

〈絲襪記〉

人生中頭一回給自己買絲襪，是赴日旅行途中的事，那個時候，我已經二十六歲了。

女作家之中，張愛玲對絲襪的迷戀是出了名的。小說中幾次提及，她筆下的絲襪作紅黃雪青等色，又或玄色花繡鞋搭白絲襪，性不性感倒還兩說，只覺得像蛇，潛伏在陰涼處，鎮日嘶嘶嘶地吐信子。至於男性，我總以為，男性對絲襪的發言越少越好。

我很晚才識得絲襪的好，說起來，還是受襪子所累。長而高溫的夏日，襪子黏附在腳上，剝下來，汗氣還殘留在趾間久久不散，多麼令人不快。雨天，鞋襪泡了水，一腳深一腳淺，沒走幾步路，沿途盡是滴滴答答的狼狽相。

世上絕大多數的人都是先穿過襪子才穿絲襪，可惜我不怎麼喜歡穿襪子。出門，除非正式場合，不然趿了夾腳拖就去，輕便又爽利。夾腳拖和赤腳差不了多少，走在石子路上能感受到那凹凸，熱天午後，柏油曬得微軟，踏過去就浮出一縷焦氣。雨日照樣潑得泥水淋漓，抽幾張紙巾擦一擦即乾。即使鑲了水鑽綴上絹花，夾腳拖畢竟還是拖鞋，有人嫌它難登大雅之堂，幸而普通人平日不過買飯買書買雜貨，與大雅無涉；穿久了，鞋底稍微磨平，反正不貴，一年換一雙，普通人都能負擔得起。少了鞋襪保護，腳摸上去略有些粗糙，足跟磨出一層薄繭，除此之外，沒什麼壞處。

直到去了日本。

去日本，不論起初安排的是關東關西九州四國北海道，不知道為什麼，最後重點行程都變成藥妝店。行前，姊姊事先列出一張採買清單，同事鄰居親戚朋友，一人限購一樣，免得行李超重。一樣一樣找，然後比價，然後拍照確認價格。偶爾她回過頭來推薦什麼給我，「欸這個聽說很好用。」「喔。」這種時候我通常不太用腦，十次裡有九次，把她塞入我手裡的東西直接放回架上。

如果在冬夜，兩個台灣來的旅人——

喉糖，眼藥水，休足時間，買完感冒藥腸胃藥止痛藥維他命，還要買美容液

防曬乳護唇膏防蚊噴霧，外敷內服，滿額退稅。藥妝店裡的所有商品都能直接對應到器官，病與體的連連看，但顯然陳列者有意避開這樣的聯想，於是這邊的酸痛貼布連到神經肌肉，再過去，一整架花王蒸氣眼罩赫然在望。我百無聊賴地東摸摸西看看，一邊滑手機看網友分享日本藥妝店必買，然後我注意到了絲襪。

它並不直接賣弄性感，起碼，就外包裝而言，絲毫聞不出這樣的味道。它相當巧妙地繞了一個彎：顏色和尺寸之外，底下還按不同效果分為十多種品項，有的主打薄透，有的主打光澤感，因為是溫帶國家，也推出了發熱保暖的款式。品類非常齊全。透過分眾，進而凸顯了絲襪作為必需品的正當性。站在一整面展示架前，我彷彿誤入了另一個世界，在此之前，我沒想到絲襪有這麼多講究，若不是廠商思慮周密，就是市場極大——最常見的狀況，兩者皆是。

我拿起來研究了一下不同品項之間的差異，又放回去。

下一次，地點換成山形。抵達時天色烏陰，雪如米豆，甫落下時有沙沙質地細響，一遇熱，立時便化開。到旅館 check in 完畢後往窗外一看，米豆已經變成珍珠了。原本預計前往的和菓子老鋪眼見是去不成了，我們查了一下附近評價最高的拉麵店，決定冒著風雪出門。地圖上步行八分鐘可達的目標，我們花了快十五分鐘才走到，風雪太大了，走路歪歪斜斜，逆風如破浪，乘風時又像被誰從背後使勁推擠著往前，亞熱帶的身體終於見識到阿信的故鄉究竟有多冷。

吃完麵，原路返回旅館。途中沒看到藥妝店，但隔壁就是便利商店，我們鑽進便利商店買飲料，這時，我又看見了絲襪。我挑了一款主打保暖發熱的褲襪，事後證明我買對了，褲襪非常暖。

後來我又陸續入手了好幾雙，保暖在台灣用不上，但素肌感薄透感完全沒問題。

雖然是從實用的角度出發，總之，後來有點沒完沒了。回過神來，我已經在坑底了。不能怪我，因為，絲襪簡直不能算是襪吧。老掉牙的譬喻說絲襪是女人的另一層皮，恐怕比皮更好——更滑，更膩潤，去斑遮瑕零毛孔。絲襪於身體，乍看一筆到底用的都是大寫意法，可是絲襪的好又好在它非常忠實，幾乎是照著描樣子，伸直，交疊，半空中一晃一晃。不小心踩到地上的碎屑，那顆粒感，或稜角，竟比光著腳感受更鮮明。

一時失了分寸，平日看上去相當無害的碎屑，也會露出不懷好意的一面。我總覺得，當一個女人穿上了絲襪，她與她所處的世界，其距離與樣態往往以惡意多寡作為準繩。這是指甲，那是曬衣夾，各種不明所以的突起物。距離曖昧，沒有把握的時候，我多半就選擇了退一步。

只是，有時這反而招致對方的更進一步。再提防再小心也難以躲開有意為之的一道視線或一隻手吧，絲襪的藏是露，露是藏，一個不慎，彼此都難免要現出原形。暴露與藏閃之間，如何巧妙周旋，且顧及待人接物應有的最低限的優雅，一半機會一半命運；只不過，所有號稱不勾紗不易破的絲襪到頭來終究要勾要破，因其脆弱，從而理解自己所擁有的奢侈。

一個女人，但凡擁有奢侈的本錢，那麼無論如何她勢必要替自己爭取奢侈的機會。對著鏡子，自趾尖而踝而膝，腿腳一寸寸撐開絲襪，曲線張折，這裡一勾那裡一捺，好一番整飭以後，這才窸窣窸窣放下裙擺。遮去大半截也無所謂，本來，錦衣最宜夜行。

錦衣之所以為錦衣，尤其注重顏色與花樣變化，我偏愛黑色，顯瘦，裸色絲襪太規矩了。而熟諳時裝史的人都知道，不過一百年前，裸色還是富含撩撥意味的顏色。

選擇了絲襪，夾腳拖只得收起來。為了不顯突兀，一應妝容舉止都要留心搭配，我穿不住細跟高跟鞋，但即使腳踩平底芭蕾舞鞋，絲襪也遠比任何襪子更令人警敏儀態。走在街上，偶爾望見鏡中或玻璃門上的倒影，我就停一停，確認一切仍然保持完美。

破了的絲襪只能報廢，沒法補救。倘若回到那個皮膚的譬喻，這一次，是皮膚勝出。雖然立場稍顯保守，不過，至今仍不乏將絲襪視為女性服儀範例的基本教義派——當然，破了的絲襪不算——得體與不得體，無非一層織物之隔。從絲襪到纖維，一個破洞所暴露的永遠比它的真實範圍更多，緊急狀況下，可以塗點透明指甲油稍作挽救。這個辦法實在很有意思，這是畫皮了。

預防先於治療，為此，我又買了浮石，入浴時沿著足跟慢慢摩挲至趾尖，十指指緣，拿銼刀細細地磨。這一整套保養，假若願意，可以無窮無盡地做下去：擠一點乳液，滴兩滴玫瑰精油，睡前抬腿十分鐘，預約美白無痛除毛……如果絲襪足以蔽體，這份工夫就打了水漂，正因為介於蔽體和不足以蔽體之間，這精緻

才值得鑽研。而在力所能及的範圍裡，我也同意，它會帶給人愉悅。控制的愉悅。

跨出了這一步以後，回過頭來看，便覺得絲襪之於女性，不無一點成年禮的意思。

二十六歲意識到這件事，不是太早，但總好過一無所知。

〈京都的舌頭〉

京都人的舌頭很壞。

好像已經成為某種共識了，時不時就會被拿出來說嘴。京都人真是表裡不一哪，即使是日本人也會發出這樣的感嘆。

譬如說，造訪京都人家，到的比約定時間早了一些，主人開門迎接：「你能夠這麼早來，我很高興。」這句話的正確解讀是你來得太早了。過了一陣子，該玩的玩了該吃的吃了，主人詢問是否要來點茶泡飯呢？狀似邀請，實為送客，表示家裡並未準備像樣的食物招待，還請速歸。京都人之話中有話，可見一斑。

腹黑，難相處，不易捉摸，這是日本人普遍對京都人的負面印象。

倒也不難想像。日語本就含蓄婉轉得不得了，一經京都人之口，更是叫人如墮五里霧中。日語中，委婉寫做「遠回（とおまわ）し」，「遠回り」則是繞遠路之意，過分委婉的話語恐怕也會讓聽者無謂地繞遠路吧。

對此，京都人的自辯是，我們那是在不說出真心話的狀況下說出真心話啊。本地人素來矜傲，為了避免損及對方自尊而致使彼此難堪，只好語多迂迴，毋寧也是某種京都限定的體貼。不過，對一般人而言，恐怕欣然領情者少而倍感壓力者眾，畢竟一來一往，客套話摻夾真心話，難免誤判。

何況，所謂微言大義，表面上看似顧全了禮儀，細一想，那教養本身亦不無傲氣。

幾年前，初次赴日自助旅行，飛關西機場，著陸後轉乘特快，一個半鐘頭就抵達京都。時值深秋，遠近楓紅濃淡，遠眺如流火潑墨，近者貼膚若花鈿，千年古剎靜到極處，於是那浮豔竟也有了別樣的端凜之相。轉出禪寺，徒步走在青石板街道上，兩岸木造町家門狹進深，細條格子拉門將日光濾得柔和氤氳，暖簾無風自晃。

去東福寺、去渡月橋、去三十三間堂，紅葉多半離不開寺院佛閣，於是整日來回棋盤格子街道，到處參拜。白日賞楓，入了夜還有夜楓。許多賞楓名所都附帶夜間點燈節目，借著燈暈水光，楓葉如焰苗裊裊搖曳。

日行三萬步，不只是貪眼目之悅，其實也為了消食。蕨餅是必定要吃的，烤糰子也不能辜負，吃畢，飲杯抹茶，一陣微苦淡香過去，芳甘回湧如雲水。此地名物頗多，某個晚上，慕名前往三年坂品嚐湯豆腐，小鍋滾沸著方正乳白的豆腐，湯水近乎無味，清淡簡素得不可思議。我們端坐在榻榻米上品嚐豆腐纖弱純淨的原味，鄰座交談聲細如鳥鳴，恍惚間生出一種錯覺，彷彿身體和這座古都隱隱然有了連結。

作為觀光客，用不著開口也能輕易被辨認出來，舉凡藥妝店裡行跡瘋狂者、馬路邊蹲坐歇腿者，大抵皆然。一路謹言慎行，所遇也俱是周到殷勤的笑臉，傳聞中的拐彎抹角，貌似沒有發生。

可是，遇上這種事的機會本來也就微乎其微吧。我隨即想起，人們說弦外之音，無論其謎面如何曖昧不能解，其目的必然極明確：為了試探雙方於待人接物的遠近與冷熱是否位於鄰近光譜。在這裡，考驗是雙重的，它一方面必須建立在相同的語境上，另一方面，唯熟習相同文化者方能全身而退。因此，話只會說給語境和文化的自己人聽。至於門外漢，連答題的資格都沒有。

綿裡針，肉中核，京都的舌頭一如湯豆腐，狀似軟和，一不留神就會燙了嘴。無味見真味。旅客因無緣領略而心生悵然，這恐怕是京都的舌頭始料所未及。

不過，有時候，言外之意往往發生在意料之外。

下榻的旅宿位於洛中，是間由台灣人主持的町家民宿，前後兩棟，中有坪庭。原本我們盤算著講了整天外語，晚上返回旅館能說中文應當很愜意，殊不知我們不是唯一一組這樣想的人。一晚，躲入暖桌寫明信片，桌旁坐著兩個中國大媽扯

開嗓門閒磕牙，聊今日又去了哪裡見了什麼之類，談興甚濃。續了幾回茶，終於好像沒什麼可說的了，大媽們遂扭過頭來向我搭話，我客氣地笑說剛剛已經聽過一輪了，行程真精實，兩位玩了一整天還這樣有精神也好讓人羨慕哪。聞言，大媽們眉花眼笑，我亦笑，在中文裡，原來我也長了一根京都的舌頭。

〈鋼琴課〉

鋼琴老師來我家那天，我四歲，或更小一點。

父母老早就準備妥當了。打掃出家中室，嶄新的 YAMAHA 直立式鋼琴貼著牆，琴上覆以玫瑰紅軟絨琴罩，偷偷掀開一角，鋼琴觸手生涼，烏玉似的。

學琴的是姊姊。最初，究竟是姊姊主動提議，抑或是父母有意培養在先，家中已經沒人記得清了。在此之前，親戚裡也有幾個孩子學琴，也許是受到親戚的影響，也許那只是一般普通家庭對中產階級非常素樸的想像；只是，身在想像中，人不會那麼快就察覺到它的破綻。至於我，四歲學琴還太早，不過媽媽特別向老師商量，上課時讓我待在旁邊，當作見習。鋼琴老師同意了，唯一條件是必須保持安靜，不得打擾課程進度。

鋼琴昂貴，但鋼琴課更為昂貴。每週一次，鋼琴老師到我家來，穿鴉黑或寶石藍呢絨連身洋裝，圓領或小立領，裙上打摺，滾邊，鑲蕾絲。端莊又大氣。課前先驗收上一堂課的作業，驗收通過以後，接著開始教新曲目。

由她先示範一次。大概因為學琴的緣故，鋼琴老師的手修長又勻稱，指甲修整得極貼，形狀優美，指尖落在琴鍵上卻又分外有力。一個琴鍵代表一個音，一個，接連著另一個——同時落下，就會出現琴鍵以外的音。肌群時而收縮時而舒張，敲擊著，精密調度著；許多年後，某一日鋼琴被打開，我看見琴身內部繁複的結構，當琴鍵落下，琴槌隨之擊響鋼弦。而當時，我感覺那道弦其實埋在鋼琴老師體內，當她靠近，音樂泉湧而出。

接著換姊姊。因著初學，一首曲子總要來回練習好幾次。重複又重複，不知道是不是因為不得竅門，又或是手指不聽使喚，我雖然不大懂，卻直覺那旋律聽著有點兒呆氣。姊姊練琴時，鋼琴老師就坐在一旁，偶爾出聲解說或翻譜，她那

雙秀氣的手裡握著一把細尺，彈錯了，細尺直接落在手指上，發出啪地一聲。她直接糾正：「彈太快了，重來。」

指法錯誤，啪。琴音停滯不前，啪。這並不是說流暢就不會出問題，太快或太慢，錯了拍，情感不對，啪啪啪。

那時候，體罰還是一件普遍且容許公開討論的事，打得又不重，也許大人自然覺得不需要插手。挨了打，懲罰還沒結束，任何學過樂器的人都知道，天份萬裡挑一，大部分人能有小成，靠的是勤練不輟。只是，那一次又一次看不見終點的重來，對於孩童來說，和懲罰沒什麼差別。我坐在那裡，目擊這一切，細尺劃過空氣時發出高亢細小的咻咻聲，空氣中竟彷彿抽出一個洞，氧氣從那破口倏然流失，叫人透不過氣。不知道為什麼我忽然有點想哭，隨即硬生生忍住，不能哭，我牢記著媽媽的叮囑，無故不得吵擾。

姊姊自小性格堅忍，有長女風範，她倒是很少因受罰而哭，不過被打多了，一出錯，立即反射性縮回雙手。鋼琴老師嘴上沒說什麼，細尺揮動，啪啪啪一陣響，打得更狠了。

被外人打，妹妹又在場，屈辱感猶有過之。當時我內心勢必也感到屈辱，也許還摻雜著疑惑：怎麼這樣的斯文人也亂打小孩？對鋼琴及其象徵的憧憬立時便黯淡了。

沒有大人的時候，鋼琴還是很有吸引力的。我記得我喜歡鑽入玫瑰紅軟絨琴罩，幻想自己正坐在帳棚裡，偶爾伸手按一按琴鍵，離得那麼近，幾乎像貼著鋼琴腹部，悅耳之外，同時也有一種難言的親密。

課堂差不多到了一半，我躡手躡腳下樓，端點心。夏天一般是時令鮮果，切成方塊，方便用叉子取食，冬天則準備熱牛奶。為了逃離琴房的壓抑氣氛，我總是早一點溜下樓，媽媽問起來，就說怕讓老師等。坐在廚房看瓦斯青色的火焰突突地躍動，我緩緩吐出一口鬱氣，趁媽媽不注意時伸手把火焰扭小一些，再小一些，但無論火力再微弱，牛奶終究會開始冒泡，沸騰了。熱牛奶表面起了一層奶皮，媽媽問我課上得怎麼樣，假若還不錯，她會給我一隻湯匙讓我揭去奶皮，然後她將熱牛奶倒入馬克杯，讓我端上樓。

扣掉點心時間，兩個小時還很長，總要找點事做。

鋼琴課一般在午後時段，日光昏昏，人一靜下來就險些要睡著。但睡覺比發出噪響還不行，具體而言會有什麼下場如今我記不得了，或許鋼琴老師其實沒有明言禁止，但下意識覺得這樣做恐怕會招禍。也有過幾次，我耐不住無聊，乾脆被逐出琴房。

我只能閱讀。除了鋼琴以外，琴房裡有一櫃書，我認得的字很有限，幸而故事書多半有插圖，反覆翻閱，能囫圇知道個大概。就這樣，閱讀庇護我，使我免於目睹暴力；那是人世間永恆的堡壘，沒有刑罰，不求回報，它只是默默張開枝椏，任由飛鳥走獸來還。我跟著十四隻老鼠在森林裡尋找儲糧，雪夜裡地藏王菩薩們送來報答斗笠的年糕……現在想起來，那是生命中最早的出於自發的閱讀。後來的日子裡，我遭遇過暴力，不只是旁觀，而是實質地經驗它，我也曾經傷心，但繞一點路，書總是還在原地。然後，我意外發現，書裡面竟然也有音樂。

不知道是鋼琴老師性格嚴謹，抑或是我生得不討喜，老師不曾教我半分，倒是姊姊課後練習，手把手教了我最簡單的和弦。

一年過去，媽媽問我，要不要學琴？

我說不要。

〈城中之城〉

清早起床，下樓，磨石子地磚還稍有涼意，趿著拖鞋出門覓食，右轉國華街喝碗小卷米粉，大鼎與人流一樣終日燒沸著，甜香氤氳，觸鬚般不斷撩撥鼻腔。左轉，隱於深巷內的菜粽攤只賣菜粽和味噌湯兩樣，五點開賣八點收工，非早起不得吃。粽的口感柔糯味道素淨，坐在樹蔭底下慢慢咀嚼，抬眼遙望廟中神像一臉慈和，眉眼在香火中一點一點地薰黑。

若逢假日，騎車去稍遠處吃早飯，赤崁樓旁的飯桌仔我從小吃到大，葷的主要是魚，輔以各種手段，清蒸薑絲紅燒乾炸加破布子鳳梨豆醬，素的是四五種應季家常炒菜，像阿嬤家的飯桌，無論何時回去總是豐盛有餘。偶爾也光顧「永記虱目魚丸」，肉燥鍋滷至出膠黏嘴，再點個滷豬腸和油豆腐，飯罷，喝碗綜合湯，

再刁的嘴也挑不出個不是。

生為城內人，倘若說起哪裡深受北部諸親友羨慕嫉妒恨，不外乎不追新、少受花招哄弄，孰優孰劣，人人心裡有數，近幾年盛行美食觀光，住城內嘛，腳程總比別人少些。

這城，數百年來歷經好幾個政權，城內有城，一般指的是清治時期由東南西北四組大小城門，并東西兩外城，共十四座城門所界劃出的一小方區塊。戰時，城樓用以禦敵屏衛，一旦承平日久，或疏於維護，或有礙都市計畫，城樓難免荒廢拆除。

既有了城門，便有內外之分。城內人乍聽下矜貴，其實與城外無異，若真要細論分明，大抵是多見過幾分繁華動盪吧。

遊城內，徒步最相宜。蓋因城舊巷小，人煙稠密，粗粗看一眼只道是尋常，非得要溜達上半日方能領略其妙處，古字中有一趨字，且走且坐，蜿蜒徐行，我以為頗傳神。若是百年前，不能不去城邊街——從前，海岸線位於西門路一帶，築城靖海，西門路因而又喊作城邊街，世居城內的老台南多半耳聞過——秤米裁布箍木桶，諸物齊備，諸事皆美。時髦的閨秀們約會上林百貨乘流籠、逛精品街消閑，銀座通尾的盛場（サカリバ／Sakariba）內多小吃，終日飄著暖熱濃香，電影散場後不妨順道來嘗鮮。

戰後，銀座通易名為中正路，商鋪汰換，街廓更新，然而數百年積累的底氣還在，小至柴米油鹽衣帽鞋襪，大至婚喪喜慶用的傢俱物件，再稀罕玩物，再遠，不過也還在城內。這方是道地城內人的款。

走在中正路上，笑聲還價聲車馬聲，唯獨聽不見濤聲。我們慣以西門路中正路交叉口的麥當勞為起點，一路銀樓布莊鐘錶行喜餅店，斑斕耀眼，初入社會的表姊們輪番試穿洋裝和皮鞋讓母親評選，小小一間店，擠滿了各色好看花紋與質料，翻動間一縷上漿整燙氣味散逸而出。我也喜歡鞋店，原因無他，不過是貪圖店裡有沙發，坐在沙發上看表姊們一雙試過一雙，鞋跟清脆地敲著白磁磚地板，簡直樂器一樣。

中正路看似一根腸子通到底，其實內裡奧妙忒多，拐個彎，轉過幾轉，又是一片鬧熱。大約是終年日照不足，夾身於巷弄縫隙間的商店顯得老態，鐵皮蝕鏽，

管線糾結攀附，春聯貼上去很快就爬滿了霉斑。這裡也叫沙卡里巴，當然，不是昭和年間的沙卡里巴了。除了購物，沙卡里巴也兼作停車場，窄仄巷道內人車緊挨，孔竅偶爾吹過一陣風，廢氣和綢緞就兜頭蓋臉一齊撲過來。

沙卡里巴內所售以成衣為大宗，童裝牛仔褲襯衫夾克，批發散賣皆可，價格通常比中正路上廉宜些。彩色曬衣繩飛簷走壁，披披掛掛，眼神多流連片刻，商家會心，手中衣桿一叉，衫褲就遊龍似地遞到眼前。此地一向缺少標示，全憑記憶來去，最好還能有點眼色，針線店拉鍊店鈕扣店蕾絲店這一類藏在邊角的店家貌似生意清淡，其實各擁一票死忠顧客，坐鎮西服店的老師傅那把手藝起碼有四十年功底，他一出手，不下訂就失禮了。我年紀小，沒眼色，跟旗袍人偶一道站在廊簷下看老婆婆賣醃芭樂和冰糖葫蘆，一看就是一下午。

母親愛去沙卡里巴，這裡能講價，改窄放闊換拉鍊店家們都能包辦，即使什麼也不買，頭家娘照樣奉上茶水款待，尋常鄰里般地閑拉幾句家常，此等殷勤厚道的做派頗有古風，他處已不多見。

若不拐入沙卡里巴，沿中正路一直往運河方向走，路底處，就是中國城。

其實老遠就瞧見了。這城中之城，飛瓦粉牆，似廟非廟，這裡曾有過冰宮和大戲院，可是余生也晚，我來的時候它已經微露頹態，一舊，便顯得僞俗，禁不起細看。光天化日下，說堂皇是夠堂皇了，到底少了人氣，難免有點虛有其表的嫌疑。

這裡，原本沒有這麼一座龐然巨構的。

過去，此處為運河盲段，填平後起了高樓，共十三層，分前後兩棟，上半是住宅，下半劃作商店街、地下街和大戲院三塊，名曰中國城。甫踏入地下街入口，迎面龍鳳壁浮雕使人幾疑置身陰曹地府，一階階下了樓，冰飲小吃林立，蚵仔煎棺材板乾炒鱔魚土魷魚羹木瓜牛奶綿綿冰，冷熱葷腥雜揉，鍋鏟油氣混著地下室特有的潮氣，黏滯腐濁，久久不散。

再往下走，有一些皮鞋攤飾品攤，再往下好像是夾娃娃機吧，我們從來沒有走到那麼遠過。

我們不是唯一回頭的人。中國城很大，很深，誰也沒有真正看清它的全貌。

裡內迷宮一樣，繁複龐雜，有人說城內住著算命仙，明牌鐵報神準，有人說，去中國城不過就打個柏青哥。

說什麼的都有。起初是賭博，接著越傳越荒誕，流言如菌絲般孳衍綿延，由點而線而面，繪聲繪影，難辨真假。父母不再攜我去，我鼠膽，亦不敢獨自入城，偶爾經過，發覺小吃攤不知何時已經撤出了一半，空缺填上了別的事物——什麼都有，霓虹燈招纏夾藤蔓，紫微八字排盤下永遠積著菸蒂與廣告紙。站在逐漸消褪的煙火氣中仰起臉往上望，黑鐵欄杆縫隙飄出一角衣料，瓜紅棗紅海棠紅，都是豔得不能再豔的顏色，偶或憑空逸出一縷笑聲，可是只聞其聲而不見其人。

流言成為一座新的城。有人在流言中落地生根，然而，實體的城有牆有門，無形之城沒有肉眼可辨的邊界，一旦失去了物理的疆界，築於人心的壁壘反而更形牢固，外人進不去，裡面的人也出不來，不知魏晉，晝夜無涉。

再後來，我們連中正路也很少去了。表姊們嫁了人，火車站前開了新的百貨公司，又寬敞又明亮，中正路徹底清寂下來，縱有零星遊客，不過看二輪電影、吃個黑橋牌香腸。

城若人身，凡城皆自有肌理骨架，中國城舊址原為運河盲段，命運奇異地安排它變作城之盲腸，存之無用，剝去了又無所適從。

盲腸塞滿渣滓後會發炎腫痛，城呢？是什麼壓垮了中國城？一度，我以為是流言，但流言不會無故自生，我不免想起城內迷宮般的地下室，那饕餮之煙，蒙昧的廳室，流言的根會是人之欲念嗎？

都不重要了。僵持了好些年，終於有人伸手拆毀它，這迷城，中國城，海市蜃樓一樣，那些螻蛄多年的瞎眼術士賭鬼小混混妓女呢，都哪裡去了，都得道了發財了飛上枝頭當鳳凰了嗎？都如願成為人上人了嗎？作為迷城遺民，這蜿蜒多歧的眾生相彷彿也隨著城之將傾而灰飛湮滅不留痕跡。

中國城於焉迎來最後一波遊客，那是一支由廢墟或攝影愛好者組成的隊伍，相片後來輾轉流出，它是靜止的，它的靜止並非由於攝影捕捉了不可再見的某一刻，而是這城確實已經停擺多時。無電，光源全賴遮雨棚破洞漏出天光，明暗參半，隱約窺見電線扯落管道失修，血脈截斷，如殘破之軀，一室暮氣，人之將亡差不多也就是這樣。

我於是知道了這城最終的去處，在百貨小吃柏青哥油壓按摩之後，草木與廢棄物之後，臨去前最後一瞥，它是裸露的，無生氣的，介於人與非人，亡與未亡之間。

歷三十三年，據說中國城地基地樑仍然穩固，為了保留部分結構，十幾架怪手同時動工，逐層剝去磚瓦。與此同時，舊城區再次迎來了人潮，新的早午餐霜淇淋店，新的青年旅館，文青網美打卡熱搜，林百貨風華再現，連帶周邊狹縫中蕭條多年的女裝雜貨也稍顯生機。

夷平以後，此地轉作廣場，步道鋪上雪白抵石子，迤邐起伏，赤腳踩在上面亦不覺粗礪，又注水植樹，一方面取其清涼，高者如沙丘低窪處宛若瀉湖，自成風景。天光雲影，迷城遺構巍然矗立，一陣風過來，風裡夾著微微一線氣味，不是衣料鞋油，恍惚竟像是百年前的浮浪鹽花味。

〈花之五帖〉

花非花

生花（Shoka）一道，始於葉蘭，終於葉蘭。

甫入池坊門下，第一堂課，便授以葉蘭。池坊《初傳》中記有生花七種傳，葉蘭便由其中的芭蕉演變而來。

葉蘭屬長葉物，古時多植於庭園，作觀賞之用。插作前先分辨陰陽左右，葉表為陽葉背為陰；以葉片中肋區分，葉幅較寬側屬陽方，窄側屬於陰方。假如右葉較多，宜先考慮本勝手，左葉多則反之。一般來說，作為中心的真需挑選較筆挺的葉片，葉背朝向觀者，僅葉尖略略回轉，自真而副而體，層層下降，陰陽對向，如花苞包覆，同時又如花苞般漸次舒展綻放——然而，花是花葉是葉，要將葉插出花的風情，這怎麼能夠呢？

花非花，葉非葉，這就是葉蘭的功課了。葉蘭無花，卻是花道的基礎。每當

我練習在不同葉片上作出種種調整變化：蟲咬、垂葉、甚至稍加裁剪，試圖使葉蘭之間不互相遮蔽，又不致於失去關聯，我就會深深意識到，我怕葉蘭。

素來有畫花難畫葉之說，繪事如此，花道也是一樣。

按生花規矩，葉蘭一種生少則五葉，多可達十五葉，需為奇數。初學者從五葉開始，慢慢增加，這是花道中的天羅地網勢——《神鵬俠侶》中，小龍女教楊過古墓派功夫，首先練的便是這套攔阻九九八十一隻麻雀的掌法。雀鳥會飛，而花木無翅無足，理當是不會飛的，儘管如此，其魂魄卻一次次從我手中的花器與花鉢消散逃脫，於是這不免成為花道生徒和花木之間永恆的難題：我折取花木，但我不曾真正碰觸花木的本質與生命力，我一無所獲。

守株

一睡醒，花就開好了。

花開的過程緩慢不可察，彷彿歷經億萬劫，又彷彿不過彈指間，人與花共居一室，按常理，花開是見慣了的，其實我卻從來不曾目睹花開。說起來，也會感覺若有似無的悵惘吧，這樣肉眼不可見的事。

肉眼不可見的事，借助縮時攝影卻能輕易捕捉，我曾看過這樣的影片，花苞由密合至滿開，破蛹般層層推擠，那過程全然是動態的，偏偏又非常靜，靜中蘊積無窮力量。不同種類的花需要的時間長度不同，石蒜需時七十七小時，大理花要近一百小時。

花落同樣悄無聲息，多半從邊緣開始，逐漸透明枯黃卷縮起來，像失了水，顏色越發濃縮，濃縮到了極處，無一例外轉而為鬱黯。然後就一瓣一瓣掉，有一種支離的樣子。有的花前一刻還沒大變化，一錯眼，再回來就發現它忽然就焉了，一碰，頃刻簌簌落了滿地齎粉。

花開到花落，其間經過數十至數百個小時不等。時間並不均質，它流過，但對不同生命體而言，流速疾徐有別。花道生徒對時間之流的意識不比常人更精微，久居城中，四季不甚分明，時常反而是花木先我一步感知季候變化——花是沙漏，

是信使，在不斷消失的時間裡留下了人們幾乎不能靠近的一瞬。

花開過以後，倒出砂石與清水。砂石和花木一樣隨節令而變化，夏日用象徵土壤的黑石，冬季用象徵雪的白石。那麼，在無花的時刻，對著空空如也的花器，仍有砂石恆常地表現了時間感。

台灣平地罕見下雪，砂石所對應的其實是京都的土壤與雪。

砂石的時間，既與花木同步但同時又外於花木，砂石會永遠留在那裡，甚至比人類的存在更久遠也說不定。這是花道中的京都標準時間。

自然

生花旨在自然。

插入瓶中的花，要盡力表現花木的出生本質之美，將花木在自然中的姿態與生命力加以重現。是這個意思。

然而，花木本來生發於自然之中，受天道蘊養，插作者採擷花木，將之移入室內，卻又希望花木能繼續保有自然中的模樣，這心理不可謂不矛盾。與其說是為了表現自然，不如說，是為了表現插作者我吧。

我之技藝，我之意志。那麼，不只是自然，而是經由插作者我的內心所折射出去的自然。這樣說起來，生花歷來不許用鐵絲膠帶等物，要求必須徒手彎矯枝葉，恐怕也是出自類似的原因。什麼是自然呢？每當我看見花——在公園，在街角的花店，甚至在餐盤中——我就忍不住反覆揣摩。花的自然，豐饒有時枯敗有時，不只定格於某一剎那，可是花道是多麼有限啊，盡我所能，不過也僅僅只能捕捉自然的某個切面而已。

教室裡用的花材主要來自花市。花木們被切割，綑綁包裝，而後由花市運送到我的面前；送來的花木經常挾帶大量泥沙，偶見蟲蟻或網套，枝葉們彼此交纏，一動，又簌簌扯落一陣沙塵。天氣太熱，枝葉蔫蔫然，此時若置於出風口，不出半日，倒伏了一片；正確作法是儘快浸入水中，水要足，直到全株澆透為止。需

水量大的花木，比如蓮或海芋，只要不是脫水脫得太厲害，借此法便有機會起死回生。

儘管如此，人為的切割仍然使花木不復原貌。時常我見花而不見葉，見葉而不見其枝條——人的介入，正是使花木成為花材的轉捩點吧——人和自然的距離改變了，江戶時代，和尚們步出禪房立刻能就地取材；到我這裡，只有泥沙之類，滿腿紅豆冰之類。

我只能透過形態學和斧痕重現它，動手組合它。在這個過程中，自然緩慢地滲透進來了，在那裡，與我合而為一。

浮筆生花

浮世繪（うきよえ），顧名思義，畫作多自現實取材入繪。

因為是起源於庶民階層的藝術，此之現實，是庶民眼睛所聚焦的現實，比如役者登台，比如遊女們和服盛妝出外冶遊。美人如花，自有無限風情，真實的花木反而屈居陪襯了。

既為陪襯，份量便不宜多，或三兩支從旁斜逸而出，聊以點綴佈景，填補畫紙上的空白；或供美人攀折賞玩，花面相交映。為了呼應場景，若在樹下井邊，花木姿態多半畫得隨興些，一旦轉入室內，竟往往以花道的方式出現。

哎呀，我眼睛一亮，心想這是遇上了同好。

其實，這一點也不足為奇。日本花道起源於十四世紀，初為供佛所用，江戶時期，花道日漸普及開來，人們將插花放在名為床之間的壁龕之中，以娛眼目。時間上既與浮世繪重疊，兩者又恰巧都和中產階級的崛起緊密相關，花道進入風俗畫的視野，便相當容易理解。既有瓶花，便有插作之人，喜多川歌麿彷彿對此二者都多有關愛：《美人五節の遊》中，兩位肌膚豐澤的仕女佇立在一叢菊花前，一位伸手指點，另一位手持花鋏作勢欲剪；《忠臣藏》和《風流諸藝》則進一步出現以花道為主題的畫作，最叫我吃驚的，是《二人美人花合》，兩位仕女坐在一瓶瓶生花之中，一提筆，一插作，神情專注地進行花道。滿室生花環繞著，簇

擁著——矮几、牆壁乃至立柱，分別擺上不同式樣的花器與花，從基本的置生到掛生、吊生，這豈止是尋常仕女打發辰光的雅事，幾乎可以視為花道史料了。

美人繪的焦點在美人而不在花，花之有無，從來無關宏旨。但我總是只看見花，振袖衣擺上的和柄，紙門屏風上的紋樣，若松小櫻雪輪捻梅牡丹唐草……我有的是花道中人的眼睛。

鬱金香

為了觀摩，我在社群網站上加入了好幾個花道相關社團。社團裡的成員來自世界各國，語言不通，不過因為共享同樣的審美基礎，語言不通不成問題。

令人遺憾的是，各地的原生種並未因此而進入我的視線。我注意到不同花藝家選用的花材出乎意料之外地尚似——春來一片桃李，之後隨時令變化逐漸過渡為小手毬和鳶尾——那雷同很容易被理解為傳統的一部分，所謂傳統，固然包含技法與精神，但應該可以擴及到共時性。只是，受限於自然條件，在共時性之中，隱隱浮現一道與緯度平行的時間差。

某日，在社團裡看見鬱金香一種生，興起了練手的念頭。問明師長，知道了插法；鬱金香體質嬌嫩，插作前務必先構思調整妥當再開始，下好離手。倘若真沒辦法，便將花葉拆開，再一一重新組裝回去。

川端康成《古都》裡，京都綢緞老鋪阿舍佐田太吉郎偕妻女賞花，植物園內鬱金香盛開，這時太吉郎感嘆了：「西洋的花再怎麼鮮豔，也會令人厭膩。」借太吉郎之口，小說家充分地表達了對現代化的不安。1863年（江戶時代末期），鬱金香由幕府使節自歐洲攜回日本，明治時期開始試著在本地栽種，但因水土不服，主要仍然仰賴進口，直到大正時代試種成功，鬱金香才逐漸普及開來。對當時的日本人而言，鬱金香是帶有西洋摩登色彩的珍稀花卉。

儘管如此，鬱金香也會被吸收到古老的花道中。今人如我，並未感覺傳統之沒落，反以為鬱金香充實了它。這當然是美麗的誤會，但外來的事物確實會讓傳統活過來，這一點，興許和《古都》不謀而合。

從鬱金香正式引入日本，到《古都》發表，恰好是一百年。

這樣說的話，希望佐田能因此鬆一口氣吧。

〈漬〉

車過台中，地貌逐漸平緩下來，視野隨之開闊，沿途草色潑灑迤邐，灌木稀疏些，不過兩三筆，零星地在遠景處冒個頭。高鐵時速破兩百，草們忽而高忽而低，辨不清是什麼草，只有滿眼飛黃快綠。

黃是穗黃，綠是稻綠。

自日治以降，盛產米、蔗的嘉南平原即是台灣重要糧倉，此節倒不必翻書求證，細看當地庶民飲食，便可輕易推理得知。煲飯煮粥，爆米香，添水磨漿炊粿。粿熱吃口感不比冷食緊實彈牙，卻勝在煙氣蒸騰奔竄，若切片油煎至雙面赤赤，蘸醬吃，頃刻間又變為最受常民喜愛的點心。

正餐是米，點心也還是米。千百年不變。米麵之間，實話說，我一向是比較偏心米食的。下麵固然省事，但米飯養人，用老一輩的話說：「不吃飯，整日沒力氣。」何況，本地是米食的天堂。

家常食米，以粥和飯居多。同樣是量米舀水，煮粥講究慢條斯理，拿大湯杓不斷攪拌，攪動處溢出一線幽香。煮飯就激烈得多，鍋中水蒸氣撲撲直冒，震得鍋蓋匡啷響，揭蓋那一刻米香熱氣撲面而來——陣仗大，香氣卻仍然是含蓄的，像米，越聞越饞。溫度稍降以後米香略減，趁這時好入口，米的軟糯米的甘甜，一分也不等人。在台灣，想吃一碗好飯誠然不是難事，但哪裡也比不上嘉南，嘉南最有地利之便，產地即餐桌，吃一整日，不嫌膩。

米這樣好，不食米，未免辜負，但食米也得有物配（mih-phuè）。

肉魚豆蛋都好說，麻煩的是蔬果。夏日瓜果尤美，久置常溫也不怕，新鮮葉菜卻不耐存放，怎麼辦呢？不如製成漬物吧。一來體積大幅減少，二來延長保存期限，堪稱兩全其美。

凡蔬果皆可漬，發酵是冷火，使食物於時光流逝中緩慢熟成，釋出芳韻。糖漬、鹽漬、醋漬、油漬，都可以。我習慣常備數種，分別收入保鮮盒中密封冷藏。漬物之佳美，在於繁簡由人，比如黃瓜，若一整條切花刀，鋪平後片片相連不斷，謂之簍衣黃瓜，日本語曰蛇腹切（蛇腹切り），技巧不難，卻叫人忍不住點頭稱許：「真幼秀！真嬌氣！」；若以刀背拍破，斬數段，咬出喀啦喀啦滿嘴脆響，亦有豪邁之樂。下刀雖有粗細之別，但時間公平流過，漬物仰賴時光而非刀工。

漬黃瓜一夜即得，至於醬瓜菜脯，所費時日就久得多。台灣家庭餐桌對漬物並不陌生，乍看下似乎是日治遺風，細究起來，卻又彷彿別有脈絡。日韓地處溫帶，入冬後菜蔬選擇有限，漬物是未雨綢繆；台灣物產豐饒，一年四季新鮮菜蔬皆不虞匱乏，調製鹵水醃製似無必要，那麼，何以日常飲食仍然留下許多漬物蹤跡？

原因無他，先民生計艱難，漬物不但能稍微改善糧食短缺，還很下飯——咬口醬菜，能多扒好幾口蕃薯飯。這也解釋了何以台灣主要漬物少以淺漬形式出現，不夠入味，不足以開胃。漬物和米食文化緊密關連，但因為自然條件不同，於台、日、韓等地便演繹出相異的路徑。

漬物多用尋常菜蔬，梅、嫩薑、白菜等物，今日物質寬裕，老祖宗這個「醬菜增味，漢藥進補」的辦法逐漸被淡忘，漬物遂常常遭到鄙視。的確，漬物不過是小菜一碟，但小菜也有大用，生津解煩，清口助消化，南國夏日溽熱漫長，暑氣侵人，吃點漬物可免去灶頭許多煎熬。

小松菜或小芥菜搓點鹽，隔兩日，便得雪菜，擰去水份後下肉末拌炒，或下碗麵，氣味清鮮，又省時。紅白蘿蔔切塊，泡糖醋水發酵數日便成泡菜，高麗菜也能如法炮製，若手法得當，與外面燒臘店或臭豆腐攤子所做幾乎不相上下。每每食燒鴨或臭豆腐我都遺憾泡菜給得太少，多要，便需另外付費，付費事小，只是多付費也不見得就能換得多少泡菜，令人感嘆老闆未免也太過慳吝。自製完全沒這問題，泡菜密封於玻璃大罐中，取乾淨長筷，愛吃多少夾多少。

作料比例不同，浸漬時間長短不同，成品自然風味有別。只是，漬物吃的，正是自己家的味道，於是只有親切或陌生，卻無高低之分。日本許多家庭仍養糠床（ぬか床），世代傳承，如同傳家寶一般，當家庭中有女兒出嫁或面臨分家，便分出一小罐，讓家族的味道伴隨著家庭成員在新生活中紮根。漬物需要等待，

而等待又進一步助長了對於漬物的想像，一罐好漬物，早在動手切菜洗菜殺菁去澀的過程中就已預先埋下了伏筆。

本地漬物種類頗多，品質亦可靠，不動手，也不致耽誤了口福。以下介紹本地幾種常見漬物，此物雖微，好在並不難尋，或於漬物鋪裡購得，或由心靈手巧的菜販自家醃製，一袋袋裝好，就擺在攤子邊上與蔬果同售。

1. 醃蘿蔔（沢庵漬け）

蘿蔔醃法百百種，於本地，最廣為人知的莫過於和雞肉飯共同出現的醃黃蘿蔔乾。此物原名為沢庵漬け（Takuan-zuke），傳統作法是將新鮮白蘿蔔略曬乾脫水後，埋入糠床後發酵而得。糠床的主要材料是米糠和鹽，在這個基礎上略作增減：加入昆布提鮮，加入柿皮，則稍帶甜味。此法於日治時期傳入台灣後，改以鹽、糖、醋並山梔子醃製染色，切一瓣，置於碗邊，薄脆幾能透光。

台灣常見切扇形，另有一種切細長條，捲入壽司卷中食用。

很少聽聞有誰特意買醃蘿蔔回家吃，不過雞肉飯乃本地名物，深受喜愛，故此，這可以說是本地人最熟悉的漬物亦不為過。

2. 西瓜綿

西瓜綿與西瓜本是同根生。

西瓜綿是西瓜的幼年，綿一字，形容其肌理細嫩。西南沿岸河床沙地一帶多植瓜，母藤生子藤，藤上結出累累瓜實，瓜實過密，不但不能增加收益，反而分去養份，需及早進行疏果。幼瓜體輕肌柔，甚是可愛，可惜不能吃——誰說不能吃？瓜農惜物，見摘除了的幼瓜棄之可惜，便逐一削皮，隨手抓把粗鹽搓過，壓上重物，數日後起開，一陣酸香撲鼻，勾人味蕾。

瓜和粗鹽都是現成的，再從魚塢裡現撈隻魚，現作了魚湯。趁夏日午後雷雨天飲一碗，瓜鮮魚也鮮，西瓜綿酸中帶甘，酸與甘皆柔潤悠長，尾韻久久縈繞不散。

3. 瓜仔脯

越瓜外觀頗類於刺瓜，兩者同屬葫蘆科，皆為夏日家常蔬果。不過越瓜多送往醬園醃製加工，故今人少識越瓜。

今人倒還吃它，用的法子也仍然是舊法。越瓜肉質爽脆，剖半，挖去瓜囊，抓過鹽後曝曬至瓜身微卷，吃其口感。瓜類汁水足，如欲久存，需拌以糖、酒和豆麴發酵，甚至入屨蒸透，如此一來組織破壞殆盡，便較軟綿。舊時佐粥所謂醬瓜、醃瓜等，多由越瓜製成，單吃乍看略顯寒酸，殊不知寒酸之物最耐嚼；若與魚肚同蒸，或剁碎後拌入絞肉，壓實了，捏成一個個肉餅，以反襯之筆相互輝映，盡顯鮮香甘濃。

4. 破布子

一入夏，便是芒果的季節。

首先登場的是土芒愛文玉文金煌，接著交棒給夏雪，後面還有烏香凱特慢文……甜軟熟濃，淋漓酣暢。生吃猶嫌不足，又變出各種花樣：凍存的糖漬土芒果青微帶冰渣，脆而涼，嚼出滿頰酸津；摻西柚西谷米糖水拌成楊枝甘露，打冰砂熬果醬做奶酪，簡直要成癮。吃芒果不必講究斯文，站在廚房水槽邊張口啃咬，掐出滿掌汁水，十指指縫染上豔色，有一股野氣。

說野，不如說蠻。芒果的好處在於它盡得一個蠻字，且是連皮帶肉，留頰掛齒。它摸起來微黏，入口肉感彈腴，可是那纏綿裡也有硬核，也有隱約的纖維；太生則帶生青味，過熟則不免狀甚靡靡，一旦貪嘴吃多，隔日就要犯疹子。《篇海類編》：「蠻，蟲也。」芒果品種頗多，品種越古老，蠻性似乎越深，經改良者便馴順許多，可是無論蠻性深淺，一旦多食，全身便搔癢難當，宛如蟲蟻爬過。

按民間說法，這是中了毒，得吃破布子解毒。

破布子經淘洗後入鍋滾煮，煮至果膠釋出，而後分做兩半，一半鹽醃，一半醬漬。濃鹽水能使破布子凝固成團，需趁熱攤涼，這種作法的破布子較黏稠，通常拿來煎蛋；若另以蔭油、豆醬、冰糖煮一小鍋醬汁，放入破布子，下甘草和嫩薑，蒸魚時挖一勺，連湯帶料，分外清鮮鹹潤。製法不難，卻需謹記全程遠避芒果，舉凡芒果樹芒果果實芒果汁都要保持距離，據說，芒果會阻礙破布子凝結成形。物物相剋，這樣說來，破布子大概也有點兒蠻性吧。

5. 山葵漬

山葵這東西，說來有趣，好者不可自拔，惡者拒之於千里外，幸而它也並不常見——普通日本料理店用的多是辣根調成的化學醬料，那不能算。

台灣原無山葵，直至日治時期引種，中間一度幾乎斷絕，近幾年，慢慢又種了回來。山葵屬多年生草本，成熟期長，一般送往高級料亭，甚少流入市面，板前以白紙包覆山葵塊莖，取用時現磨，避免揮發。

鮮食之外，山葵苗也可醃食。一經醃漬，其特有的辛嗆味竟轉為清甜，可取之煮雞湯。此物他處少有，唯阿里山下近水樓台，較別處容易取得，大約也稱得上是本地獨一味的享受了。

漬物的發明，最初，並非是為了追求美味，而是出於儲存食物以避嚴寒荒年這樣實用的目的。今人於物資上少有什麼匱乏的，但懂一點惜食，於己於人於地球都是好事。給自己添一碗飯，起出玻璃罐裡漬得透徹了的菜梗瓜皮，一飯一菜，專心吃起來，簡素中自有一種別處難得的豐饒之趣。

〈陽春白雪〉

嘴饞，又或自我感覺餓，內心就忍不住開始琢磨著吃些什麼好，正經吃一碗米麵太多，炸物太膩，餅食無茶湯相佐未免少了一趣，思來想去，還是吃豆花吧。

豆花可開場，可為插曲，亦可作為一餐之收尾，可簡可繁，即知即行，隨便哪個街坊都有，不用特意去尋，最適合臨時起意。說起來不是沒有一點弔詭，豆花之狀，瑩白如酪，味淡近於寡，這樣清冷潔淨的小食，俗世裡竟然唾手可得。

也許使豆花真正變為可即的，不是一地豆花攤的密度高低，而是配料。本來，倘若豆花細嫩帶豆香，糖水蔗香味足，有沒有配料，無關宏旨，然而能以簡樸本真取勝的豆花，為數畢竟不多；常見的其實是另一種：玻璃方櫃裡各色配料琳琅排開，該繽紛的繽紛，該剔透的剔透，豆花靜靜躺在碗底，觀其形，嘗其味，平淡無奇。

即便如此，上豆花攤光顧，仍然是樂事一樁。這裡清涼，空氣裡沒有油煙，不沾葷腥，一應熱惱盡皆退出數丈之外；但這裡又實在熱鬧，店主從深桶中平平鏟出幾鏟豆花，刀刃旋轉著飛濺出冰屑，接著，就開始挑選配料了。

盛裝豆花的碗不必深，碗面卻要寬綽些，諸般果豆排列堆疊，輝映滲潤，宛若團花綻開。

首先需要一點彈牙的東西。湯圓是我的心頭好，紅白雙色，有一種老派節慶感。粉角粉粿。芋圓地瓜圓，基本上我個人的接受度只到這裡，抹茶圓咖啡圓紅麩圓什麼的，美則美矣，真放入豆花碗內，太鬧。至於珍珠粉圓，還是留給奶茶比較般配。這一類配料多由木薯粉製成，煙韌軟糯，能增加飽足感。

需要一點顆粒感。豆類大概就是為了這件事而存在的，玉粒金波，紅豆綠豆薏仁雪蓮。我鍾愛花生或麥角，要一抵即化，唇齒閉攏前顆粒完足，一碰，立即化開敷在舌尖，分明又綢繆。顆粒存在感強弱全憑個人喜好，沒有絕對。假若豆花攤稍具規模，可能也提供紫米，有的話，那就挑紫米。

需要一點滑溜的東西。豆花本已是滑溜之物，再添一點滑溜的東西，乍聞之，似乎不通；然則物與物摩擦力各不相同，這一類滑溜的東西最好略具彈性或韌性，與唇齒交纏，產生阻力，卻不致兵敗如山倒。摻入豆花裡，一腔柔滑中立即顯出變化，此乃正襯之法。我一般挑杏仁豆腐或桂花蒟蒻，炎夏改仙草。愛玉太清雅，怕折墮了。

最後，假若店家能熬芋頭至酥爛，我會加點一份芋頭。

當然這只是個通則，天熱懶怠咀嚼，那就是仙草配杏仁豆腐，美其名曰黑白雙仙；又或者仙草珍珠蜜紅豆，烏壓壓湊成一碗，便是烏雲蓋雪。豆花的好好在它非常自由，不必依循典範，隨便這邊一指那邊一指立刻就能組合出一碗風景來，各吃各的，誰也不遷就誰。

但對我來說，必需再加一瓢碎冰屑。冰屑本身無味，可是卻能夠恰如其分地成為奶與蜜的襯底，咬在嘴裡喀啦作響，捧在手中，半融半凍，像陽春裡的一捧白雪。

所謂餘裕，時常不過是這樣一捧白雪的事。

〈理想的咖啡館〉

也許沒有比咖啡館更隨和的去處了，人數不拘，時段不拘，什麼人什麼時候都能去。

但什麼人窩什麼咖啡館，是有個定數。年輕一點的時候，有段時間我常在城南一帶出沒，溫羅汀上書店咖啡館林立，三兩步一間，可是常去的總是固定那幾間。

朋友說，他也是。一對，發現名單零交集，難怪從不曾照面。

理想的咖啡館不要離家太近。一近，陌生感全失，難免成為家居生活的延伸，工作效率低落，會客又恐怕過份親暱，不如乾脆在家。不過，如果到了遠至荒郊野外需特意驅車前往的地步，又過於慎重其事了，偶一為之無妨，太頻繁便感吃不消。

燈光不要太亮或太暗。太亮失了氛圍，太暗，讀書傷眼，走路擔憂跌倒，除了三兩好友密談以外，諸事皆不宜。

桌面不要全高或全低。即使不考慮視覺效果，單就功能論，桌面高方便用筆電，桌面低容易聊天，全高或全低，一半人不得不伸長脖子，另一半人得弓著腰。

不該有惡聲。開店做生意，不可能毫無聲響，注水聲磨豆聲杯碟碰撞聲都合理，算是背景音，尚能忍受。最怕音樂品味合不來又偏偏要全境放送，聲音那樣輕，那樣細，隨便一點什麼都能立即引發振動，經過喇叭加持後簡直侵門踏戶，比噪音還逼人。鄰桌交談，一煩高談，二煩闊論，三煩沒完沒了；當然偶爾也有意外聽得入迷的時候，這時，怕的是自己不小心露出馬腳。

是以，理想的咖啡館最好也不要太知名。知名則慕名者眾，人一多，則惡聲不絕於耳。

不要有任何一種現成的情調。這不是逛 Costco 或 MUJI。

不能沒有插座。Wi-Fi 大部分店家都有（雖然看得到不一定吃得到），倘若能提供插座，是一大加分。

咖啡不能缺少香氣。平時我咖啡飲得不多，也稱不上講究，既少喝，就不敢貿然說好壞。但上咖啡館，咖啡無香，不免略感遺憾。

不能不供餐。場地所限，咖啡館比較常見的選擇一般是輕食、水餃或咖哩飯——當然也看過魯肉飯或日式炒麵，夾在一長串鬆餅貝果之間，的確令人眼睛為之一亮——儘管如此，足以留下深刻印象者也屈指可數，比例之懸殊，實在讓人費解。上咖啡館吃飯，乍聽下是有一點離題，但細想想，坐久了，需要一頓正餐，應該也是自然而然的事。從前暗角咖啡還在潮州街時供應貓飯，在冬夜裡，是至福般的存在（對面的麵店也頗值一試）。

甜點不能不佳。初抵台北時，挪威森林還在，師大鹹花生還在，咖啡館有黑膠有電影海報有撲面的煙氣，但一坐下來，我立刻失望了，沒有好甜點。那時候甜點還是附在整本 Menu 最後一小欄的點綴，翻過咖啡翻過三明治，星沈海底當中見。不過寥寥幾種——手工餅乾、輕乳酪蛋糕或布朗尼——頗有湊數的意思。口味亦不細緻。買單的多半是情侶，兩人分食一小塊，不拘滋味如何嚐起來總是甜在心。甜點成為一種被單獨分出來製作與品嚐的項目，甚至另成一行，是很晚近的事了。近幾年上咖啡館不難吃到甜點，且選擇比從前多得多，但水準落差明顯，一望即知。

不能沒有乾淨洗手間。咖啡館藉標語文宣品倡議，或彰顯品味與認同，此舉固然使同道中人感覺親切，但不如一間乾淨的洗手間來得更性別友善，更實惠。

不能有貓。千萬不能有貓。我感覺這世界上沒有什麼比貓更使人分心的了，貓不過來，尚且忍不住頻頻去看牠；貓一旦路過，忽然間燈光強弱噪音干擾飲料難喝餐點如嚼蠟，一切都不重要了，進度歸零，人傻笑著樂呵呵去逗那貓。

台北咖啡館密度之高，幾乎到了氾濫的地步，可是理想的咖啡館仍然可遇不可求。理想的咖啡館之所以難尋，正因為眾口難調。想一想，我也就適時地收斂抱怨，不說了。