

## 苦瓜燜肉

時至今日我還是不確定當初 R 要我為她下廚的這道料理——苦瓜燜肉，指的究竟是哪道苦瓜料理，是豆豉燜苦瓜、苦瓜炒肉絲，抑或苦瓜封肉。為了釐清苦瓜燜肉的真實身份，這些年，我既像個物理學家又像個社會學家，除了研究 R，也研究起自己。後來乾脆就不研究人，轉而面對租屋處冰箱裡頭，那時常一不小心就被我放爛的兩條苦瓜。R 是我在武術社團認識的師姐。

我在大學二年級時加入了學校的散打社，起初我學習拳擊、格鬥與防身是為了彌補一種女性先天的弱勢。「妹，妳在臺北念書要注意安全，不要太晚回家，壞人難防。」長輩們逢年過節總是如此提醒，加上當年香港發生反送中事件，上下打量全身鏡中的自己後，我決心參與鍛鍊行列。

剛加入社團的前半年，纏上綁帶、戴上十二盎司的拳擊手套後，大片落地鏡中的我總是滑稽地支配著無力的泡芙身形，在柔道場上揮擊著毫無節奏可言的空拳。那是我第一次如此正式地、嚴肅地端詳起自己於鏡中的容貌與體態。對比落地鏡中的另一側，早先我幾個學期入社的 R，不論顏值或肌肉線條，R 都比我亮眼大器。

初次見到 R，或者說認真看到 R，是在某次課後的實戰對練。身著亮紅護具的 R，套上黑色護齒後，在柔道場的一隅獨自揮擊空拳熱身。R 白皙精實的四肢像從護具出逃的萌獸。萌獸不發力時看上去有種不鳴的警示，一旦 R 以核心為軸，發揮角動量的力勢，掌握了轉動半徑與切線速率的奧秘，此時，萌獸便化身為人自身的利器。R 的出擊富有女性野性的張力。

R 手臂的拮抗、鞭腿施力時的肌肉線條全映射於我的視線所及，那也是我第一次，察覺到一股源於腦神經觸發下的遍身電流與隨之而來的害臊，同時，我恐懼這種生理作用。我的身體正在向我折射一個比現實更真實的我，這是二十年來沒人啟蒙過我的真相。原來我愛的是同性。又或者，這是當我遇見 R 以後才敢面對的本我。

自從釐清自己對 R 的感覺有別於其他同性友人後，我會刻意閃避 R，尤其是需要相互拿靶一攻一守的練習場合。過於近距離地欣賞 R 揮拳擊打時的肌肉拮抗起伏會使我厭棄自己，一方面是 R 不應該被這麼粗鄙地凝視，一方面也出於我對於己身的不自信。我總覺得自己不屬於這個戰鬥場，且論及體力及外貌，我都配不上 R。

一回，社團的師兄師姐開始對新社員宣傳下一季的賽事，同時期入社的友人拍了拍我的肩，問我有沒有意願報名。我搖頭：「我不喜歡揍人。」直到社長從儲藏室搬來了一箱未拆封的格鬥用具，社員陸續添購裝備，包括護齒時，我才意識到自己的避而不戰摻雜了多重的原因。除了我討厭平白無故地揍人之外，還牽涉了外貌的考量。

護齒的完美曲線像在嘲笑我一口歪斜不堪的牙。凸出的上排門牙以及下排有如亂葬岡的齒列是我換齒以後無法擺脫的噩夢。「我不想對練不想比賽，因為護齒無法包覆我亂生的牙。」許多次我想像自己裝上護齒時的窘境，「買了也是浪費錢。」這樣想就能心如止水地看待戰事。

為了讓自己看上去更像散打社的一份子，我把自己浸淫於健身的行程。先是將大學部的體育必修課都安排成重訓、拳擊等課程，平時空堂的時間，則大抵都在學校的重訓室落實健身菜單，或者於社團課開始前，獨自對鏡練習翻滾，直到熱身時身體已能追趕上師兄師姐們前、後滾翻的速度與流暢。

直到我在 R 的面前看起來不再那麼的驚扭蹩腳。

可儘管我使勁強壯自己，提升體能，我還是沒有勇氣承擔與 R 你攻我防後的失落。不論是對 R 採取進擊或防守或抵抗，我沒有一項是做得好的。有時教練會安排成員們練習摔人與抗摔，武術的魅惑就在此刻。在肉身的交纏角力面前，我無法無視我因為動情而漫漶的慌亂，那會使我的注意力及力量雙雙分散，乃至於整副軀殼的消融。這樣的小我，這樣的敗退。那是一種人格上的失敗。

逐漸和 R 熟絡後，我主動邀約她以及其他較為熟識的成員到當時的租屋處聚餐。當晚我親自下廚，準備了麻油雞麵線、馬鈴薯燉肉、香菇雞湯等家常料理以及啤酒。從初見 R，到接受自己喜歡同性，再到與 R 有更進一步的認識，這段日子，我前後更換了兩次住所，這兩次的搬家都源於我渴望擁有一間設備完善的廚房。R 的出現，催化了我對廚房以及愛人的想像。認識 R 以後，我除了開始重視體態與外貌的呈現，不用健身、跑社團的平日晚間我就窩在租屋處的廚房練習起廚藝。

飯後，待其他成員都陸續歸返後，我問 R 願不願意到河堤夜遊散心。也是在那次的閒談過後，我才發現原來 R 第一個喜歡的對象是女性，這使我卸下了女性暗戀女性大多時候是悲劇的情懷。R 並沒有我想像中的遙遠。與 R 告白後，R 的意思大抵是，她不是個好對象，以及「我們這輩子可能就這樣了。」

「當朋友比較長遠。」R 在離去前要我多認識一些對象。

告白後的日子我還是會去散打社、重訓室以及租屋處的廚房。學武與廚事到頭來都是同件事。有時在社團遇見 R，我會刻意避開她，像初次在大片落地鏡中看見兩個注定不相干的個體一樣，維持一種始於時運的平衡。那時的我已經可以很自然地運用身體各個部位進行力量的轉換，比方前蹬後順勢擊出右鉤拳，將厚積的力量藉由位能釋放。若 R 在現場，我會故意將拳靶鞭擊得格外響亮，作為一

種宣誓。

可蠻力，總在其中鬼祟。

與 R 冷戰的期間，我迷上了算命與占卜。「知道前世，說不定就能放下執著了。」憑藉著這種憑空抓攬的定律，我遍尋塔羅師與前世回溯的靈媒替我解答心中猜疑。「妳們在某一世曾經生活在同一個地方，所以生活習慣會很類似。」有一靈媒說。那個時期正好也是電影《花神咖啡館》復刻版上映的期間，講述男主角與累世靈魂伴侶的緣分糾葛。正當我決心放下 R，將此離奇的重逢歸咎於前世未竟的心結時，R 在校內的一場賽事，又重新轉動我倆的命運之輪。

賽後，R 主動找我破冰，告訴我兩個月後她將參加格鬥運動館舉辦的踢拳比賽，我則提起當晚，自己會在師長友人開設的餐酒館過夜，並詢問她有沒有想特別嘗試的黑啤酒口味。「幫我挑，我再去找你拿。不要喝太多。」我不知道 R 有沒有對我動心過，但 R 的一次次回覆，又徹底將我推向永劫回歸的星象軌道。

「這次妳想吃什麼，我下廚。」

「苦瓜燜肉。」R 用訊息回覆，並附上一個可愛貼圖。

「生活都這麼苦了，確定要吃苦瓜嗎？」

「嗯，我喜歡吃苦瓜。」

當時的我並無多想苦瓜燜肉是哪種苦瓜燜肉，只知道它的成品應該跟豆豉燜苦瓜差不多。也因為拉不下面子，在這個問題上我沒有多問 R 半句。為了 R 的到來，我先後採買、實驗了六條苦瓜。參考 YouTube 上各頻道料理豆豉燜苦瓜的步驟與調味後，擁有餘閑的午間，我就在租屋處的廚房一遍又一遍地嘗試著 R 可能喜歡的調味以及苦瓜的軟硬度。與 R 飯聚的前一週，我走到租屋處斜對角的鐵皮屋果菜販那兒再次買回了兩條白淨透亮，看上去厚實清脆的白玉苦瓜。

「妳很喜歡吃苦瓜齏？現在是苦瓜的季節。」老闆娘在結帳的時候對我笑了笑。

飯聚前三天，R 突然取消了約會。「對不起，我得好好備賽，之後再約吧。」早在此次的改期之前，R 就曾以工作繁忙為由，延後了我們的約定。「R，妳不覺得妳對我實在是很殘忍嗎？妳來的時候記得帶把刀，或者拳套，我站在原地讓妳用力地捅，用力地揍。」

「戴上拳套並不能使你我都解脫。」R 說完這句話後幾乎退出我的交友圈。

後來，我如期參加當初答應 R 的，她人生中的第一場踢拳比賽。那日雙北的天空下起了短暫雷雨，將濕漉的兩傘往會場提供的傘架一堆後，恰好趕上 R 與對手的決戰。戰鬥場上，引起我留意的不是 R 身上多出的肌肉鑿痕，而是她身著的泰拳褲。同樣一款墨綠鑲金字的戰褲，被我許久擱置於衣櫃一隅。我總能在 R 的身上找到一種冥冥的巧合，包括很後來以後，憑藉靈媒當初的說法，我突然就想明白的，苦瓜燜肉的真實身份。

「妳還會來拿酒吃飯嗎？」R 搖頭。她鐵青慘白的神色似乎預告了我答案。R 面對我的角度，帶有脫逃的意味，呼吸中摻混了間斷的顫慄。那不像激烈運動後的上氣不接下氣。「我們還是當朋友吧。」我對 R 說。R 點頭：「妳要保重。」會場內喧騰的音樂與交際的人聲隨著比賽的落幕逐漸化約為地面，零星閒置的拳套與護具。目送 R 離開會場以後，我轉身看向擂台處。贏家敞開自家隊旗，一隊接著一隊與擂台合影。

離去時，格鬥館的傘架不見我的傘蹤影，那時外頭仍有雨，街道被水氣蒸得霧茫茫的，額上的雨水滑落於眼眉之際，一度以為，我還在戰鬥場裡，像一匹困獸，在討一個連公道都稱不上的概念。當下，我為租屋處冷藏櫃裡的白玉苦瓜感到悲慟。「浪費嗎？」也不完全是。我想，其實 R 所謂的苦瓜燜肉，既不是指豆豉燜苦瓜，也不是苦瓜炒肉絲，更可能是指需要下電鍋或中小火悶煮的苦瓜封肉。也有人將之稱作苦瓜封、苦瓜丸，以及苦瓜鑲肉。

回到租屋處後，我急於將有關 R 的一切清出。R 曾對我說：「未來你會遇到更多的人。」本於 R 的祝福，我將冰箱裡特地為她挑選的兩瓶黑啤酒取出，打算開蓋以後，將啤酒倒入馬桶隨水流沖去。但當我看見冷藏深處，因擠壓而形變、曠日而縮水壞死的兩條白玉苦瓜平躺於眼前時，我想起自己的齒顎當中，因長年不平均受力終至萎縮風化的下排門牙。同時，黑啤酒瓶身的字樣「比利時奧古黑修道院」與「龍格」，也彷彿在嘲諷著我的不大器。那天，我下定決心矯正牙齒，用罄大學時期四處打工的積蓄。

戴上矯正器之後，我也逐漸退出學校的散打社。直到一年後的某日，受友人的推薦，加入善導寺附近的一家拳館，從零練起了與散打有些類似又不完全雷同的泰拳。一回，拳館館主要我們練習前蹬與接住對手的腿攻。

「蹬完以後腳底板不要黏死在地面，把腿，砰！順勢下放。將力量導引回地面。」館主指著我僵直的脛骨，要我閒來沒事的時候，就敲敲自己的脛骨。我稱這個動作為「出筋」，以敲、以揉或以摔打的方式逼出肉塊的筋性。製作苦瓜封肉中的「丸餡」時亦有這個步驟。幾年的技擊訓練下來，我發現不論是散打還是泰拳，它們所教給我的不是怎麼戰鬥，而是怎麼鍛鍊，才能在受力的當下不至於那麼的痛。

後來我也發現，要讓苦瓜不那麼苦的方式是刮除其內膜含有葫蘆素的部分，可我也從未問過 R 她喜歡的苦味程度。將苦瓜切成平整的環塊後，於內環塗上一層太白粉，再鑲進拌有蝦漿、油蔥酥、芹菜及豬肉末的肉餡，就可以送入電鍋悶煮了。

而苦瓜封肉，也是我從小到大最愛吃的一道菜。