

學府路新開了一間賣甘草芭樂的攤子。

當時正值東風拂柳，乍暖還寒的時刻，夜晚的學府路總是充斥著迷人香氣，在星月的輝映下，挑逗著晚歸的學子們，喊出祭品的名稱，揀選幾個銅板或鈔票，漸漸織出了一條條等待的人龍。

「這裡六十，跟你收五十就好了。」

「十三號！要辣要酸菜嗎？」

老闆熟練地用漆刷刷上醬汁。

「餐具需要嗎？」……

東西到手後我同友人離開這個擁擠的人群，動身前往位在隔壁正在到處找路人試吃的甘草芭樂攤子，一個簡單的攤子，座落在兩個都會大排長龍的攤子中間，生意卻很是冷清，十分令人同情。

「他剛剛有請我們試吃，我想去看看。」

在友人的惻隱之心催促之下，她決定買了。

「我們是前天才開幕的，這裡還有，還可以再試吃唷。」老闆很熱心地遞出了試吃盤給我們。

「喔，不用了，謝謝。」我十分尷尬地回應。我心想，我不喜歡吃芭樂，所以就算是免錢的也吸引不了我。

「甘草口味是什麼？」友人向老闆詢問。

「甘草口味就是加甘草鹽，會比較甜，然後有一點點鹹鹹的。」

這家店共有三種口味，分別是甘草、梅粉、幸福。

「什麼是幸福口味？」我好奇地問。

「幸福口味唷，就是甘草和梅粉加在一起，很好吃唷，可以試試看。」

「呃，不了，我要一份梅粉口味的。」友人最後點了一個梅粉口味的。

老闆身高不高，體格看似也不怎麼瘦弱，帶著一副眼鏡，卻留露出幾分江湖氣息。

看著老闆不怎麼俐落的刀法，我想他應該是剛轉行吧。老闆一邊進行手邊的工作，一邊和我們聊起芭樂的營養價值來。

他說：「芭樂有八十幾種元素，還有胺基酸，吃了對皮膚很好，我們用的是燕巢芭樂……」竟然會開始學術起來，真是另我倆傻眼。

然後在老闆切完芭樂也裝好袋之後，準備要加粉了，我看他舀了幾湯匙白色的粉，緊接著又舀了幾湯匙粉紅色的粉，他說：「因為你們是『新人』嘛，給你們幸福口味的，祝你們白頭到老……。」

老闆啊，您的熱情我們都已經領教了，就這樣，友人的「梅粉」口味因為老闆的一場誤會主動升級成了「幸福」口味，羞赧地劃下了句點。

