

# 重遊台北(上)

在唸中學時，結識了一個好朋友叫黃森，他父母只有他一個兒子，我比他大一歲，我們的長成，是互相影響的。

黃森命好，一生只做過一兩份在書店賣書的工作，其他時間就用來旅行和看書，又有天份，會數十種語言。這麼多年來，我們甚少見面，也不大通信，有一次他竟然消失了十多年，我們這群老友都說有一天去沙漠旅行時，看到路邊有個老友在研究石碑上的文字，那人一定是他。

後來他在澳洲住了幾年，和當今的妻子結婚，兩人又於晚年決定定居在巴黎，有了社交媒體後，我和他太太的聯絡多了，知道他們要去台灣，心血來潮，放下一切，到台北和他們聊天。

讓他們睡一天扭轉時差，我周四乘早上八點的中華機，十點左右抵達，約好中午見面。第一餐，吃什麼好呢？想了想，最後還是決定到穩穩陣陣正宗的台菜「欣葉」去。

黃森的老婆珍妮花事前已在微信上告訴她，她什麼都吃，只是不吃 Offal，這個內臟的英文字我們通常用成 Organ、Intestines，少人提及 Offal，我喜內臟，當然看得懂。難題就發生了，台灣是一個做內臟做得好的地方，從他們菜市場的價錢可以看出，比香港要貴許多，香港肉販有時還大贈送呢。

好在「欣葉」什麼小菜都有，先叫了蚵仔、炒通菜、炒番薯葉、紅蟳米糕、薄餅和金瓜炒米粉，這幾種菜珍妮花一定喜歡，尤其是紅蟳，青菜也是當今女士們必點，不能抗拒的。

黃森的父親在國民黨時代當過官，也去了台灣住上兩三年，所以他對台灣特別有情意結，在新加坡時整天向我提起一種魚的卵子，當然就是烏魚子，這回每一餐都點，給他吃一個痛快。

蚵仔是可以吃個不停，吃到肚瀉為止的，我這幾天腸胃不佳，但也拚死猛啖。薄餅，台灣人叫為潤餅，我從小喜歡，見到必點，「欣葉」的沒讓我失望，但是台灣人包的偏甜，還是喜歡在廈門吃的。金瓜炒米粉特別精采，台灣媳婦要是不會炒米粉就嫁不了人，那是從前的事，當今沒幾個會吧！我自己倒學到了一手，常在家裏做。

金瓜即是南瓜，刨絲後和浸泡過的新竹米粉熱油炒之，南瓜本身帶甜，就不必



插圖：MEILO SO

下味精了，但要用小蝦的肉和汁來提鮮，可加蝦或豬肉絲，蔬菜則建議用高麗菜。並非高科技，失敗幾回後一定成功。

最後，也不願珍妮花喜不喜歡，叫了一碟麻油炒豬腰，果然是高手，炮製出來的完全不同。豬腰切花，生熟軟硬恰好，加上極香的高級麻油，這一碟菜由黃森和我包辦，掃個清光。

地址：台北雙城街二十四號之一  
電話：+8862-2596-3225

飯後也不知道要去那裏，反正是老友閒聊，沒有目的，去那裏都行。珍妮花對東方語言也有濃厚興趣，說的泰語特別流利，聽說她最近在研究林語堂，大家就決定到他的故居走一走。

車子爬上山坡，在陽明山半山，是林語堂生前最後十年的居所，目前由東吳大學管理。是座西班牙建築，走進去一看，書櫃中有整套中英著作和雜誌，以及廣獲國際推崇的《生活的藝術》，英國、韓國、德國、法國、意大利、西班牙、葡萄牙、丹麥、挪威、瑞典、芬蘭等十一國語言的譯本。

另一邊，書房陳列着他的手稿、文具和舊打字機，還有他發明的「上下形檢字法」，和他改良的「國語羅馬字拼音法」。一九七二年香港中文大學出版的《林語堂當代漢英詞典》也陳列在裏面。

睡房中的床是單人的，林語堂怕打擾夫人的生活作息而大家分房睡，這也是英國房子最文明的做法，美國人則夫妻永遠睡在一起。

餐廳椅背上有「鳳」的小篆，是林語堂感謝夫人廖翠鳳的辛勞而刻的。在鼓浪嶼漳州路也有林語堂故居，當年是她家住宅，當今破舊不堪，都怪林先生晚年去了台灣而被忽視。

另外牆上有多幅字畫，像宋美齡送的蘭花，書齋的《有不為齋》為林語堂親筆，寫來紀念上海的書房，也看到了文人的傲氣。

房子的一部份已改為茶室，讓參觀者喝杯咖啡。去看時最好由屋外的小徑走到花園，在這裏可以俯望整個山谷，他曾經寫道：「黃昏時候，工作完，飯罷，既吃西瓜，一人坐在陽台上獨自乘涼，口銜煙斗，若吃煙，若不吃煙。看前山慢慢沉入夜色的朦朧裏，下面天母燈光閃爍，清風徐來，若有所思、若無所思。不亦快哉！」

花園中有棵很高的松科巨樹，看枝葉，有點像是「猴子的迷惑」的近親，另有一些寄生植物，長着毛，像蜘蛛的腳，這大概是林先生提到的蒼蕨吧。園中還有奇石和小魚池，他生前常坐在池邊的大理石椅上享受的「持竿觀魚」之樂。

最值得看的還有林先生的墳墓，當今有多少人像林先生那麼命好，可以下葬在自己的花園裏？我上前一拜，仰慕這位把 Humour 翻譯成「幽默」的學者，所有外國的大英文書店裏都有幽默的專櫃，到新加坡機場書局時間在哪裏，得到的回答是沒有。

地址：台北陽明山仰

德大道二段一四一號