨，它們馥郁溫和，微帶嚼勁，對於不能吃辣的人是很好的替代選項。尤其我想對於兒童而言，軟與嫩，大約自出生以來早已嘗得不勝其煩了，簡直就是司空見慣的成人的敷衍。乖乖乖，小朋友吃這個。然而，脆彈，卻是口感上的第一道挑戰。一個習於咀嚥軟嫩之物的稚子，某日忽忽咬了一口脆彈的鳳梨蝦球，脆彈的糖醋排骨，那香甜本是在他意料之內的，然而他的齒頰感到一股新鮮的抵抗，需要費點力氣壓制它，噢，這是什麼呢，這是飲食不再作為欺哄糊弄的開端，是成長的里程碑。體驗了某一種攝取，於是進化了。像這樣的飲食方面的關卡，之後還要輪到辣，再之後還要輪到醉。懂得了辣的滋味與醉的意思，那意義又是兩樣，堪比性的啟蒙。

在經典港片《第六感奇緣之人魚傳說》中，美人魚為了拯救溺水的男老師，將體

內有助潛水的珍珠餵給了他，導致自己無法重返大海。之後美人魚上岸，冒充學生，千方百計要取回這顆珍珠——與男主角再次接吻。在夜市熱炒攤子，美人魚聽取舅舅的指導，蓄意點了一盤辣椒炒海瓜子，假裝給辣得不得了，一邊搧涼一邊嘟嘴一邊將臉湊向男主角面前，要他給她滅滅火。不解風情的男主角只塞給她一杯冰可樂。這曖昧互動又希望落空的橋段，觀眾大概沒有不莞爾的。然而，正是在這場約會之後，美人魚對男主角的稱呼由「周老師」改為「阿志」，兩人算是彼此認定了。辣還真有一點湯燒火熱的蜜意。

有時候替客人點餐，在對坐的小方桌上，情侶中的一方輕輕問另一方：「你吃辣嗎？」那一方微笑點點頭，剎那間，兩人尚在試探的關係便清楚不過。戀愛已經發生，但還不到靈犀的地步，只有不瞭解而欲瞭解時才有這樣的細膩體貼，如同擔心一個孩子吃不了辣。其實這兩人即使不吃辣，彼此之間的氛圍也早已辣得晴天霹靂了，心尖取代舌尖閃過一道金電，生出微微的哆嗦，使人想起梁秉鈞的詩集《蔬菜的政治》裡，有一首〈冬蔭功湯〉：「最辣是他的熱吻／最辣是她的冷漠／最辣是他的裸體／最辣是她的整齊／最辣是他的眼睛／最辣是她的心情」。

辣是一種痛覺。愛是一種痛覺。

本文收錄於二〇一八年六月出版《二〇一七飲食文選》（二魚文化）

泰式旁觀者

這世界上有許多繁榮的餐廳組織，培養出了大量的專業的服務生。「專業」和「服務生」這兩個概念通常很難被聯想在一塊兒，服務生不過端端盤子，能有什麼專業呢，許多人嗤之以鼻。然而，單是面對這種嗤之以鼻，本身已經是專業與敬業的一部分。服務生是一門處理心情的職業。察言觀色是日常訓練，維持水杯的滿，餐桌的淨，菜色的熱，先客人之憂而憂。客人與服務生的關係並非單純的施與受而已，或者說，那施與受是雙向的，勢均力敵，彼此牽制。更優秀的服務生則能令獅豹之流馴服如綿羊白兔，以柔克剛，難為是很難為，可是這幽微的權力消長裡面也有節奏與趣味。

當然，這並不代表我認同某些近乎阿諛的奴僕式服務，乃至乖巧站在資方立場自我壓榨，一個人軟得可以摺疊起來。然而說起另一種風風火火骨格十足的服務，令客人又愛又怕，那也並非我所追從的張致，至少它在本地是很難奏效的。有時候我想，它至今不能成為普世典範的原因之一，或許恰恰在於那樣的氣焰其實與做小伏低一樣累人。儘管，說老實話吧，在極忙極忙客人呼喚此起彼落令人恨不得生出千手千眼的時刻，我也難免曾經暗暗期許客人體諒，暗暗慍怒怎麼大家這麼不懂事呢，然而每當這種念頭浮現，我便立刻警覺，這樣分身乏術的窘況指涉的其實是整個餐廳組織的病徵：利益掛帥，工資杯水車薪，徵才不易，排班又務求用最少的人做最多的事，而這一切並非客人之錯。客人也不是花錢來餐廳心疼服務生的。

消費並享有相應的回饋，這是天經地義，然而怎樣的要求是合理，怎樣的是不合理，箇中尺度卻相當微妙，因客人而異，也因服務生而異。一切都是排列組合問題。在我看來，真正的刁鑽必然伴隨了承擔損失的覺悟，反而晶光四射，至於那些不擇手段也要獲得滿足的，就都只是純粹的失態。譬如說呢，尖峰餐期謊稱訂位便自動入座的，聚會飲酒作樂後吐得滿地淋漓的，替嬰兒更換尿布換完直接留在餐桌上的，把整碟海鮮沙律吃得見底了才嗔花枝太韌非要換菜的，林林總總，未免敗壞了身為社會人的儀禮與節操，然而很多人似乎是不在意。

常常有人問我，在餐廳工作，可會遇到許多奧客。這是個絕好的話題，值得挖心挖肺傾訴一番，然而我多半不說什麼。奧客當然很多，分門別類成群而來，經驗老到的服務生甚至都能預測哪種人具有哪種偏好，但是他們只出現一個午餐，一個晚餐，再怎樣頻繁造訪（有時候還真是嫌貨才是買貨人），總不至於日日報到吧。真要說起來，朝夕相處的主管同事師傅的品質比客人重要多了。因此，對於那些猛然的詈語，跳針的挖苦，頤指氣使，需索無度，臉色或紅或不紅，在應對進退之餘，我總覺得都是很值得一看的事情。但凡是看，不拘是看電影，看馬戲，看奇景，看顯微鏡，多少總有令人驚嘆的細節。當然，說是「倒要瞧瞧這人還能秀下限秀到怎樣地步」未免太憤世嫉俗了，但是，把一切都當作一場秀，一場表演，那它無論再誇張再瘋狂，都可以只是效果。像這樣子，毫不猶豫毫不遮掩地坦露自己的情緒和慾望，大概也需要不少道行吧？

然而，在這些旁觀的時候，總是又有另一個我，站出來旁觀這個旁觀的我，因此我覺得自己很冷酷了。對於不能自愛的人事物，我沒有愛，也沒有恨，簡直連生氣都覺得白費力氣，可是點餐的時候仍舊得殷勤，上菜的時候仍舊得堆出微笑提醒：「打擾了哦，這邊再為您上一道菜。蝦醬空心菜。」

泰式餐廳的家常菜色，蝦醬空心菜，總使我想起幼時反覆閱讀的《封神演義》裡面，有這麼一段曲折。妲己設宴款待狐狸子孫喬裝而成的仙女，被紂王的叔父比干識破了，散席後尾隨眾狐狸回巢，放火除盡妖孽，又取其中毛皮完好者製成袍襖進貢。妲己自然惱怒，遂設計復仇，佯稱心疾，讓擅於方術的義妹（其實她是九尾雉雞精所扮）掐指一算，推出近畿僅有比干一人的七竅玲瓏心可以入藥。紂王於是下令比干剖心。

奇就奇在，比干交出心臟後倒也不死，疾疾策馬出宮，至半路遇一婦人叫賣空心菜。菜無心活得了，人無心活得了嗎，比干懷疑。那婦人笑道：「人若無心，即死。」比干這才摔馬嗚呼了。某些版本說那婦人正是妲己化身。

多年後我才恍然大悟，空心菜其實是忠臣的象徵吧。中通外直，胸無芥蒂。餐廳裡的服務生，日復一日運轉，恪遵職守，或許也變成一株一株空心菜了。旁觀的要訣乃是空心。沒有豆腐心沒有鐵石心沒有玻璃心，沒有歲寒心，也沒有火燒心。換言之，自己的脾氣是最不緊要的。如此一來，好的壞的就都不會往心裡去。我想這是一

切以服務為本質的工作者終究都會練就的功夫。

當然，所謂的旁觀，也未必就是什麼眾醉獨醒的理智或清高，大多時候服務生只是不介入故事。在團團奔走之餘，服務生偶然停下步伐，喘口氣，看那些大包廂裡的謝師宴，小包廂裡的母親節，大圓桌上的慶生，小圓桌上的結婚紀念日，四方桌上的業務聯誼，兩人桌上的七夕，一張桌子就是一個人性的劇場。似乎沒有什麼重要人生場合不與吃喝相關，不以吃喝作為收梢。即使是最普通的日常覓食，這裡面也有一種平安的質地，至少飢餓是不必憂愁的。有時候我想，也許並不是客人來餐廳吃喝，而是客人被餐廳吃喝了，像那句歌詞：「吃最補的唐僧，吃最毒的爛人。」這並非一份合於理想的工作，可是我留戀遲遲不走，或許正是因為它讓人日日有新鮮景致可尋味，雖然不敢稱是見過什麼世面，到底是見過了。

冷清的餐廳

餐廳的生意有它的旺與淡，像海水有它的滿潮與乾潮。若以一日為週期，大抵在午餐與晚餐時間達到高峰；若以一週為週期，大抵在星期五六日達到高峰；若以一年為週期，大抵在尾牙季、陰曆新年、母親節、暑假達到高峰。高高低低，低低高高，高高低低高高。然而一切僅僅是大抵。

餐廳的生意偶爾也有意料之外的滿潮與乾潮：在預計要淡的日子，忽然旺了起來；在預計要旺的日子，卻始終淡著；又或者，在預計要淡的日子，生意比淡更淡。

至於，在預計要旺的日子，生意比旺更旺，這不能說在意料之外，因為人人早有心理準備，旺是餐廳存在的目的與意義，旺是理所當然。然而突如其來的淡，卻是教人手足無措的，最專業的服務生生出了千手千眼，沒法施展，只有立在桌子椅子之間等候客人造訪。守株待兔。餐廳的生意是許許多多兔子組成的海潮，湛藍的兔子，自

由的兔子，蹦蹦跳跳，撲朔迷離，有時候來有時候不來。久而久之這樣無常的冷清也被納入心理準備的一環了。

人是作好心理準備的，但是餐廳不曾。在那些意料之內與之外的淡的日子，餐廳顯得十分寂寞了。空的方桌，長桌，小圓桌，大圓桌，空的餐盤與水杯，空的氛圍，宛若一輪完好無缺的滿月，發散強烈吸引力，企圖召喚一些來客的潮汐，填補座位與業績的縫隙。來吧來吧，來吧來吧，空蕩蕩的赤裸的滿月，簡直近乎誘惑。然而這樣的邀請有時反而是一種排拒——越是沒人要的東西就越是沒人要，越是沒人吃的餐廳就越是沒人吃。多可嘆的惡性循環。

餐廳的一切布置均是為了滿潮時分而設。譬如說呢，鏡子，餐廳裡面處處裝滿了鏡子，牆上，門上，柱子上，櫃子上，這些鏡子可以在高朋滿座的時候，讓空間擴大一點，讓服務生的餘光延長一點，於是他無論忙著什麼事，背對著什麼人，皆可立刻察覺角落那不耐煩的招手。然而在淡的日子，這些鏡子映照出的空曠也格外浩瀚，茫茫一望無際。這樣的空曠不是空無，不是子虛烏有，反倒擁擠壓迫得令人連旋身都困難。這是餐廳組織自己給自己設計的樊籠。

但我熱衷於旁觀這樣華麗的反高潮，興高采烈迎迓一場空，在鏡子羅列成的森林裡捉不到一隻兔子。那些關於進帳的尷尬交給上官大人苦惱去，眾服務生負責縮在一旁，在每一面鏡子上噴射清潔劑，鄭重地揩掉纖細的塵埃指紋污漬，微笑享受這份天寵也似的闌珊。客至客不至，反正時薪也沒有陰晴圓缺。

在廚房裡，眾師傅緩緩處理諸般瑣事，剔淨鱸魚的鱗，篩選尺寸適宜的薄荷葉，秤量熬煮一鍋黃咖哩所需的馬鈴薯塊，在下回滿潮時分降臨之前先綢繆起來了。以提防修築堤防。也許海潮很快又要旺起來，也許始終這麼淡著，可是在淡的日子先替旺的日子著想，儲蓄一點餘裕，將來的忙就不那麼忙，累也不那麼累了。在但求牟利的組織底下他們也只能如此自保。於是師傅們又繼續在樂扣盒裡斟入淺淺一層生飲水，斟過一盒又一盒，藏進冰箱，冷凍不多時，讓清水結出薄薄的正方形冰磚，當作涼拌生蝦擺盤的玻璃墊。少了緊急的割烹，他們手心捏住大把時間，琢磨各種鑲嵌、雕刻、裁剪、塑形、上色、裝飾技巧，簡易的菜繁複的菜，上桌綻得花團錦簇。

外場僅有幾桌客人零零星星用餐，雖然不夠，到底聊勝於無。兔子經常一古腦兒地來，又一古腦兒地不來，最理想的營業狀態該是接力似的一波一波輪流沓至，然

而眾兔子被生理的時鐘與社會的時鐘制約很久了：這時應當飢餓，這時應當不飢餓；這時應當慶祝，這時應當不慶祝——因此導致了暴烈的漲潮與退潮，而這是令人為難的。所謂「人」，指的是服務生與師傅，組織本身一概欣然接受各種節奏與無節奏——那騰跳的起伏的錢潮。

在這比淡還要淡的日子裡，某桌客人吩咐開啟兩瓶洋酒，一壁用膳一壁談商，喝得臉頰微微粉紅，這穠纖合度的酩酊也許可略略補貼一點中午的業績。他們離席之後，留下兩枚酩悅香檳的軟木塞，蘑菇形狀的栓子，在小圓桌上滾過來滾過去。那軟木塞放在顯微鏡底下可以看見一格一格細胞壁，像密密麻麻的小房間，裡面貯藏了白葡萄發酵後的香氣，以及百無聊賴的，冷清的餐廳時光。

疲倦之為物

在餐廳服務的日子，我的工作有一部分是站吧台調配飲料與甜點，吧台的工作有一部分是切檸檬片。初初學習吧台事務之時，我的刀拿得不怎麼好，檸檬也切得不怎麼漂亮，根據標準作業流程的規範，每片檸檬厚度應當一律是零點五公分，可是我切出來的成果，有時候太厚，有時候太薄，有時候上厚下薄，有時候上薄下厚，總之很不像樣，白費了許多光陰與檸檬。檸檬若有三魂七魄，垂望自己的肉身給如此作踐，腹內想必要更加酸楚了。

因此那段時期，每晚下班我總是順道繞去打烊前的超級市場買一盒檸檬，六顆，並且在翌日早晨上班前，懷著非常虔誠的心情反覆練習裁切。「人一能之己百之」，我想，為此犧牲的檸檬或許會原諒我吧。可笑的是，「人一能之己百之」這格言，默念著默念著，不知為何總是成了「忍一忍汁擠百汁」，我自己也不禁噗嗤，趕緊把剩

下的檸檬切切好，站在水槽前沖洗雙手的汁與籽。研究過許多方法，細細斟酌每回落刀的角度與速度，於是製造出無數檸檬片。我放了一些在冰箱，也擱了幾疊在浴室，依稀可以增添一縷清芬。

在浴室裡，我又洗了一次手，然後擦上防曬乳。沾上檸檬汁液的肌膚容易感光。我向來不諳妝飾，出門前唯一特別塗抹的只有防曬乳。我買許許多多牌子的防曬乳，逛藥妝店時最常做的事情便是駐足比較各家防曬乳的功能與評價。我喜歡的品種是質地清爽如礦泉水，不黏膩，不含粉底，不薰眼，均勻塗上臉蛋使我覺得戴了一張隱形的面具，藏妥真實的喜怒哀樂，於是可以安心上班了。踏入職場與踏入夏天都需要作戰的覺悟。

曾經有個朋友告訴我，他認為一場戀愛至少要經歷四季，關係中的兩人方能真正明瞭彼此的生活習性。冬天吃羊肉爐或紅豆湯呢，夏天吹冷氣或電風扇呢，諸如此類，只在特定節氣浮現的細節與規矩。我想，工作也是這樣的。若要徹底測知一份工作的酸鹼值，隨著時令與天候迸出的難題便是最佳的試紙。譬如說，颱風圓滾滾的日子，官方賜假了，組織高層依然決定營業，於是我們撐傘涉水趕至餐廳，迎接翩然光臨的訂位客人。我待在吧台裡，繁忙操作之際，偶然抬頭看見滿場酬酢宴會，眾生狼吞虎嚥宛若鬼物，直覺這是彼岸的景色。唔？我像檸檬一樣死了嗎？

死了比累著更為圓滿。疲倦如果有形狀，我想它應該是一只沙漏，箇中填充的不是細沙而是煉乳，淺黃的煉乳，一絲一絲漏下來，濃稠而緩慢，如同疲倦的人的思緒，密的，重的，即使流動也像不流動。也像我第一次獨立收拾吧台時，誤將殘餘的檸檬汁與椰奶一齊倒入水槽，酸與蛋白質發生了化學反應，這裡一塊白凝固，那裡一塊白凝固，軟彈滑膩，我清了許久才清完。這裡面有自作自受的徒勞，大意失荊州的懊惱，大約近似於疲倦的觸感。

某一次也是這樣冒著風雨上班。不記得是遇上父親節或中秋節了，橫豎對於這一行而言，整個暑假都是火熱的旺季。當日餐廳照例賺進了一筆豐饒的數目，順利在深夜閉店。「生意」二字在此成了極為幽默嘲諷的雙關，昌隆的生意，帶來服務生的了無生意。下了公車，我照例繞去超級市場打算添購檸檬，然而這天因為風災的緣故，檸檬並未進貨。冷藏架上空落落的。彷彿家庭作業取消了似的，我覺得非常高興。

雨停止了，整條街道依舊刷著大風，溫柔而有力，使人覺得不是自己在行走而

是被風推著前進，因此輕鬆一點。一個比丘尼在紅綠燈下化緣，低首斂眉喃喃撥著念珠，一身木蘭色袈裟也給這風吹得飄飄亂顫，那袖與襬在空中飛得多高，彷彿要鋪天蓋地將整個人世包裹起來一般。她站得那麼直，那麼抵抗，像個頑固的不倒翁。我想道：「人要活到什麼地步才能如此安穩呢？」在這種心神與體能皆不敷使用的時刻，沒有太多餘裕思考虛無的問題，任何妙法或道具皆不管用，即使以放大鏡檢閱《綠野仙蹤》也未必能夠讀出字裡行間的暗示與解答。

那晚冰箱裡第一次缺乏新鮮的檸檬，像日常裡缺乏鬥志。或許是不宜再切了。啪答打開浴室電燈，我發現洗手台上一碟檸檬片，猛然長出厚厚的絨毛，發霉了。

青檸色早晨

輪到我負責開店事務的那些早晨，我喜歡比表定上班時間提早半小時抵達餐廳，因為擔心手腳不夠俐索，沒法在正式營業前完成吧台的準備。我換好制服，打了上班卡，深深一呼吸，感覺到空無一人的餐廳的空氣的清新。經過玻璃落地窗前，可以望見高樓大廈之間歪斜而尖銳的藍天，天空中一枚冰塊似的月亮，薄得幾乎就要融化了。窗戶的這一邊，是尚未設的桌，尚未排的椅，餐廳最初的光陰。九點半。

開吧台是一種有益健康的體操，重點在於掌握其中的韻律感。在煮泰式奶茶的熱水燒沸之前，要轉身秤量青蛙牌紅茶葉。在泡綠茶時設定的計時器鳴叫之後，要伸手將茶包架空瀝乾。在等洗碗機暖機之際，要彎腰打些冰塊，踮腳取個網杓，蹲下尋找插座又起立。讓生飲水沖洗量桶裡的檸檬，讓果汁機攪拌熱水與紅糖，讓滾奶茶的大鍋鬚鬏逸出輕煙，讓開罐器的利齒解剖罐頭，一聽又一聽。廚房送來蒸得熟透的綠豆

沙與黑糯米，還得趕緊為它們安排一池冰鎮的冷泉。如此如此，這般這般，團團團團轉。

開吧台時我喜歡播些音樂，粵語歌一首接著一首。陳奕迅在餐廳的擴音器裡激昂唱道：「每次殺不死你、殺不死你、也醫好你，情願從山埃找到了色香味。吸收心痛，接受別離，磨練出胸肌、腹肌、心肌，要治本必須重口味。」我的身體的運動也像是被音樂給支配著，而並不是出於自己的意志。我在只有我的吧台裡興高采烈忙於隱祕的體操，忙得近於跳舞，心臟跟著一拍一拍。習於餐廳工作的真諦就是：將自己託付給一個外來的節奏。很有隨波逐流的意思了。

吧台的甜點食材區分門別類，一槽一槽裝著玲瓏果物，來自冰箱與罐頭，每一樣東西有它嚴格的賞味期限，超過期限就算不新鮮了。餐廳組織的時令是一聲令下的興革，幾月幾號開始賣芒果冰，幾月幾號開始賣海鮮鍋，日曆一翻，總有些日子是關卡似的立在那裡，收放季節與時尚。一張日曆是一道任意門，組織高層決定好門後的景色，服務生輕巧揭了門，忽然就置身迥異的天地。

開店事務大抵妥當之後，便要進行食材的試吃，確認紅毛丹、亞達枳、菠蘿蜜、西米露、綠豆沙、黑糯米、芋頭丁、紅寶石、芋珍珠、椰奶、椰果、鳳梨圈……諸般氣息與口感。十一點餐廳正式營業，陳奕迅遂不宜再歌唱了。趁著空檔，師傅與服務生在餐廳深處的大包廂用早餐，一壁果腹一壁閒聊，可是我通常不加入，因為將這些太過甜美的，富於糖水的配料嘗過一輪，其實已無餓的感覺了。

客人漸漸湧現。盛夏的客人總像是從很遠很遠的地方趕來，紅頭漲臉汗涔涔，唇上胭脂也有欲滴的柔潤。

有段時期餐廳組織推出檸檬冰沙，作為烘托夏日氛圍的新品。高腳杯底鋪墊一層紅寶石，淺綠的檸檬冰山裡飾以一星一星檸檬皮碎屑，紅綠斑斕，對於忌諱椰奶甜點的客人是絕佳的消暑選項。於是那段日子我最厭煩的事情，就是早晨開吧台時必須手工製造大量檸檬皮的碎屑。

伶仃立在吧台裡，一手抓住了檸檬，另一手拿隻小刨刀一道一道削下檸檬的表皮，無數綠絲絲斷斷連連。從北極削到南極，從東方削到西方，檸檬渾身一痕一痕的經線，緯線，終於成為一顆赤裸的地球。捲曲的檸檬皮散亂於白砧板上，得拿水果刀將它們剁得細細密密，再收納至保鮮盒裡。削檸檬皮絲毫無法急速，等於吧台體操裡

的慢動作，然而早晨開店分秒必爭，新添的削皮事宜硬生生占去了大半時間，教人真欲除之而後快。這是一件兼具加工與還原性質的勞作，然而我日復一日將檸檬的表皮由面分解為線，由線分解為點，並不感覺其中有何神聖之處，無非清單上一筆待辦事項，減免不掉。

於是也就只能耐住性子進行它，完成它。指尖那青檸色地球徐徐旋轉，體操一般，轉過了餐廳的日日夜夜。我感到自己在體操裡忘卻了身體，在重複的舉止裡生產出一種靜謐恭謹的心意，或許很接近修行了。

無數個早晨，陳奕迅在餐廳的擴音器裡一首唱過一首，也會低低唱道：「好風景多的是，夕陽平常事，然而每天眼見的，永遠不相似。」聽著這首歌，我總是以為窗外已經昏黃了，可是餐廳的一天，這才正要開始。

神吧台

餐廳的每一日，服務生各司其職，一人有一人的崗位。

有一些站外場的服務生，負責為客人帶位、斟水、配菜、點餐、收桌、結帳，含笑在桌與桌之間巡邏。

有一個站菜口的服務生，有一些跑菜的服務生。站菜口的服務生，負責守在廚房檢查與發送菜色，對內他要向師傅傳達客人的特殊要求，對外他要向主管回報烹飪情況，對下他要調度跑菜的服務生，妥善送出各種魚爐、煲鍋、湯盅、鐵板。

有一個站吧台的服務生，負責製作各式冷熱飲品與甜點。

異地的泰式餐廳是移植而來的熱帶，為了維持長久的盛夏，吧台的工作成了一種召喚，如同魔法，巧手一揮，變出五光十色的冰甜。玻璃小碗裡，挖一球綠豆沙，挖一球西米露，擱上紅毛丹、亞達枳、菠蘿蜜，淋上椰奶，刨上冰沙，雪峰淋上七葉

蘭糖水，點綴些許紅寶石與芋珍珠，轉瞬，一碗繽紛的摩摩喳喳完成了。零零星星小配件，綿的滑的脆的韌的嫩的，濃郁的，清爽的，芬芳的，這便是餐廳再現的南洋風情。

當然，這些都不是魔法，而是謹記腦中的諸般比例與步驟。水果幾顆，刨冰幾克，站吧台的服務生，日日練習在最小的誤差中接近最精確的滋味，在實踐中，令觀念化為經驗。經驗之為物，便是在量具與儀器的輔佐之外，一種朦朧微妙的判斷。根據標準作業流程，一碗摩摩喳喳得刨一百五十克冰沙，那麼，刨冰機的速度多快呢，手心小碗裡的冰沙多重了呢，幾秒後要切掉機器開關呢，連續刨幾碗冰冰還不會融化呢，這些都只有交出時間去觀察，去領略。這些是肉體的記憶，一旦安裝上身便難以忘卻，然而它難以言傳，因此吧台的學習注定是孤獨的。

吧台工作的迷人之處在於，此處洋溢色彩、氣味、口味、溫度、聲音，永遠有機會動用官能與審美。特別是聲音。色彩、氣味、口味、溫度總是為客人而準備的，只有聲音屬於吧台。撬開罐頭的鏗鏘，裁切檸檬片的哆哆哆，冰塊在不鏽鋼雪克杯裡碰撞的叮叮噹噹，冰鏟挖掘冰塊的娑娑娑，刨冰機的轟隆轟隆轟隆，緩緩秤量茶葉時的窸窸窣窣，斟奶茶時低低的嘟嚕嘟嚕，微波爐倒數的嗶嗶嗶，水龍頭的淅瀝淅瀝，不絕於耳。喧鬧，參差，抑揚頓挫，這些是物料與設備的聲音，時間流逝的聲音，組成了名為「忙碌」的韻律。

冰鎮泰式奶茶之際，一鍋熱奶茶立在冰桶正中央，周圍填充滿滿的冰塊與冷水，時間過去了，某幾枚冰塊漸漸融化，於是那原本彼此緊緊嵌合的，樂高積木似的冰塊結構猛然鬆動，發出喀朗朗喀朗朗的聲響，然後冰塊與冰塊又各自找到新的位置，形成另一種新的結構，等待下一次消解與微調。我最喜歡聽冰塊逕自排列組合時發出的聲音，清脆輕盈，宛若水晶與玻璃，令人心頭一陣微涼。這時通常是開店之初，客人尚未湧入，宜於祈禱一日的順遂。

吧台是泰式餐廳裡的小島。它不像外場有外場服務生彼此照應，它不像菜口有跑菜服務生聽候差遣，站吧台是一個人的旅行與修行。畢竟，吧台空間那樣狹窄，僅容旋馬都談不上，兩人並肩操作反而絆手絆腳，裨益小於添亂。倘若當真到了不得不請求他人支援的境地，其實那也早已營救不了了，客人怨怒在所難免，多個誰進吧台不過是聊勝於無，責任到底難以分擔。

逢年過節站吧台時，我總感到自己確實就是「behind bars」，吧台即囹圄。客人滿座，吧台出完一輪飯前飲料，正欲喘口氣，客人已經飽餐，紛紛索取甜點。於是吧台又繼續出完一輪飯後甜點，正欲喘口氣，驀然回神，四處已經堆滿無數杯盞器皿，環肥燕瘦等待涮洗、擦拭、歸位，同時打烊的盤點與灑掃也該開始進行了，這可真是分身乏術。某次餐廳接下一組大宴席，飯後一次得上一百三十二碗摩摩喳喳，此外另有許多現場散客的點單。長時間裡如此埋首重複相同配方百餘回，人便產生機械化的錯覺，種種操作近乎反射，彷彿自己成了製造甜點的機器。

於是下班之後，我就有一種故障的心情。或許因為是夏天的緣故，任何事物都容易走火，毀壞。餐廳的熱帶，是服務生燃燒心志與體能，所生出的溫度。

餐廳組織每個月底都舉辦服務生的升等測驗，通過考官的核可便能獲得加薪與臂章。在這裡，授銜作為一種懷柔，服務生也有階級之分。應試那日，切檸檬片的刀工亦是檢視內容之一，我特別拜託師傅替我砥礪了吧台的水果刀，攜了那刀跟隨店裡主管與訓練員前往舉辦考試的分店，以免那店的刀子不伏手，枉費了素日的演練。水果刀密密層層包好，收在提袋裡，搭捷運時我始終擔心他人識破這行李，誤會我是危險人士，一路胸懷惴惴。吧台的日常工作也就是這樣，站吧台的服務生帶著無以分享的妙法與巧勁，謹小慎微，努力趨近某一種出神入化的境界，也許能夠抵達，也許不能夠，總之已經在路上了。

初初學習吧台事務時，老服務生們總是微笑說一句：「祝你早日成為神吧台。」日後當我親身體會這話的意義，忽然感到了憂傷。而這份憂傷的發生，或許並不是因為我終於成神了，恰恰是因為我還不夠神，不夠強不夠俐落不夠快，不夠駕輕就熟，不夠近於一部吧台機器，因此還會覺得疲倦，我這麼希望。然而，成神似乎是眾服務生一致的願望，因此當我看見仍有無數新人前赴後繼自願登上吧台宛若舞台時，還是在心底默默願時間助他一臂之力。

儘管我很知道，離開了組織提供的比例與步驟，自己也就是個什麼都不會的人。又或者，單單習得這些比例與步驟，就能算是善於吧台了嗎，我始終置疑。這是泰式餐廳的泰勒化。然而，每當我看見客人為了一碗璀璨晶瑩的摩摩喳喳笑逐顏開，總會忽忽覺得身為組織裡的零零星星小配件，似乎也沒什麼不對。

翻桌記

元宵節餐廳打烊後，我們的領班先生講究地，慢條斯理地在電磁爐上煮一鍋湯圓，外場經理在結帳台前一邊整理信用卡簽單一邊笑道：「唉唷隨便滾滾就好了啦。」然而領班先生還是講究地，慢條斯理地烹調著。服務生們往甜湯裡隨心加入營業剩餘的罐頭水果，於是甜湯變得更甜，吃起來像要醃漬自己的舌頭——糖漬巧舌，餐廳組織推出的最重要的菜色。在餐廳工作兩年後我開始學習領台事務，演練諸多接待客人與促進翻桌的訣竅，嘴巴或許也變得更討喜了點。

領台就是餐廳入口那座可移動的櫃台，有點像個講桌，桌面放著餐廳名片、座位配置圖、訂位表、電話子機，當然，還有一隻小鬧鐘，儘管它永遠是安靜的。站領台的服務生也在心裡放了一隻小鬧鐘，謹慎計量每次送往迎來的時差，分秒不可蹉跎——響的總是這裡的鈴聲。翻桌翻桌，翻了又翻，在尖峰餐期，桌與桌的運用務必調配得嚴絲合縫，因為客人的久候經常等於業績的損失。所謂的「桌與桌」呢，指的既是同一空間的不同桌子，更是不同時刻的同張桌子。在時間的軸線上，不同時刻的桌子也就是不同的桌子，各有各的客，各有各的菜，十二點商人洽公，一點半朋友聚餐，五點整闔家祝壽，七點半情侶約會，直到酒闌人散，又換一批新潔的餐具。

站領台的服務生是餐廳當日的門面，客人踏進餐廳前接獲的第一份善意，他得招呼客人、安排座位、登記候位、致電通知候位客人報到，他的工作說白了，就是確保「訂位客與現場客均能適時且愉快地入座與離席」這個句子穩穩維持於進行式。其中，適時是一回事，愉快又是一回事，並且更為重要，因此站領台的服務生首先必須熟記各式禮節與話術，口吐蓮花，隨時以甜言蜜語將客人哄得軟軟的，令他們感到賓至如歸的溫馨。

我站在領台裡邊，在訂位表與座位配置圖上圈寫塗改，記錄某桌客人吃到幾點，幾點後還有幾輪訂位，某區幾點後開始灑掃不再帶位，某桌訂位取消可帶現場客，現場客攜了兩個小朋友，還得趕緊透過耳麥提醒服務生備妥兒童椅和兒童餐具。現在服務生們忙得過來嗎？現在師傅們忙得過來嗎？應該繼續帶位還是煩請客人等一等？又

該怎麼告訴客人還得等一等？我常常為了應接不暇的盛況而焦慮，然而客潮淤滯甚至停止時我又為了業績低落而發愁。這種愁緒是恐怖的，因為我發現自己逐漸站進餐廳組織的立場，心心念念於翻桌率。

從領台開始，整間餐廳都為了翻桌而忙碌。翻桌率這東西，其實也就是餐廳各個運作環節的效率的總和。翻桌翻桌，那翻是外場設桌翻開台布的翻，那翻是廚房大鍋翻炒菜餚的翻，那翻是吧台雪克杯翻搖飲料的翻，那翻是結帳台翻數鈔票的翻，那翻是熱烈的翻，那翻是伶俐的翻，翻出了白巾後的花，翻出了黑帽裡的兔，餐廳因而處於自強不息的狀態，到處都是標準化與標準化，近乎一座食物的工廠。然而，在標準化與標準化之間，餐廳組織又企圖以人情味填補空隙，以便掩蓋這股龐然的機械感。弔詭的是，當「人情味」也有它的標準作業流程，其中的人還在嗎？情還在嗎？味還在嗎？

身為站領台的服務生，我心裡同時記掛翻桌率與人情味，遂感到諸般矛盾。為了達成完美無缺的翻桌率，餐廳組織要求服務生行事熟極而流直逼機器人，然而一旦服務生全都成了機器人，那麼餐廳組織對外標榜的人情味也將蕩然無存。然而，人類到底不是機器人，因此服務生總是在人類與機器人之間擺盪，既要凡事力求機器人的精準，又要在興興轟轟之後面對人類的疲倦。

桌盡其用的關鍵在於人盡其才。餐廳組織為此常年招攬神祕訪客，邀請忠實客人一邊用餐一邊暗中評鑑各分店的表現。每個月初，組織總部寄來神祕訪客的意見，一式一樣的半結構化問卷上，從電話禮儀到桌邊服務五十餘個細項可供審核。神祕訪客也會在自由作答的欄位寫道：「某某服務生笑容可掬。」「某某服務生端上果汁時貼心詢問是否需要再一枝吸管。」「某某服務生加水不夠主動。」「某某服務生收桌口氣不佳，有待改進。」每個月服務生戰戰兢兢等待這份匿名問卷的點名褒貶，各分店的主管自有因地制宜的賞罰。餐廳組織追求翻桌的同時，也要避免客人「翻桌」——這詞在此可以籠統地代表一切怨怒。

神祕訪客今天會來嗎？神祕訪客是誰？是那對推著嬰兒車的中年夫妻？是那位經常獨自光顧的老先生？還是那群看似正在慶祝生日的少男少女？「神祕」的意思正是誰也瞧不出來，猜也沒用，服務生不可能針對特定對象獻殷勤，唯一解方就是遵照餐廳組織規定的標準作業流程，按部就班完成服務，動作該快時就快，腳步該慢時就

慢，嘴角該微笑時微笑，眼神該交流時交流。

這就是外場，恆常曝露於不知凝睇何處的火眼金睛中，隨時都得謹言慎行，正如傅柯討論的圓形監獄。神祕訪客制度的設計聰明在於，它不由餐廳組織高層負責偵察，它開放客人報名參與，陌生的他人向來最是嚴苛，因為沒有情感包袱——所謂的客觀。這種不可見亦不可防的監視是一種持續的規訓，令服務生始終保有危機意識，自動自發，而餐廳組織創造的標準作業流程就在消弭被監視的壓迫感之際，隱然實現了紀律。於是我明確體會了制度的重量。在電影《刺激 1995》裡，資深囚徒瑞德如此形容監獄：「你先是恨它，再來習慣它，最後你不能沒有它，這就叫制度化。」

翻桌翻桌，服務生翻的其實是一頁一頁的腳本，其中指令重重，諸事設定圓滿。我站在領台，在冷清的氛圍中熱情款待，在熱鬧的餐期裡冷靜心神，直到打烊時分師傅們紛紛從廚房出來向我嚷道：「沒事接那麼多客人！」「終於下班了！好累！」「整個晚上忙死了！」我只是抱歉地笑笑，因為我也一樣不願意。然而，願意與不願意是一副筷子，出雙入對，有時我亦難以辨明自己的意向。

消夜消夜

那時我們經常一起去吃消夜。下班之後，內場師傅與外場服務生，三五成群，前往一些開得更晚的小攤或小館。不同的餐廳是不同的時區，這間店收了，那間店才正要開，像是專門開給收了店的餐廳人吃飯。

消夜時間，是放下恩怨的時間。上班時的種種火氣，大小差遲，在觥籌交錯之中化為烏有。餐廳的事在餐廳解決。內場師傅自有他們的稱兄道弟，外場的服務生們，若非跟著進入那套情義邏輯之中，就只有格格不入的分。

所以參與這些消夜場子，對我而言就像一種應酬，或者應酬的觀摩。雖然不至於就要充當什麼傳杯遞盞的交際花，可是我十分清楚，適時成為座上的點綴，說些天真妙語，是一個服務生此時所能奉獻的最大才華。也談不上什麼折衝樽俎，化身內場外場的親善大使，當然或許也有一點這樣的性質，總之大家都拿出誠意來邀約了，你好

歹給點面子。那也就是給你自己面子。

有時我們去吃港式飲茶。聽來十分豪華，圖的也不過是近便，就在我們餐廳幾步以外，且又是特別要做消夜生意的。這樣不去捧場怎行。

七八個人圍住一張大圓桌，稀稀落落的，坐不滿。焗烤白菜，腐皮蝦捲，魚子燒賣，葡式蛋塔，一碟一碟次第送上，勾成五彩繽紛的連環。眾人的話題無非就是一些餐廳瑣事，今天做菜時怎樣，服務客人時怎樣，其實也沒有什麼特別可說的，沒話找話。全都聊完了就開始褒貶吃消夜的館子，這裡師傅做的菜怎樣，服務生服務的態度怎樣。偶爾上菜太慢，大家低低揶揄道：「唉唷換他們搓草了啦。」我聽了也笑。

（初入餐廳時，碰到許多我所不明白的俚語。例如「搓草」，發音近似「奢操」，是台語，意思是忙不過來，來不及了。後來去查了下，才知字面寫作「搓草」，有個莫名的典故。又例如「八六」，早上開店時師傅會通知，今天鱸魚八六哦，青木瓜八六哦，意思是鱸魚和青木瓜現在斷貨，沒得賣。我以為「八六」是「掰掰囉」的縮略，又查了下，似乎是來自美式英語的用法。反正跟著說就對了。林林總總的行話。說久了這些詞藻便無庸置疑，說久了我便成為圈子裡的人。）

然而現在我們是客人。客人的專業就是對於餐廳諸事諸物指指點點，口中同時咀嚼食物與評論。換了位子就換了腦袋，我們可真是殘酷。

身為餐廳組織底下的人，不殘酷是不行的。這裡的人來來去去，今朝見面的人，明後未必又遇得到。可能沒排班。可能調職。可能就是離職了。可嘆自己就是做吃的，眾生要吃飯的時候，哪裡輪得到自己吃飯，只有等到整個世界都填飽肚子了，才能向星斗黯淡的街坊去尋覓些許溫暖，短暫團圓。其實也不用說得這麼賺人熱淚。吃不吃消夜，有時不過是一個餐廳人資歷深淺的指標。起初只是誤餐的彌補，再來是疲勞的犒賞，再後來就是習以為常了，日復一日，成為蕭條生活的餘興。

某次我與眾師傅驅車前往三重一間極具熱炒氛圍的壽司店吃消夜。生冷的魚，炙燒的牛，餐桌上轉盤轉得像博弈的輪盤。轉轉轉，蟹卵軍艦指向他。轉轉轉，花枝刺身指向她。轉轉轉，海膽干貝蓋飯指向他。轉轉轉，機會命運，轉轉轉。某個師傅從前是學日本料理的，向鄰座另一年輕師傅分析魚肝的氣味和生蝦的色澤。某個師傅拒絕芥末。我挨在一旁靜靜喝完杯裡的蘋果西打，感到一種暈。

那種暈是一種快樂，或者預見快樂之後的虛空，我也說不清楚。做著搓草的工

作，過著搓草的人生，也只有此刻能夠坐下來，慢條斯理吃一頓飯。

需要消夜的人總是困難的。有時候消夜是一些菜，有時候消夜是一場撞球保齡球，有時是夜景，有時是包廂裡的歌，有時候，某人的消夜就是另一個人。兩人在寂寞的床池裡泅泳，有點較勁的意味，這裡快一點，那裡慢一點，濺出幾蕊水花，偶爾換口氣。肺活量不大，喘極了。然後又埋首潛入深夜裡。消夜消夜，消磨長夜。夏天去尋夜市裡的羹，冬季去訪鬧區中的鍋，如此殷勤探勘，享受聚會，試圖消磨的又何止是一夜。

那晚我們左顧右盼等著一道壓軸的毛毛蟲壽司，據稱華麗繁盛，只是遲遲不來。幾次去催去詢，總說已在趕製了。看看這高朋滿座生意旺得，圍坐一桌的內行人，低低揶揄道：「唉唷換他們搓草了啦。」最後眾人不耐，派我上前取消。

這樣的消夜通常午夜前就該散席了，明日餐廳可還有一場硬仗。

本文收錄於二〇一七年三月出版《二〇一六飲食文選》（二魚文化）

水火戰場

空班時間就要結束，我們的領班小姐拿來幾個絲襪牌子的傳單，笑問大家可要團購，團購價格折得多一點。有人認真考慮起適合的丹數了。有人匆匆瞥一眼，只顧繼續梳頭。有人說這沒有預防靜脈曲張的功效，她才不買。有人對鏡把櫻桃小口塗得紅紅的，抿了抿，又揩去唇角多餘的潤澤。服務生們在制服左襟別妥名牌，接好耳麥，繫緊圍裙，從休息室出來打了上班卡，帶笑往各自奉命照顧的區域站去。泰式餐廳的晚餐時段即將開始了。

大學最後一年我決定報考空服員，可是連續應徵幾間公司都落榜。後來飛行的興致不那麼高昂了，倒是起初為了預先體驗服務業而進入的餐廳組織，就這麼成為我在課餘時間的棲身之處。

初入餐廳，當的總是跑菜服務生，專門將菜餚從菜口送至客人桌上。左手高高撐

住大圓托盤，上面擺滿三道菜，右手再端一道菜，平衡感不能不好。外場餐桌一張一張開得花團錦簇，黃咖哩雞在砂鍋裡濃濃滾著，檸檬湯汁在魚爐上咕嚕咕嚕沸了，緩緩滲透鱸魚的肉身。服務生揭開鐵板牛柳的銅帽，立穩蛤蜊紙鍋的木架，熱油熱煙竄得滿座生香。客人拌勻河粉的花生粉與辣椒粉，剝下紅蝦殼，挾起青木瓜，叉著月亮蝦餅蘸點兒梅子醬。她哄她的稚子吃塊糖醋排骨，他餵他的老母喝口冬蔭功湯，湯太燙了，還得仔細吹吹涼。

客人鼓腹離去，徒留雙耳錫飯鍋裡幾粒茉莉香米，桌畔一座微涼貝塚，諸般五顏六色的渣滓。在桌與桌間穿梭以後，跑菜服務生順手將狼藉碗盞放進空托盤帶回菜口，俟接獲新鮮菜餚，又至外場巡迴一輪。

在外場與內場交界的空間，師傅透過一扇小窗遞來冷盤熱膳，這裡就是菜口。菜口設有一位控菜服務生，謹慎擔任內外溝通的媒介，並且檢查每道菜餚的色澤、氣味、分量、有無異物，確認無誤方交給跑菜服務生。菜口是師傅出菜的第一道審核關卡。站在菜口，控菜服務生可以看見廚房一切割烹事宜，對於每道菜餚的進度均瞭然於胸。

有條不紊的控菜服務生是整間餐廳運作流暢的關鍵。她要諦聽耳麥裡外場回報再知會內場：「某桌四季豆改空心菜！某桌公仔麵不放薄荷！某桌催椒麻雞！」她要嚴格檢視：月亮蝦餅每片厚度相仿；打拋牛尚未出水；烤豬頸肉毫無焦黑；蝦醬雞翅已經撒上裝飾的檸檬葉絲。她要預先叮囑外場：「某桌上蝦煲！某桌上魚！某桌上最後一道湯！」外場服務生便會趕在跑菜服務生抵達前，在客人桌上騰出擺放煲鍋、魚爐、湯盅的空間。尖峰餐期，師傅們同時趕出八道九道十道菜餚，倘若不能馬上送出，菜口可就要亂得滿目瘡痍——我們稱作「炸菜」。因此，控菜服務生還要妥善調度菜口幾位跑菜服務生，誰走東邊誰走西邊，腳程快的令他去遠一點的桌，身形細的令他去大一點的桌，以便鑽進客人比肩的罅隙，輕巧放一道沙嗲。

留守菜口的控菜服務生隸屬外場，卻最靠近內場，於是時時面臨夾心的兩難。再是資深的服務生，站菜口時也不免兢兢業業的，因為整個餐期出菜流暢與否，常得仰賴師傅操控的節奏。至於師傅如何操控節奏張弛，又得仰賴他們對於控菜服務生的喜惡。因此，控菜服務生無不致力維持與內場的情誼，有人接受師傅的玩笑調弄，有人勤找師傅聊天扯淡，有人常與師傅去吃消夜唱歌打保齡球，有人沒事就幫著揀薄荷

揀九層塔，最直接的外交就是戀愛。當然，我這意思並非有誰真把愛情當成陰謀或手段，只是呢，有關係就沒關係，這向來是許多職場的潛規則。

然而，餐廳最大的規則到底還是組織訂定的制度本身。餐廳的內場與外場看似截然二分，其實兩者均是龐然組織裡的當局者。內場與外場應該設法戒備的不是節慶不是客人更不是彼此，而是整個餐廳組織的制度。應該是要這樣才對的。

初入餐廳時，我常常被派去別間分店支援。在這制度嚴明的餐廳組織裡，各間分店的服務生均受過整齊訓練，每逢誰家人力短缺，彼此調遣員工是慣有的事情。陰曆新年我在火車站裡的分店跑菜，送出熟悉的菜色，說出熟悉的介紹，根據同樣一套標準作業流程。轉運節點的分店本就生意興旺，春節更是忙得不可開交。我在菜口與其他跑菜服務生合作擦拭師傅洗好的大餐盤，小餐盤，甜點底盤，湯盅底盤，冰甜點碗，熱甜點碗，湯碗。陶瓷白似霜雪，可是泰式餐廳永遠是熱帶。

我不小心打破一隻湯碗，主導菜口事務的控菜服務生立刻趕來關切，協助我將碎屑清掃乾淨，又以桌墊紙密密包好，避免倒垃圾時割手。我感到十分抱歉。那控菜服務生安慰道：「沒關係沒關係，反正還有很多一樣的。」這句話使我受到很大的震動。反正還有很多一樣的。我忽然明白，標準化的服務生其實也就是一隻小碗而已，沒有花色與尺寸的差異，便於在分店之間借貸無礙。偶然摔碎了，補上新的就好。總是有源源不絕的新碗可供替換的。

那天之後，我又繼續打破許多碗，許多盤，碎碎平安歲歲平安。依附餐廳組織的生活如此一年一年過去了。

我也開始當控菜服務生，站在菜口，在這水深火熱的廚房戰場外緣，凝視師傅的鼎鑊綻出熊熊的赤焰，煲鍋底部一圈熹微的文火，炸爐裡翻跳澎湃的烈油，烤箱燈管散發紅暖的光芒，蒸籠逸出氤氳的煙雲，即使只是涼拌一碟沙律，那費勁的調和也要產生熱與汗珠來。

菜口設有一部觸控電腦，顯示外場已有幾桌客，每桌坐幾人，點幾道菜，點了幾分鐘。餐廳組織規定內場接獲每桌點單後必須在八分鐘內上第一道菜，在二十五分鐘內上完所有的菜——無論總共幾道。這套制度對於客人是體貼的保障，對於師傅就是近乎苛求的約束了。師傅每出一道菜，控菜服務生得將觸控電腦上相應的菜名刪除，表示那菜餚已在死線以前完成，否則便會留下逾時紀錄，伴隨責罰。

餐廳的廚房是這樣一個需要抵抗的場所。抵抗火的燙，水的溼，鍋的重，刀的利。抵抗魚的鱗，蝦的腥，檸檬的酸，洋蔥的辣。抵抗時間的百轉千迴。

下午三點整，餐廳暫時打烊了。眾人窩在店面深處的大包廂用過午餐，各自尋覓舒適的角落歇息去。冬天的日色淡極淡極，像一塊煨得剔透的苦瓜。我蜷在沙發椅上，看白淨的陽光斜斜穿過落地窗，穿過餐桌轉盤上擺設好的玻璃杯，在桌墊紙上散出虹彩。一切忽然靜了，慢了，時間彷彿停止下來。在寒冷的空氣裡，有誰放低聲音說，天氣預報表示台北市區很有降下冰霰的可能。

可是泰式餐廳永遠是熱帶。

空班時間結束，傍晚五點我一踏進菜口，外場經理隨即在領台透過耳麥告訴道：「幫我通知內場經理訂位全接滿了——只剩兩張小桌是空的。」我如實轉達後，師傅們也並無一點訝異，只是擺出很稀鬆很無所謂的表情，一副逆來順受的模樣，倒是我已經隱隱感到「炸菜」的恐怖。我委託跑菜服務生備妥十幾碟月亮蝦餅專用的梅子醬，一碟放一隻小銀匙。太焦慮了，我捏著小銀匙胡亂攪拌那金澄澄的醬，忽然想起從前還當跑菜服務生時，也曾看見控菜服務生拿小銀匙撥弄碟子裡的糖醋黃瓜，薄而圓的小綠片在湯汁裡蕩漾。

菜口的觸控電腦立刻爆滿外場輸入的菜色，同時就有將近百廿道。師傅們風急火急開始烹飪工作，炒菜炸雞烤豬蒸魚燉咖哩，各司其職。他們連環拋出菜餚給我，我亦連環拋出菜餚給跑菜服務生，菜口推門開開闔闔，服務生進進出出，步伐忙忙碌碌匆匆。然而菜色挨次絡繹加點進來，內場實在應付不及，終於超過餐廳組織規定的時限，電腦螢幕上一桌一桌亮起警告菜色逾時的紅燈。

同時有九張桌子的原味月亮蝦餅未曾送上。客人向外場服務生埋怨，服務生向外場經理報告，經理透過耳麥向我催促，我在排油煙機的巨響中扯開嗓門向師傅詢問，師傅只是敷衍答道：「還要再十五分鐘喔。」平日與師傅呼朋引伴，無非希望這種時候他們賞個臉，可惜我的面子到底不夠大。然而，這些原味月亮蝦餅早在半小時前就該出爐的，這會兒再等十五分鐘，客人哪裡受得了，外場紛紛傳來退菜的指示，一塊月亮兩塊月亮三塊月亮取消了。好不容易炸出兩塊月亮蝦餅，都是檸檬香茅口味，我知道是師傅故意將原味壓至稍後，不讓外場翻桌——反正逾時都逾時了。是有這種事情的，來自別間分店的支援服務生曾說，週末餐廳滿座，他們家的師傅扣著全部蝦煲

遲遲不出，以免客人太快吃飽喝足，又換下組客人進來填補空桌——反正趕在二十五分鐘內出完就好了。我不知道師傅們此舉算是自衛或反擊，然而無論哪一種皆是可悲哀的。

俄延多時，剩下六塊原味月亮蝦餅終於出爐，我親自小心送至外場，那三桌原已割捨月亮的客人看見別桌竟有，統統又把月亮點了回來。

站在菜口這火線，站在內場與外場的中間，我明確感到內外雙方的鬥法。外場的使命是儘量提升業績，內場的使命是儘速完成菜色，然而這兩項任務其實是相互牴觸的。外場為了拉抬業績，迓客越多，點菜越多，內場越不可能在時限裡出菜，客人久候不耐，長此以往，外場的業績也將越差。這是餐廳組織內建的矛盾，卻不知不覺成為內場與外場的矛盾。然而，內場師傅並非總是被動回應外場的需求，內場師傅自有他們抵抗的策略，這晚廚房當機似的當菜，就是為了促使組織高層正視電腦留存的逾時紀錄，表達對於制度的不滿。只是我也明白了，在餐廳組織裡對抗制度，這事常常演變成組織成員之間的對抗。內場發憤當菜，終究得由外場處理紛繁的投訴案件，向客人賠罪。在餐廳裡，吃飯之人是求生，造飯之人也是求生。如此的倥傯，應是餐廳勞動的本質。

餐廳工作總是要赴湯蹈火的。許多人都待不久長，又或者，待得太久太久了，終究還是選擇離開。

每逢有人離職，餐廳的廚房又成為另一種清涼戰場。譬如那次，送走我們的領班小姐。打烊之際，師傅已經設下陷阱，那領班被誘騙進廚房，整個人掉進蓄滿冰水的大桶子裡，渾身西裝溼透冷透，又給噴了滿臉刮鬍泡。她驚聲尖叫，不甘示弱，雙手沾了團團的刮鬍泡就要四處尋仇，見誰抹誰，整間餐廳上演大逃殺。她再度進了廚房，師傅擒起水管瞄準她，她也執起洗碗的蓮蓬頭，雙方對峙打起水仗，漫天落下滂沱大雨，笑聲淅瀝淅瀝飛濺。

那一晚恰好輪到我站菜口，負責這裡最後的灑掃，心裡實在煩惱地上泡沫拖不完怎麼辦，受潮的碗盤叉匙擦不完又該怎麼辦，一邊為難著，一邊也遭遇泡沫與水花的波及，大叫大笑躲進內場的流理台，蹲下尋覓掩護，頭頂就是蒸魚的設備。這樣的贈別大約是永生難忘的。

這樣胡鬧歡送的夜晚還有好幾回。我總是偷偷落淚，因為又失去並肩工作的伙

伴，可是身為一個服務生，我最該明白天下沒有不散的宴席。

本文獲第十五屆林榮三文學獎散文獎三獎

尾牙季節

冰箱散出颼颼的涼氣，整間廚房的溫度似乎也要因此下降了幾度。餐廳打烊時分，師傅在廚房裡清點鱸魚的數量，確保庫存足以供應翌日大包廂的尾牙套餐。鱸魚一尾一尾臥在金屬箱籠裡，師傅計算完畢，又央服務生去吧台製冰機取回大量冰塊，覆蓋魚身，一齊送進冷藏。這個金屬箱籠共有兩層，第一層布滿密密點點的小孔，冰塊融化以後，混著魚血滴滴流至第二層儲蓄起來。隔天上班，師傅傾去血水，再換一批冰塊，以此維持鱸魚的生鮮。我常常想，我與餐廳的關係，也許就是鱸魚與冰箱的關係，短暫的棲身場所，總有一日必須離開。

到了一年的最末，在除夕之前，一場一場尾牙聚餐就是餐廳的重要收入了。尾牙季節總是拖得很長很長，拖過了新年，就成為春酒，然而其實並沒有什麼不同，依舊是那些吃吃喝喝的聯歡，慶功，犒勞。餐廳的電話鈴聲響了又響，大包廂訂位不斷，

服務生們遂戲稱這裡是百貨公司的宴會廳，動輒接下銀行聚餐，診所聚餐，畫廊聚餐，補習班聚餐。各行各業皆要至餐廳展望新年，一直熱鬧到西洋情人節之後。桌椅旁的落地窗外，冬日的天空一貫是那樣濃郁的椰奶色，彷彿就要下雪了，可是雪花從來不曾真正來到這個虛幻的南洋。

在大包廂的客人抵達以前，餐廳已經忙碌起來。外場服務生趕著設桌，搬動數十人份的餐盤叉匙，餐盤在大圓桌上俐索串起一個環。吧台服務生蒸熱並擦拭高腳杯。控菜服務生再次確認預訂的尾牙套餐，抄寫客人諸般要求交給師傅。師傅們站成一列，拿著除塵滾輪互相黏去制服上的渣滓毛屑，以免烹飪時落了什麼異物至菜餚中，引發投訴與懲處。等到客人紛紛入座，彼此寒暄，照顧大包廂的服務生透過耳麥一聲令下，各式冷飲熱菜就要開始製作。

偶然至餐廳組織的其他分店支援時，我發現並不是每間分店都有這樣一間大包廂。通常呢，一間分店設有一到兩間小包廂，小包廂裡放一張十人大圓桌，周圍以梁柱或屏風微微遮掩，成為半開放半獨立的空間。也有一些分店全無隔間設計，就光是擺出大圓桌。每當小包廂坐滿而又有大組客人到來時，那些分店會將小方桌排排併成大長桌，歐風美雨的作法，總有誰要敬陪末座，不比大圓桌上人人享有同等的挾菜的銳角。遇上突來的大組客人，那些服務生尤其謹慎忐忑，因為店面向來慣以小桌快速翻桌取勝，極少應付客人簇集的場合。於是我就忽然明白，一間分店有一間分店的地理，各間分店的服務生儘管出自同樣一套標準作業流程的訓練，身在配置迥異的桌椅之間，最終養成的技能也有細緻的差別。

我所隸屬的分店，不知為何特別寬敞：三間小包廂，小包廂外兩張大圓桌，此外尚有一間可放五張大圓桌的大包廂。這在台北各分店間應是絕無僅有的了。尾牙季節，大包廂的客人一口一口咀嚼老舊的一歲，指尖筷子來來去去，如同時鐘裡疾走的指針，走過打拋豬，走過椒麻雞，終於抵達月亮蝦餅的酥脆。

照顧大包廂，考驗的是服務生掌控場面的能力。大圓桌的轉盤每次最多可放九道菜，服務生必須時時留意：客人吃過幾道菜了？素食與主食上過了嗎？還要再請廚房準備幾道菜？烤豬與蒸魚較為費時，必須提早準備，出爐恰好嚴絲合縫填進轉盤的空缺，可是要提早多久？客人何時開始致詞、頒獎、遊戲、表演、摸彩、交換禮物？這些活動可會耽誤吃甜點的時間？該請吧台準備甜點了嗎？甜點完成前能夠收完桌上殘

膏臢馥嗎？最怕就是每張桌子用餐進度各有快慢，廚房與吧台不能一口氣烹完該烹的菜，刨完該刨的冰，往往要有一番怨怒。何時詢問打包才能避免客人感到催逼？何時開始漸漸收桌，客人離席後才能立刻收完而不延遲下班的時間？

客人離席後，服務生們合力把大包廂恢復成最初的模樣，一切終於乾淨了，整齊了，然而方才的聲色歡愉總還像是一絲絲一絲絲懸宕在空氣中，留留戀戀的。

尾牙季節，大包廂裡的聚餐是一場一場基於職業與身分的宴會，我在其中穿梭不迭，偶爾也會聽見各行各業的隱私。證券公司的人聊起某某股票的慘跌，旅遊公司的人嘆著某某勝地的洪患波濤，搭配檸檬湯汁裡的鱸魚，這些災難的酸楚嘗起來理應也是富於滋味的。電器公司的人擱置競品的爭鬥，出版公司的人暫時遺忘書籍滯銷的煩惱，舒展他們的陰鬱如同舒展一尾蜷曲豔紅的草蝦。眼鏡公司的人，租賃了道具店的奇裝異服，扮成各式角色，她當當清宮格格，他當當貓耳女僕，她當當大力水手，他當當埃及法老，格格女僕水手法老皆擎起調和了七葉蘭糖水的泰式奶茶，乾杯乾杯，先乾為敬。尾牙餐敘的寓意是：人生即吞嚥。

餐廳組織的高層也來到大包廂用餐了。男主人與眾男士坐滿一張大圓桌，女主人與眾女士坐滿一張大圓桌，大大小小的孩子坐滿另外兩張大圓桌。那些孩子口裡皆是流利的英語會話，偶然切換成國語時也略帶洋腔，顯示著他們貴重的教育與階級。我在胸前別好我的英文名牌，去幫那些孩子點飲料，芒果汁柳橙汁椰子汁檸檬汁依序統計，他們的手腕舉舉歇歇，數來數去，委實數不清楚。根據餐廳組織的制度，通過考試的服務生可以獲得訂製的英文名牌，以一個簡潔的名字作為客人呼喚的代號。我們是 Vivian，Morris，Cupid，Juliet，彷彿不是我們自己。我安於這個初入餐廳時主管為我取的名字，幾乎相信自己可以佩戴著它就一直這麼生活下去。仔細想想，這簡直是一則關於誤入歧途的故事：遺忘自己的名字就無法重返原本的世界了。

在這樣的尾牙場合，我總是忽然疑惑自己的身分。一個服務生？一個研究生？一個寫作著的人？沒有誰會詢問我關於一篇文章的字句如何排列與組合。真正必須排列的是桌椅與餐盤。真正必須組合的是客人的菜色：黃咖哩，紅咖哩，綠咖哩。客人對我招招手，吩咐道：「等會兒再幫我們開兩瓶香檳好嗎？」客人帶來一盒新鮮的麝香葡萄，要求吧台冷凍起來，稍後再將冷凍葡萄兌入酒中，取代冰塊，以免稀釋了酒的風味。我捧著裝滿冷凍葡萄的玻璃盒子，拿小梅花夾一顆一顆添進客人的高腳杯，無

數小綠珠玉載浮載沉於氣泡之間，飄飄欲仙，單是那玲瓏皮色便有一種微醺的迷濛。酒闌人散以後，那些麝香葡萄殘留在退潮的高腳杯裡，因為業已解凍的緣故，看上去似乎也癟皺了一點。

有一次，在新年即將到來的夜晚，餐廳外場約了下班後去吃消夜。我和幾位服務生搭著經理的汽車，被運送至高架橋下的小館子。這位經理就要結婚了，未婚妻也是餐廳組織另一間分店的經理。深藍的中古車，在黑夜裡輕輕跑著，車上的喇叭流出一首關於李白的歌曲：「大部分人要我學習去看，世俗的眼光，我認真學習了世俗眼光，世俗到天亮……」在歌聲中，我忽然對於一切感到恐怖。在餐廳工作著，結交餐廳的友人，餐廳的情人，餐廳的家人……我害怕自己過上這樣的生活，儘管我也不知道自己想要怎樣的未來。也許就是在那個時期，我模糊明白到自己並不屬於餐廳，儘管餐廳令我覺得如此安全。

在餐廳久待之後，我漸漸對於餐廳以外的世界一無所知，甚至開始生出排斥。那是對於陌生的排斥，對於複雜的排斥，因為我明確體驗到餐廳組織的經營邏輯其實是一種數學，純粹，必然，天長地久的一加一等於二。每一間餐廳分店根據既定的標準作業流程運作著，終於都成為了同一間分店，維護著它們真理也似的，唯一的答案。在我無法求得其他答案的日子，餐廳給予我的答案似乎就是不得不接受的正解了。然而，真正令人感到快樂的，從來不會是永恆，而是對於通往永恆的憧憬。缺乏了那樣的憧憬，即使確信能夠抵達遠方，遠方的更遠方，也不過是日復一日的圈禁。

因為習慣了的緣故，餐廳工作於我經常缺乏時間性。只有尾牙季節來了又來，終於也攜帶著翩然垂落的雪花，在一月的末梢來到台北。城市的平地真正飄起冰霰了。午後三點，空班時間，餐廳的電燈熄盡了，唯獨大包廂暖暖亮著，我與服務生們在這裡吃飯，休息，聊著晚上輪到誰照顧五十人尾牙宴會，笑聲裡泛著淡淡的白霧，一呼出口就立刻消散了。天氣如此寒冷，即使關掉店裡空調，也還是要哆哆嗦嗦，摩擦著雙手取暖。服務生們查閱手機傳來的新聞，在餐廳裡奔走來去，宣布哪一區下了雪，哪一區也下了雪，歡天喜地的，為了那些我們無法置身其中的景色振奮不已。

這樣的日子何等優美吉祥。我沉默說不出話來，只是坐進大包廂的角落，等待小雪靜靜封印世界的心事。

新年的氣味

年關將近的時候，公寓的管理委員會雇了清潔公司，將整棟樓徹底灑掃一番。小電梯裡的紅地毯洗過又鋪好了，走道上濛濛的大理石地磚也給打磨得生出光輝。是很有新年的意思了。經過數日，整棟公寓仍舊充滿了漂白水的氣味，淡淡的氯的氣息，久久繚繞不散。

那氣味有點刺鼻，可是聞慣了，卻也令人感到平安。無垢無塵，百毒不侵，新年是滾燙藥浴方出的人瑞，一身異香氤氳，指尖的皮膚略有皺摺了，也不知是因為老，還是因為泡得太久了，總之神清氣爽。

除夕這一天我在餐廳工作到很晚很晚，團圓的人，團圓的菜，我含笑在外場來回逡巡，看著也覺得非常美滿。我們的領班先生給某間包廂上菜時，客人打翻了桌畔的魚爐，蒸盤裡的湯汁噴上他新添購的西裝，淋淋漓漓沿著袖筒、口袋、側襬、褲管流下去，滲進去。他私下向我們抱怨道：「全是魚露的味道！真討厭！——你要不要聞聞看？」魚露這東西是這樣，澄而稠的琥珀色，甜鮮中帶著微妙的腥臊，濃郁得惱人。服務生笑問他這套西裝可要送洗，他說當然要。偏偏正好遇著春節，哪裡有洗衣店營業呢，於是他很沮喪了。

事實上，在這泰式餐廳鎮日打轉下來，身上髮上，難免沾惹各種辛香的氣味。香茅葉。檸檬汁。辣椒末。蒜頭酥。蝦醬。椰奶。南薑。豆瓣。胡椒粉。洋蔥絲。馬莎蔓咖哩。我時常覺得這些氣味是一種裝飾，如同翡翠耳環、珊瑚項鍊或金剛鑽戒指，可以配戴於肉體上，一個卑微的服務生，周身披披掛掛，珠光寶氣的，大約也算是擁有暹羅風的富麗了。

深夜下班，我去了住處附近的公園，靜靜坐著，看附近幾戶人家在這裡施放仙女棒，諸般嬉鬧。他們是一個龐大而歡樂的集團，自成一座宇宙，我只是邊緣的邊緣裡的一個旁觀者，甚至連不速之客都稱不上，就只是凝望著，猶豫著，不知是否應當再靠近一點，汲取一點光與熱。仙女棒的花火源源地潑出來，萬暗中光華射，每個孩子手心提著一串飛濺的金瀑布，這裡一揮舞，那裡一揮舞，閃爍的水花落入空中，立時

消失了。我悄然想著，這就是年，輝煌而匆匆，點燃的瞬間也迎來熄滅的預告，沒有誰挽留得住。他們都散了以後，剩下滿地紅綠紙屑與垃圾，以及涼冷空氣中，那微微嗆人的硝煙氣味。

然後，緩緩緩緩，天空飄下雨絲了。緩緩緩緩。我恍惚想起，我總在餐廳的午休時間背誦菜單，努力熟記每道菜的英文與日文名字，以備接待外國客人之需。其中有一道冬粉明蝦煲，我讀著，發現冬粉的漢字竟寫作「春雨」。這是何等精巧的稱呼呢。涼而軟，透明無雜質，早春的細雨十分乾淨，幾乎就要化在空中，消失了，來不及降臨人世。

然而此刻還不到春天。經過深巷與窄弄，屋宇大門上的春字斗方仍舊倒著，福字斗方仍舊倒著，兩旁神荼與鬱壘怒目圓睜，在這深夜，祂們仍舊醒著，不曾下班。人行道上一株楊桃樹結滿了果實，宮燈也似交錯懸在枝梢間，高高低低，青青黃黃，透亮。幾枚楊桃已經熟得墜落地面了，人踩過，車輾過，碎爛了，隱隱散發一股酸甜的芬芳，闔眼深深吸一口氣，它便沁人心脾。

我繼續散步，回到充滿漂白水氣息的小公寓。

這個時候，我忽然覺得自己應當屏住呼吸，不要聞得太仔細了，不要察覺新年抵達的線索，讓它無臭無味地來，無臭無味地走。