

三獎



作品

水火戰場

得獎者

林薇晨

林薇晨，一九九二年生於台北，政治大學新聞學士、傳播碩士，《人間福報》副刊專欄「日常速寫」作者。散文入選《2016飲食文選》、《2017飲食文選》。作品散見於報章雜誌。

得獎感言

常常想起還在餐廳組織工作的生活，想起那年台北最冷最冷的一日，空班時間，服務生們在沒有客人的餐廳相互走告哪裡下了雪，哪裡也下了雪，快樂不已，一切如此吉祥康泰。而那樣的生活，於我，一輩子也就這麼一次了。

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，倒是起初爲了預先體驗服務業而進入的餐廳組織，就這麼成爲我在課餘時間的棲身之處。

初入餐廳，當的總是跑菜服務生，專門將菜肴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，夾起青木瓜，又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，俟接獲新鮮菜肴，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，並且檢查每道菜肴的色澤、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烹煮事宜，對於每道菜肴的進度均了然於胸。

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肴，倘若不能馬上送出，菜口可就要亂得滿目瘡痍——我們稱做「炸菜」。因此，控菜服務生還要妥善調度旗下幾位跑菜服務生，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地，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，彼此調兵遣將是慣有的事情。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，煲鍋底部一圈熾微的文火，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，表示那菜肴已在死線以前完成，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，水的濕，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說道：「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。他們連環拋出菜肴給我，我亦連環拋出菜肴給跑菜服務生，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。外場的使命是盡量提升業績，內場的使命是盡速完成菜色，然而這兩項任務其實是相互牴觸的。外場爲了拉抬業績，迎客愈多，點菜愈多，內場愈不可能在時限裡出菜，客人久候不耐，長此以往，外場的業績也將愈差。這是餐廳組織內建的矛盾，卻不知不覺成爲內場與外場的矛盾。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，這晚廚房當機似地當菜，就是爲了促使組織高層正視電腦留存逾時紀錄，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，待得太久久了，終究還是選擇離開，另起爐灶。

每逢有人離職，餐廳的廚房又成爲另一種清涼戰場。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，渾身西裝濕透，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，受潮的碗盤又匙擦不完又該怎麼辦，一邊爲難著，一邊也遭遇泡沫與水花的波及，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，因爲又失去並肩作戰的伙伴，可是身爲一個服務生，我最該明白天下沒有不散的宴席。

「控菜服務生」畫像

◎石曉楓

「控菜服務生」的職場生涯血淚史，寫來文字鏗鏘、節奏緊湊。餐廳人事如此紛亂如麻，作者卻能有條不紊地梳理、陳述，諸多極具臨場感的描摹，可見其深厚功力。全文有洞視、有批判，既寫出眾人為求生所做各種外場的、內場的、體力的、智力的抵抗，又對不合理的僱傭關係進行了深刻的揭露。而其文字聲口既抒情又親切，「水」、「火」象徵處處對比完足，唯收束稍散逸，略有小憾。