

愛上獨立書店

探訪臺中東海書苑、魚麗人文主題書店、闊葉林書局

文·圖 / 蔣亞妮



夜晚的東海書苑，撫平每一顆求知若渴的心。

東海書苑

《沒有獨立書店意識的年代》，全白的封底加亮面書膜，擺在書苑的角落、書苑的櫃上。這是一本由東海書苑經營者廖英良集結書寫、自製自印，甚至申請了 ISBN 的一本創作。104 年底才剛出版，書裡談經營、談書店的故事，兩百多頁的書，不多圖片，厚而沉手的全是文字，出自廖英良手裡的文章也有幾篇，從中不難看出他在經營書店上一貫的堅持。

東海書苑裡觸目最廣的是書和書架連成的書海，說來有些奇怪，但如今堆滿書的書店著實不多，獨立甚難，若不多少賣些其他生活化、親近些的食、玩、物，成立都有困難，何談獨立。東海書苑幾乎沒有太多書之外的商品，擺放這些書們的方式也有條有理，而它選書的品味在書店界、學生間早有名聲（在音樂的品味上其實亦是）。畢業於東海社會所的廖英良，從開始經營書苑時便有計畫的進些「冷門」書籍，發展選書至今，從社會學、政治、女性主義到建築、文學的經典、精采書目，大多不會缺席。



《沒有獨立書店意識的年代》裡寫著東海書苑的大小事

84 年，東海旁原為連鎖的東海書苑即將

歇業，捨不得其結束營業的廖英良接手經營，獨立經營的東海書苑於此年成立。

95 年，搬移至中港路（現臺灣大道）上，與默契咖啡共享空間，也開始了「讀書人工會」繳交月費以穩定營運的創舉。

98 年的 8 月，東海書苑搬遷至五權西二街。

102 年的 9 月，由吳巍夫婦接手月餘，10 月再度回歸廖英良經營。

從 84 年跨至 104 年，東海書苑搬離大度山上東海旁，是最引人關注的一段轉折。離開學區意味著離開學生固定的消費與購買，至少不論書市如何冷淒，學期初的採購總是一筆收入。記得，曾讀到廖英良提及賣教科書的心情，是為了使書店能夠經營下去賣其他書籍。不可諱言的，這十幾年來，思潮漸歇，早已不是世紀末前文人觥籌交錯的最好時光，不只東海旁的書店越開越少、越開越小，聞名幾十年的臺北重慶南路書店街何嘗不是高唱輓歌。書苑離開了學區，把下訂、買賣參考書的責任交給其他業者，亦是一種回歸到他心中「專注而純粹閱讀時光」的實踐。

然而離開學區，並不是捨棄了學生。各層各面的議題、讀書會，從未在書苑停下。電影影展、英語閱讀趴、農業到經濟的場場講座，以及對其他獨立書店投以的注視目光，都在書苑裡以緩慢卻堅定的速度向前著。104 年的「概念十二匙 Key Concepts」系列

講座，便融合了各種書苑關注的主題，雖不能說無所不包，但至少五臟俱全。如今，書店裡一面是一櫃櫃書海，一面是幾張木桌木椅，期末時總有不少學生造訪，卻多是靜極的讀著、寫著；如今，臺中的獨立書店、咖啡廳，沒有幾間不貼著由書苑舉辦講座的海報，這是走過二十年的東海書苑。幾經易主、遷移，它依然安靜，但也依然存在。

魚麗人文主題書店

魚麗一名取自《詩經·小雅·魚麗》中，形容各式鮮魚在竹簍裡活跳新鮮的樣貌。由此便知，這家書店有提供飲食，但這樣說絕對是小瞧了它。魚麗是一間人文主題的書院，同時也是間「共同廚房」，95 年 6 月於臺中教育大學旁極僻靜的巷內開始營業。由執行長蘇紋雯和主廚陶桂槐一起從尋址、粉刷、四處學菜而完成，兩人曾是文化新聞系的學姐、學妹關係，卻一起開了書店、進了廚房。

從學姐、學妹變成了室友，再成了事業夥伴。行至今日，想必許多曾被魚麗感動過的人，都會感謝她們當年來到臺中、來到這靜謐巷內，做出一道道將溫度、味道傳到心內的料理。創業的初衷，來自想打造一個有自我工作文化的場所，如此便可以自己確認所有事物的價值；也與自身想吃好、吃健康的念想相關。從前，她們的廚房便是一個好友們的共同廚房，「魚麗」的成立，則是將這樣的觀念分享與傳達給更多人。

魚麗的特色在提供客人四菜一湯的套餐，無論是一人或是八人，都可以完整享用這一套完整的菜單，菜單會在前一晚張貼在魚麗的專頁上，少有重複。菜單中從台式家常到中國各大菜系的特色菜、大菜，大多都是極需手工的料理，如他們所說，這是個「手工正在消失的年代」，比起食譜的傳承，真正有人做出的料理，才更能把味道如實的保存與留傳。如他們的名菜桂花鹹水鴨、黃酒醉雞等，都是沒有個幾天準備時間無法輕易現身的菜，來魚麗會吃到什麼菜，但憑機運，也自是一種趣味。

造訪的那日雖值深冬，卻不怎麼冷，菜單上有：它似蜜、溜黃菜、豆干炒肉絲、栗子燒白菜和錦菇豆腐湯。店內的工作人員逐桌一道道的唱出菜名，細聲談如何料理、什麼典故。像「它似蜜」其實是道由慈禧太后賜名的料理，羊肉澆淋上甜麵醬調的香甜醬汁，想來還有甘甜在喉；「溜黃菜」則不是菜，指的是雞蛋，魚麗會用招牌菜桂花鹹水鴨的鴨湯和入荸薺翻炒，再灑上金華火腿上桌，就飯吃一下就沒了；豆干炒肉絲雖然家常，但卻考驗廚師掌握火候、刀工、調味的功力，相當好吃；正當時令的栗子和白菜都非常甜美，無比留香。魚麗的菜好，不只是料理，也來自對飲食文化的考究，書店內架上陳列著韓良露、詹宏志、王宣一、舒國治的創作，無一不是善食善烹的名家。

魚麗廚房可以精緻，可以家常，甜點也是紮紮實



東海書苑一隅，書牆即是寶山。



魚麗獨樹一格的大門設計

實的美味，附近的學生若不能常常消費得起一套正餐，魚麗也有每日不同搭配的茶點與茶，他們三兩成群，討論一下午的瑣事或一下午的報告，可能也會跟我一樣訝異起臺灣自產的茶葉竟與糕點如此合襯。走一圈魚麗、吃一餐魚麗，越發可以看見它的溫柔，比如因為關心竹東農地的消失，他們使用了在地的桃園三號米，期盼更多人在吃飯的同時也注意到臺灣農業，其他嚴選的醬料與調味，也都來自臺灣本地。魚麗對社會的關心不只體現在農業，它們也一月一次的替沸揚於世的鄭性澤冤獄案主角鄭性澤外送便當，還有許多

未能一一細數的事與人，都是魚麗盡一己之力，持續對社會投注的付出。

書店內開放式的婦幼叢書、漫畫書櫃，則是鄰近主婦及小學生等候與消磨時間的安靜之所，魚麗不推銷、不打擾，一方靜靜飲食、一方輕輕閱讀。那日午後，餐畢於桌上用茶，年輕媽媽前揹著個寶寶進魚麗看書，她緩步書櫃前，當自家般看起書來。魚麗，便是這樣的書店、這樣的廚房。

闊葉林書店

讀過中興的學生，或是對臺中獨立書店稍微熟悉一點的人，一定知道闊葉林書店，和他的老闆廖仁平先生，但更多人叫他大樹老闆。

87年，闊葉林開始營業，至今也是臺中獨立書店的元老級前輩了，這除了說明闊葉林的長壽，也說明了獨立書店的短壽現象。大樹老闆不怎麼接受採訪，卻是可以聊天的人，偶爾你會聽到他問起店內抱著一大沓書啃著的學生，某某老師如何，那本書又寫得如何如何。闊葉林相比於其他獨立書店，是隨意的，甚至隨意到不進太多新書，不怎麼在乎永久經營下去這些嚴肅的問題。我想喜歡闊葉林的人們，就是貪圖這樣一份隨意，隨意的可以寫字、看書、戀愛或只是吃一份義大利麵，點一杯冰紅茶。



闊葉林 2 樓的藏書包羅萬象，如一座茂密的文字森林。

闊葉林的藏書多在一樓的樓梯間和二樓，上了二樓，外文、哲學、中文、農業的系上必用書目堆放著，一兩張椅子在走道間，讓人爬上拿書，燈總是熄著，任上去找書的人自開自關。老闆在吧臺煮茶、廚房開伙、也看書聊天，帶著笑容。你擔心它很快就要凋閉如一片枯葉，但是樓梯牆上王文興的簽名作畫是不久前的，而那些簡體的、難找極了的書和作家，就藏在一堆堆的書中，一放就是兩三本。闊葉林的餐墊上印著店名的由來，波赫士《沙之書》裡寫的：「隱藏一片樹葉最好的地方是森林。」那麼，收藏一本好書最好的地方，則該是書店，書店便是書與人的森林。

闊葉林在已經比市區安靜許多的興大學區裡，隔

著一條溪溝，還要再彎進一個巷中，才會抵達。此次造訪前，曾與大樹老闆透露想要採訪的念頭，他輕輕回道，現在更有活力與朝氣的新書店甚多，不如，闊葉林就算了。我總是認為，闊葉林在學校旁、城市中造了一座森林，既是小隱於林亦是大隱於市。對於很多學子、很多臺中讀書人而言，闊葉林卻有它不能算了記憶。一個在英國念書的友人，畢業於中興，有天興致勃勃的告訴我在牛津旁找到間很像闊葉林的書店，可惜沒有賣香草萊姆。

於是我想，這份隨意是它的，珍惜卻是我們的。對任何一間我們喜愛的書店，都是如此，所以為記。



在魚麗，有一種飽足感，叫做閱讀。



大隱於市的闊葉林



知名作家王文興在闊葉林樓梯牆上留下足跡