

國立臺北教育大學 103 學年度碩士班招生入學考試

語文與創作學系碩士班 文學創作 科試題

一、以〈東門行〉為主軸，改寫為現代背景的極短篇(1000 字內)。(50 分)

出東門，不顧歸；來入門，悵欲悲。盎中無斗米儲，還視架上無懸衣。拔劍東門去，舍中兒母牽衣啼；「他家但願富貴，賤妾與君共舖糜。上用滄浪天故，下當用此黃口兒。今非！」「咄！行！吾去為遲，白髮時下難居久。」

二、許多時候，人們可以通過味覺的記憶去建構一座城市。以「附錄」所節錄的短文來看，你認為「曼哈頓」擁有什麼樣的特質？並試以 500 字以內的一段短文（白話文），用味覺的記憶建構一座你所熟悉城市／地區。(50 分)

•「附錄」

(節錄自陳建志〈紐約，美食共和國〉)

這裡常有年輕的穿孔族 (Body Piercing)、龐克族在聖馬可街一家裝潢新鮮的「道場」DOJO的露台吃喝聊天，是美式日本料理，看來繽紛多姿，料多，盤子又超大，比較出名的同類餐廳「禪盤」Zen Plate便宜。隔壁有一家屋台 (攤子之意) 居酒屋，是我實在逛得累了的一個晚上走進去的歇腳處。這家不起眼的小店外面是有個天婦羅小攤，裡面人多事多聲響氣味雜沓，獨食客也不少，我在吧台上花再多時間研究菜單都不礙事。我點了從沒吃過的「散壽司」，即各種切片的魚類海鮮等壽司料間間鋪在醋飯上，等於所有握壽司整個「散」掉，一大碗端來，瀟灑自在。滋味是好得不得了，日後在台北一直沒吃到堪與媲美者。台北有散壽司的本來也就少。

第二次再去，我吃了一碗炸蝦烏龍麵，一面看著村聲報將自己的寂寥掩蓋則個，沒想到又是我生平吃過最對味的一碗烏龍麵，很溫暖的感覺，口舌與胃完全受到了撫慰——我到底是個東方人。

屋台的好處是有一種市井之趣，物美價廉，顯示曼哈頓車水馬龍中的無盡藏。店裡有個年輕白人伙計相當高大漂亮，金髮及肩，可能有波多黎各血統，也許是個打工的大學生。只見他忙碌地東奔西走，不時與熟顧客打屁開玩笑，點菜送菜，說的竟是頗為流利的日語，而碰到其他白人客人，當然他也就洋腔洋調。當我一邊看著報紙的時候，聽見有人愉悅地用華語高聲與中國客人打招呼，轉過去一看，竟然還是他，他也會說中國話。

這是個金髮的金城武，年輕、聰明、國際性，讓人覺得紐約真是臥虎藏龍，充滿未知的潛力。要找這家居酒屋的特色，他就是裡面最好看的一景了。

東村這裡就連 Starbucks 也比別處好。是個街心的三角形玻璃透明屋，對面又是「美國誠品」諾伯書店 (Barns & Noble)，有很特別的流通感與人文感，譬如可以拿到村聲、H/X、Time Out 與藝文活動資訊，有不少人花整天看書，裡面的長沙發也更多更舒服。在曼哈頓，兩個連鎖企業諾伯書店與 Starbucks 老是盪不離焦的聯盟，譬如我步行即可到的聯合廣場大店，Starbucks 就在書店三樓裡。可以隨便拿取任何沒買的新書，手持一杯法布其諾在咖啡桌上看，看完書放著走人即可。挑高的牆面整個是一張巨大壁畫，上面是許多偉大作家的畫像，各有各的姿態，蕭魯達、吳爾芙、海明威、普魯斯特、泰戈爾等等，有的在露天座位上吸咖啡，有的沉思，有的振筆疾書。Starbucks 在紐約 (尤其這一區，聯合廣場與蘇活的) 是有一種年輕的文藝氣息的，跟一兩年後台北宇宙大爆炸生出來的 Starbucks 還是不太一樣。

之後去嚐俄國菜，到一家叫汎雅叔叔的店。在我覺得偏遠的54街。這家店的櫥窗弄了一堆洋娃娃、傀儡之類的俄國風味，加上契訶夫的劇名用典，實在是太作給外國人看的那種觀光化了，但聽說店主是個退休移民來此的俄羅斯舞台劇女伶，彷彿就可以諷解一些，憑添了滄桑多於傳奇。既來之，即使店裡寂寥到只有一對情侶客人，也只有進去了。來招呼我的是一個淡漠的鬍髮瘦長領班，

當然是俄羅斯人，淡淡地與我對答幾句，隨後轉入我看不見的櫃台。那種淡漠就像是我在布達佩斯百年巨型咖啡館 New York Cafe 見過的領班，並不是對人冷漠，而是來自一種疲憊與蕭條。不知什麼時候那對情侶也走了，就剩下我與一個拉手風琴的年輕樂手，打工性質的，看來也是斯拉夫民族無疑，一首接一首，專拉一些俄國民謠與 Polka 之類的流行歌。他不得不拉，我也不得不聽。

後半段時間，聽見領班和人以俄語談話的聲音，從我這裡也看不見。是否就是老闆娘？或者他在講電話？或是與廚房裡的廚師講話？但連廚師的影跡我都無法發現。菜也是這領班端上來的，整個餐館這樣地點點沉悶。

這裡牆面上有大大小小的海報、照片，全都是老闆娘 Zina Frolova 年輕時舞台劇當家花旦的回憶。我意興闌珊，也沒走過去細看。這俄國老闆娘想必在本國原有一段光彩過去，移民到紐約也算是有了底子的了，但異國生活畢竟是絢爛歸於平淡，甚至是落寞，乾枯，像牆上變黃脫水的剪報了。

倒是在等菜的長時間中，我翻閱一份當日的俄文報紙，頭版有一張非常神秘的老太婆的攝影，她以黑絲巾攏著頭側面回眸，露出灰髮絲迎着風，也沒料到會那樣被拍到，她瘦長的容貌有種骨子裡的優雅，看來像個失勢的貴族後裔，大半輩子逃難流離，但眼中的深邃又彷彿一個靈魂。連同這張照片，整個餐廳還是可以嗅到俄羅斯這苦難大國的滄桑歷史。

他們的 Polka 小餃子還不錯，作馬蹄形，下緣側落橫切——應該不是一塊橢圓切成兩半，因為牛肉餡都恰當地包在中心。這樣堆疊成一大盤，上面澆了酸奶奶汁醬，再加上翠綠的荷蘭芹碎灑其上，潤滑可口。

我倒覺得酸奶奶這一招可以放在餃子上試試看，移植到華人世界應該別有風味，像餛飩變成紅油抄手，反正這道菜很可能先是從中國移植過去的。羅宋湯——想是 Rosh 的音譯——則清淡如水，而且是冷的，叫人大失所望。大半時間我都細嚼慢嚥，然而在快要吃完的時候，樂手的手風琴忽然快了起來，急管哀弦似的，使我感到一種逼迫。其實他的彈奏中並沒有要求，或敦促我給小費的意思。那情感是另一種的——他在告訴我如果我就這樣離去，他將會是極其淒慘的。

於是無論那曲子多麼輕快，它都是舊俄的哀愁了。在給了小費之後，我從空蕩蕩的店堂踉蹌地走了出去。

泛雅叔叔的羅宋湯 (Borscht) 不滿意，後來又在一家波蘭餐館試了一次。但這次更為震驚，冰冷的湯竟是深紫紅，裡面漂浮著一塊酸奶要化不化，據說這便是典型的烏克蘭 Borscht，其實滋味是除非從小習慣的人才會喜歡。那紫也不是牛肉的濃密，而是某種切碎菜屑熬出來的紫。不過我在另一家波蘭名店吃的梅干烤鴨倒不錯，鴨隻挖空了填上一大團酸甜梅干，與烤得焦香嫩脆的皮肉相得益彰。

