



成人組 短篇小說・佳作

甜牙齒的泡芙

◎ 陳書羽

動作得再快一點，甜牙齒想。

還好昨天就把香草卡式達醬做好冰冰箱，不然等到阿文和小 P 他們來都做不完。

這是甜牙齒在離開父母親家以後，第一次在自己家慶祝生日。這天恰好也是新家整頓好之後幾天，所以甜牙齒邀了幾個大學時代的朋友來玩，也有為新居暖暖房的意味。說好了要一人帶一道菜，甜牙齒不太會做鹹食，只好繼續做她那 101 道香草泡芙。

甜牙齒把奶油丟進一個單柄鍋裡，再倒入鮮奶和水。她用打蛋器快速攪拌，讓互不相容的油水變成比較均勻的小分子，以防待會倒入麵粉的時候無法均勻地被吸收。每當這個時候，甜牙齒總是會很緊張，因為若是有太多麵粉只有吸收到油，變成油麵以後，就無法再吸水了。如此一來，泡芙便會失敗。不過也許是因為緊張，所以更謹慎的

關係，甜牙齒在這個步驟上從來沒有失敗過。

她看著鍋子中黃色的液態奶油顆粒慢慢變小，讓乳白色的奶水變成淡淡的霧黃色。看起來再怎麼樣攪拌均勻了，只要稍微靜置一下，他們就又会分開，這就是油和水的天性吧，甜牙齒想。天性就是無法被改變的東西，就像母親說的：愛孩子是父母的天性。但是無論如何，當油和水的混合液靜置之後，他們就會回歸到自己的天性，誰也改變不了他們。

奶油和麵粉的味道，總會帶甜牙齒回到小時候父親工作的西點工廠。

她還記得工廠的空間不算太小，大家沒空理她的時候她就會在裡面跑來跑去玩自己的。現在想起來十分奇怪的是，老板也並不阻止員工帶小孩來上班，或者說，記憶中的西點工廠就是父親開的也說不定，但是她已經不記得了。

工廠裡四處都是不鏽鋼銀灰色的工作臺和冰箱、攪拌機之類的用品，配上看起來乾淨清爽，實際上令人食之無味的白色日光燈，讓甜牙齒在那裡所吃的每一樣東西，都蒙上了一種淡淡的金屬味道。

其實在那裡閑晃玩耍的日子裡，最奇怪的事情就是，老板並不阻止員工拿自家產品餵食小孩。不只是父親，在

工廠工作的其他叔叔阿姨，看甜牙齒無聊，便會拿起手邊剛做好的某樣甜點塞給她。也因此甜牙齒在很小的時候，品嚐甜點的經驗就已經很豐富了。她的嘴巴越吃越刁，最後大家就都叫她甜牙齒了。

大家總認為小女孩理所當然地喜歡吃甜點，沒想到甜牙齒就是那個例外。她討厭牛奶凍微脆的口感，以及淡淡的杏仁茶味。更討厭裝飾用水果上面的透明膠，像保鮮膜似的每次拉起來就一大片，吃起來又韌又沒味道。討厭又油又乾的小西點。討厭黑森林蛋糕上面有微微苦味的鮮奶油，以及有塑膠味的鮮艷紅綠櫻桃。討厭又乾又沒味道的泡芙皮，以及裡面吃起來帶有粉粉的質感，並帶有牛奶異香的卡式達醬。討厭布丁的雞蛋臭味和香草的藥味。

但是世界上最難拒絕的，大概就是陌生人的好心。每次面對那些叔伯阿姨遞過來，帶著疼愛的甜點，甜牙齒總是微笑說謝謝，並且乖巧的吃完它們。她不知道自己為什麼不拒絕，也許當時的甜牙齒，根本就還沒有學習到否定的使用方式。又或許是因為媽媽總要她說謝謝，說謝謝就是乖孩子。好，謝謝，她說。她不知道要把「不」放在哪裡，只好把它留在自己的嘴巴裡面。

每次吃甜點的時候，甜牙齒總會感到生氣。氣自己，氣媽媽也氣爸爸。她不知道為什麼自己不能像其他同學一樣，放學之後可以回家或去安親班，而要在這裡忍受麵粉

的塵埃、烤箱的酷熱和難吃的甜點。她多想和其他同學一樣可以在回家的路上順道吃一碗粉圓冰。

在工廠裡，大家總是很忙。甜牙齒也不吵不鬧，安靜的坐在櫃臺旁的小椅子寫功課。每次做完作業，她就會把作業、聯絡簿、要簽名的考卷和通知單拿去給爸爸簽名。工作中的爸爸身上都沾滿了奶油、麵粉和巧克力等等之類的東西，有時候甜牙齒也無法分辨那些東西是新沾上去的，還是上次沒洗掉的。總之爸爸會用沾了麵粉的手很潦草的簽名，以至於學校老師好幾次都因為無法辨識而懷疑她是自己簽的。

每當這個時候，甜牙齒總會要求爸爸給他一顆泡芙。這是她唯一可以任性的時刻。不單單是因為這是她自己要求的，而且父親大概是出於一種獎勵或愧疚的感覺，不管再怎麼忙碌，必定都會放下手邊的工作，從冰箱取出一顆泡芙殼，用小刀在底部挖一個小洞以後，再把卡式達醬擠進去，然後遞給甜牙齒。

甜牙齒其實並不喜歡吃泡芙，父親手中疲軟的泡芙殼，吃起來沒有味道，而且因為暴露在冷藏室裡，吃起來就像受潮的餅乾，又軟又乾。卡士達醬是用粉調的，加了奶水的卡士達粉，會變成濕濕的奶油色粘土，表面都還看得到顆粒，好像總是無法拌勻。吃起來也是黏黏粉粉的，裡面有雞蛋香精和香草香精的味道。甜牙齒一直到長大以

後，才慢慢能夠分辨出真貨和贗品的不同。化學香料所構成的香精，試圖要和真品一模一樣，但總會在某個部分就會歪斜到很可怕的地方。它們就像是水上面的油，可以模仿某種香味的第一印象，可是毫無深度，沒有生命在其中流動，不像是曾經活過的東西。如同甜牙齒對於那些不請自來的點心，所展現出的高度興趣一樣。有時候甜牙齒都懷疑自己是否該動一動臉頰深層的肌肉了。

每一次接過父親手中的泡芙，甜牙齒都再一次的確認自己對它的厭惡。但是已經來不及了。和其它的甜點都不一樣，泡芙的麻煩是它唯一的優點，也是甜牙齒唯一想要吃它的原因。麻煩的事情還有很多，比如全家一起出遊，或是好好檢查甜牙齒的作業。但是唯有將餡料擠進泡芙裡，是父親願意去做的麻煩底線。在這條線上，甜牙齒願意吃掉無數的泡芙，來換取父親的麻煩。當泡芙划過她的食道的時候，才覺得自己的父親或許和其他人的父親是一樣的。

母親總說：愛孩子是父母的天性。於是大概也因為這樣，父親記住了甜牙齒對於泡芙的熱愛。在甜牙齒升上國中的第一個生日，父親讓她措不及防的送了兩大盤平日販賣的泡芙到教室裡，並且跟老師說：這是他女兒最喜歡的甜點，為了慶祝她生日，特別做來請大家的。當甜牙齒從午休中醒來，眼睛都還沒完全張開，便看到講桌前的泡芙。

同學們都高興的向前去拿，而甜牙齒只感到一種羞恥的感覺。她裝著還沒睡醒，又趴回去把臉埋在手臂裡，偷偷觀察大家的表情。看到沒有人表現出難吃的樣子，她才稍微安心的坐正起來。甜牙齒一邊拿出下一堂課的課本，一邊想著：竟然拿了這種東西

甜牙齒不明白為何父親只願意在泡芙這件事情上面忍受麻煩，也不明白為何父親願意花時間做泡芙給別人吃，卻不願意幫她看作業。她最不明白的是，父親怎麼會覺得這東西好吃，並且真的以為他女兒愛吃。

講臺上的泡芙還剩下幾顆，卻沒有人再去動它了。甜牙齒不知道是因為大家不好意思再拿，還是因為大家吃了第一顆以後就發現不好吃。

旁邊的同學拍拍她的肩：「欸妳不吃噢」，她只是微笑的點點頭，如同以往。

下午第一節課的老師來了，泡芙還在。甜牙齒仍然覺得窘困，覺得泡芙造成了別人的麻煩。班上同學告訴老師說，那是甜牙齒的父親帶來請大家的。老師望向這邊，問甜牙齒他可否帶走泡芙。甜牙齒笑笑的不點頭也不搖頭，好像那些泡芙與她無關。所以她就可以不用為那些泡芙的一切負責。

下了課以後，甜牙齒一如以往的回到工廠。父親問她班上的人是否有說什麼，她板著一張臉也不說話，就坐在

她慣常坐的位置寫作業。父親看起來有點困惑又有點生氣，但也沒有說什麼。甜牙齒這時候反而有點高興。也許她可以再也不用吃泡芙了。

甜牙齒把鍋子裡的泡芙麵團倒進鋼盆中，稍微攪拌散熱以後，倒入已經打散的全蛋蛋液，攪拌均勻直到麵糊滑落時呈現倒三角形。蛋液的份量沒有一定，而是由麵團的溫度決定的，溫度越高，就能夠加越多，反之亦然。但是過與不及都不好，因此這時候溫度和蛋液多寡的拿捏就變成很重要的事了。

甜牙齒已經不太記得自從那次以後，她有多久沒有吃泡芙了。國高中時期，放學後的時間往往都貢獻給了補習班，父親工作的時數也很長，有時候父女兩人一周還見不到一次面。然後坊間開始流行脆皮泡芙，就是在泡芙的麵糊上鋪上一片奶酥。同學總跟她說那有多好吃，但甜牙齒總是堅持不碰。大學時期的好友阿文每次都要說她是個怪咖，明明豆花粉圓之類的甜湯都很喜歡，為什麼就是不吃西式點心。甜牙齒每次都笑笑地說：啊呀你們看過就不會吃了啦。

漸漸地市面上到處都是脆皮泡芙，過去那種單純的泡芙皮越來越少見了。有次甜牙齒和朋友一起去吃到飽火鍋店的時候，看見架上有一大排的脆皮泡芙，禁不住朋友的

鼓吹，她也拿了一粒，但是咬了一口就不動了。泡芙皮是一貫的濕軟，而現在的內餡，都已經是鮮奶油了嗎？甜牙齒不喜歡植物性鮮奶油苦苦的後味，覺得那是她小時候的記憶。

甜牙齒就讀的大學，並不在她的家鄉。因此每次回家的時候，都要在結合大型商城的車站裡轉車。無聊的時候，甜牙齒就會到處走走逛逛。有次她看見了一家泡芙專賣店，裡面不賣流行的脆皮泡芙，而是乾淨清爽的泡芙皮。甜牙齒遲疑了一下，不知道要不要買來試試。於是她在附近找了位置坐下來，觀察那家泡芙專賣店。那家店的生意很好，她看見店員從烤箱烤出一批又一批泡芙殼，然後放到櫃臺旁邊的籃子裡。有人來買泡芙的時候，店員便從籃子裡拿起一顆泡芙，用旁邊的機器注入內餡，撒上糖粉之後，放在紙袋裡面包好交給客人。甜牙齒錯過了幾班回家的車，終於鼓起勇氣點了一個香草泡芙，接過紙袋以後，便拎應著它去搭客運了。

在黑暗的客運上，甜牙齒看不太到泡芙的樣子。咬了第一口，她發現皮是脆的，帶著一種雞蛋的香氣。第二口，甜牙齒吃到了久違的香草卡士達餡。和父親所做的不同，這顆泡芙的卡士達沒有那麼黏稠，而是冰涼的流過舌頭，並且帶有一種溫暖的甜味。這時候甜牙齒才明白，這大概就是香草的味道。內餡的甜度並不高，但是香草甜甜的味

道有加成的作用。卡士達的雞蛋和香草味，和泡芙殼恰到好處的烘烤香氣，在甜牙齒的口中拉鋸起來。他們對抗，同時也是融合，彼此引發對方最美妙的優點。麵粉的味道、蛋的味道、香草的味道和牛奶的味道，各自有鮮明的存在感，但下一瞬間又融合成為另一種全新的味道。甜牙齒在黑暗的客運上，搖搖晃晃的，用全身的感官來體驗這顆泡芙。

這大概就是真正的香草泡芙的味道。

甜牙齒第一次明白了這種味道。

甜牙齒很想知道，為什麼過去吃了那麼多泡芙，沒有一顆出現這樣的味道。她上網搜尋了甜點課程，找到一家食品原料行有在教人家做泡芙。

到了上課的那一天，現場的師傅教大家如何製作泡芙麵糊。若是麵糊滑落下來，呈現倒三角形，那就代表已經好了，可以擠成一個個小山，用噴霧器噴上水之後，再放進烤箱中烘烤。

師傅告訴學員，加在麵團中的蛋液富含水分，受熱之後會變成水蒸氣，便會從中將麵團頂起來，這就是泡芙會中空的原因。進爐之前要噴上水霧，是要防止麵團太早結皮，影響它的膨脹程度。最重要的是：在膨脹的泡芙完全定型以前，不可以打開烤箱的門，不然泡芙內外的壓力一

旦平衡，它就會癱軟下去膨不起來了。判斷泡芙烤好的方式，是去觀察它的裂縫，如果已經變成金黃色，那就可以打開爐門，轉一下烤盤讓它烤色均勻。雖然如此，若是裂縫處沒有完全烤成酥脆的金黃色就拿出來，泡芙也會有一點點塌陷的。

其實這是甜牙齒第一次做甜點，過去雖然整天都在西點工廠跑來跑去，但是小孩子是不能碰那些食物和工具的。而父親放假的時候，也不會再去動手做甜點。

於是她免不了的也有點手忙腳亂，尤其是製作泡芙又要用到爐子又要用到烤箱，一次面對這麼多的工具，情急的時候根本無法分辨自己需要的是哪個。

在奮戰了數個小時之後，甜牙齒在師傅的幫助下，成功的烤出她第一盤歪歪扭扭的泡芙殼。甜牙齒興奮的在泡芙剛出爐就咬了一口，燙到了舌頭。泡芙殼熱熱的時候，吃起來仍然有點軟軟的，但隨著溫度降低，它就漸漸地變得酥脆了。

接下來要製作卡士達醬，師傅將雞蛋、粉類、糖先放在一個鋼盆中攪拌均勻，再將香草豆莢剖開，取出裡面細小的籽，連同豆莢一起放進牛奶裡，煮至鍋邊冒出小泡泡。然後師傅拿了一條溼毛巾墊在雞蛋糊的鋼盆之下，一邊慢慢將滾燙的牛奶倒進去，一邊用打蛋器迅速的攪拌蛋黃糊。均勻混合以後，再把它們倒回剛剛煮牛奶的鍋子裡，

一邊加熱，一邊像要刮到每一寸鍋底般的攪拌，直到半凝固狀的卡士達冒出泡泡為止。這段時間中，因為加了粉類的關係，所以卡士達會有一瞬間變得很粘稠粗糙，但只要繼續攪拌，它就又可以放鬆下來，成為滑順光亮的狀態，如此一來，香草卡士達醬便完成了。

等到香草卡士達醬變得很冰涼的時候，師傅便拿出剛剛做的泡芙殼，用小刀在底部挖出一個小洞，再將卡士達醬擠進去。甜牙齒照著師傅的動作，或者說，父親的，那個她在小時候不知道看過幾百次，早已熟記於心的動作，完成了她的第一顆泡芙。

粗糙的泡芙殼摩擦著甜牙齒的手掌。她右手拿著裝有卡士達的擠花袋，左手捧著泡芙殼，感受它持續增加的重量，以及餡料快要灌滿的時候，泡芙殼緊繃的感覺，直到卡士達醬稍微從底部的洞口溢出。

甜牙齒捧著裝了泡芙的保鮮盒搭上公車，裡面沈甸甸的裝滿了泡芙。隔著盒子，她好像還聞得到那股烘焙味和香草甜甜的味道。在公車的後座，她忍不住又偷吃了兩顆泡芙。從小到大，她大概還沒有今天那樣愛好泡芙過。雖然這次的泡芙，形狀歪歪扭扭的，殼的部分也比上次那家厚和硬，但是加上了香草卡士達，這些缺點好像都可以不存在。

也許下次會更好，甜牙齒想。

於是她買了一個不大，但可以調整上下火的烤箱，放在學校的宿舍裡。每次做的量少少的，就以碗公代替鋼盆，塑膠袋代替擠花袋。雖然有點克難，但這也讓她做了無數次的泡芙了。

畢業之後，甜牙齒先回家住了一段時間，後來才在外面租了一個小套房。搬家的時候順便買了在網路上富有盛名的 D 牌大烤箱，以滿足她對於泡芙的熱愛。甜牙齒才剛剛收拾好搬家的混亂，接著便要準備和朋友慶祝自己的生日。這也是她第一次要用新烤箱做泡芙，這讓她有點焦慮，可是她不要太早就把泡芙殼烤好，她想要讓朋友們親手摸到泡芙殼一面降溫，一面變硬的感覺。也想要讓她們親手把餡灌進去，體會到那種像是有果實在手中慢慢成熟的感覺。經歷過了這些，那些泡芙就仿佛是自己的孩子，喜愛它們，就會是天性。

有時候她靜下心來想一想，也覺得十分不可思議，她小時候竟然那麼討厭吃泡芙。父親現在還繼續做著那種泡芙嗎？她不知道父親是否有吃過真正好吃的泡芙，因為他幾乎不外食，也很少吃甜點，連那種中式的綠豆湯或薏仁湯都很少碰。

甜牙齒有時候也會想要讓父親嚐嚐「真正的」泡芙滋味，可是每次在宿舍裡做好，等到要拿回去的時候，又猶

豫了起來。父親是那麼嫻熟於製作泡芙，或許他愛的泡芙，從他手中生長的果實，就應該成為那種樣子。那種樣子的泡芙，也許是他做過許多配方之後，最後被留下來的。她明白那種固執，堅信自己選擇的才是正確。父親所做的泡芙，也許就是他認定的真貨，而非甜牙齒所以為的贗品。香草天生就該有一種藥味，卡士達生性就是粘糊糊的，而泡芙皮，也許就是要那樣軟韌，才能和其它東西相配。

她總是不確定父親會怎麼想，所以最後那些泡芙都落入室友的肚子裡，換來許多好評。久而久之，她善於做泡芙的名聲傳開來之後，甚至還有很多人想要跟她訂購。訂得久了，竟也發展出她自己的忠實客戶群，這也是甜牙齒所料想不到的。

在家裡待業的那段時間，甜牙齒每次經過家裡的烤箱，都很猶豫是否要做個泡芙。家裡的烤箱其實也很久沒用了，父親在家不烤蛋糕，母親做菜的時候也不會用到烤箱。但甜牙齒總認為烤箱是父親的所有物，她不知道去使用烤箱，會不會讓他的父親覺得自己的領域被侵犯。

於是甜牙齒趁著一個父母都去喝喜酒的晚上，在家裡做了一盤泡芙。她看著烤箱中暈黃的燈光，撒落在奮力膨脹的泡芙麵團上，心裡感到十分緊張。她和這臺烤箱並不熟悉，因此也不確定泡芙能不能成功，也無法確定父親會

不會喜歡她的泡芙。

她想像烤箱中的泡芙麵團，在極高的溫度底下，最外層都已經烤熟烤乾，而內部的水分正在變成水蒸氣，體積變得更大了，壓力也更大，於是將麵糊慢慢地向外推擠。麵糊在極限內膨脹，外皮緊繃起來，接著比較薄的地方裂開了。內部水蒸氣的壓力仍然相當的高，縱使有些外洩，仍然不影響泡芙的膨脹。最後外殼差不多已經定型了，水蒸氣繼續從裂縫溢出，讓泡芙內外的壓力達到平衡。連裂縫處都已經呈現金黃色的時候，甜牙齒打開烤箱，轉了一次烤盤，讓泡芙著色均勻，並且繼續烘烤，讓它更加乾燥，才可以再出爐後還保持酥脆。

在打開烤箱門的時候，一股水蒸氣衝著甜牙齒冒了出來，溫度相當的高，也讓她的眼鏡上沾滿了水霧，嚇得她趕緊退後一步。擦乾淨眼鏡之後，甜牙齒搬了椅子坐在烤箱前，觀察著裡面的泡芙。

甜牙齒已經很少和父親說話了，如果有，也是簡單的談論生活的瑣事。像是午餐要吃什麼，或是天氣很好一類的。父親到底是怎麼看待她這樣一個冷淡的女兒，她也不知道。自從經過國中的那件事之後，甜牙齒不僅僅是沒有再吃過泡芙，她父親所做的任何一項糕點他也不吃。她不知道這樣做是否過於極端，正如同她到現在為止，仍然覺得控制麵糊裡蛋液的多寡很看運氣。她覺得自己的運氣很

好，可是不知道可以持續到什麼時候。總是會有失敗的，只是不知道會何時發生而已，甜牙齒總是這麼想。

她同樣不知道她與父親何時才會出現那道裂口，讓他們之間充滿壓力的水蒸氣可以洩出。她曾經聽人說過，上大學後和家裡的關係會變得比較好。因為距離拉遠了，見面的時數也減少了，也許是這樣大家都會比較珍惜相處的時間吧。但是甜牙齒大學都畢業了，她和父親仍然冷冷淡淡。不是甜牙齒不想跟他說話，而是當她站在父親面前，就不知道有什麼話好說了。

有幾度甜牙齒想過要跟他說泡芙的事情，但又怕說了又讓父親想起國中的那件事。她不是故意要不開心，只是完全無法理解父親為何願意把時間都花在別人身上。而且那泡芙真的很難吃，甜牙齒覺得那會給別人帶來麻煩。同時也給國中的甜牙齒帶來極大的羞恥感。

父親和母親回家以後，甜牙齒把做好的泡芙端出來。母親覺得好吃，父親聽到是她做的，則感到很驚訝，看起來也很開心，但也沒多說什麼。甜牙齒看到他們的表情，覺得自己以前是過度焦慮了，這其實沒有什麼。

父親吃完最後一顆泡芙。

他說：「妳這殼太硬了，餡太軟太甜，而且香味不夠，

下次我教妳。」

甜牙齒點點頭，說：「好。」

她還是不知道應該把「不」放在哪裡。

甜牙齒已經吃過父親不知道多少顆泡芙了，她難道會不知道父親的泡芙長得什麼樣子嗎？軟韌的餅皮，粘糊粉粉的餡，加上人工的香味。

隔天父親一大早就把她叫醒，一邊備料一邊問甜牙齒她泡芙的配方。像是找到了終於可以和女兒溝通的話題。一邊打麵團一邊告訴甜牙齒注意事項，其實甜牙齒都明白，但她還是說：「好。」

在泡芙送進去烤箱之後，父親開始挑剔她的配方。說甜牙齒買的奶油怎麼有酸味，是不是壞掉了。甜牙齒說那是法國的發酵奶油，父親仍然擺出一副不相信的表情。說甜牙齒卡士達的糖怎麼可能加那麼少，吃起來很甜耶。殊不知那和香草的甜香味有加成作用。說甜牙齒的卡士達太稀軟，應該用粉調會比較好。說她用香草豆莢那黑黑的看起來很髒，價錢又很高，為什麼不用香草粉就好。

烤箱裡面的泡芙膨脹起來了，比較薄的地方裂開了一道口子。甜牙齒知道水蒸氣正從裡面洩出。泡芙裡外的壓力慢慢地平衡了。

父親的泡芙數十年如一日，是他堅持的老口味。

甜牙齒在生日的那天早上，收到了一個冷藏寄送的包裹，打開之後發現，原來是父親寄來的泡芙。甜牙齒不知道該怎麼辦，自己不喜歡吃，可是丟掉好像又不好，只好把它先放進冰箱。這一次就無法裝作那不是自己的東西了，畢竟那盒子上大大方方地寫著自己的名字，再怎麼樣也是要親手料理掉。

阿文和小P同時都到了。

「哇！好香！你在烤泡芙嗎？」

甜牙齒笑著點頭。還在想著冰箱裡的那盒泡芙，她一點辦法也沒有，不知道要讓它去哪。

但是如果它繼續在那裡，等一下自己做的泡芙就要沒有地方可以冰了。

「那我先把飲料冰冰箱喔！」

甜牙齒來不及阻止阿文，她就把冰箱打開了。阿文一定會看到那盒泡芙，甜牙齒好像回到了國中的時候。那種措手不及的感覺。

大家總覺得，泡芙做得很好的甜牙齒，必定得自她的糕點師父親真傳。一開始甜牙齒總會解釋，解釋的久了，她便不再繼續說話了。

「咦？這裡也有泡芙，是妳買的嗎？我可以吃嗎？」

甜牙齒不知道該怎麼說，只好點點頭。

阿文吃了一口以後，甜牙齒問她：「怎麼樣？」

阿文做了一個有點古怪的表情，說：「這妳做的喔？」

甜牙齒搖搖頭：「我爸寄來的。」

「哈！難怪！不過，這 還OK啦！」

甜牙齒看到阿文把剩下的泡芙擺在旁邊的盤子上，一直到聚會結束，都沒有去動它。

對於冰箱裡面的那盒泡芙，她也不知道該怎麼處理。

也許就這樣放著，泡芙自己就會有所改變也不一定。



〈甜牙齒的泡芙〉得獎感言

我想代表我的房東和法文老師感謝主辦單位，若是這筆獎金換算成泡芙的價錢，我大概要賣掉 600 個。當我們想到甜點的時候，它也可以並不只是幸福美好，就像這世界上其他的事物一樣。最後仍要感謝我生命中的兩個 C，一個總努力的督促我；而另一個 C，作為泡芙（Chou），它給予我精神上和味覺上的滿足。他們兩個是我生命中的最愛。



陳書羽

1990 年生，現就讀東華大學，並在一家日系甜點店做蛋糕。無法分辨到底比較喜歡文學還是甜點。夢想是可以為自己喜歡的作家和作品做甜點。