

〈來杯手搖飲〉

我喜歡讀小品，它可當正餐，也可以是飯後茶飲，有時天熱胃口不佳，裹腹的首選是茶中加入果凍芋頭、鋪上棉花似鮮奶油，飲品兼具食品。

很認同作家凌性傑說的：他喜歡的小品文不向小說傾斜，也不向散文詩靠攏，不在結尾刻意製造翻轉高潮。小品文必須有散文的質地。

寫作小品文前，我會先想基底是茶、奶或是果汁，後兩者會不會讓短文生膩？我偏好無糖茶飲加「少許」珍珠，可中和甜度，通常以單一事件為主，不會加珍珠又加布丁、芋頭，細節量太多會混雜了茶的清香，畢竟事件龐大、人事複雜，又想擠在極短篇幅內，只會看到杯裡擠滿了「食物」，喝的過程彷彿在「吃甜點」。

因此我會選擇一件小事或是片刻的心情，那是切片、甚至是碎片。首段下筆最好舉起匕首劃下，你沒法舞長劍，沒有多餘段落細細鋪陳。接著用兩、三個細節來刻畫，這兩、三個細節便是「少許的珍珠」，讓茶與料融合後小口吸取、咀嚼，體會喝加咬的層次感。例如我爸媽的相處是女強男弱，但他倆四十年的相處是部婚姻編年史，因此只能挑一、兩個事件細寫，如修燈管、換瓦斯，媽媽上演了我家版本的《做工的人》。

茶的風味選擇並非單一，鐵觀音、烏龍、青茶，端賴下筆時的所思所感，畢竟寫作不是真正的飲料店，沒有標準比例，味道、風格、神髓隨時在變，每個人都有自己的風味特調。